



### **SPEISEKARTE**

Gerne beraten wir Sie zu Fragen zu Lebensmittelallergien  
Schön, dass Sie bei uns sind!

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### **MENU**

*We are happy to advise you on food allergies  
We're glad to have you!*

*All prices in Euro including the legal value added tax.*

# antipasti

PORZIONE DI OLIVE \_\_\_\_\_ 3,7€

PARMESAN FOCCACIA \_\_\_\_\_ 4,2€

PANE CONTADINO  
FRESCO DI FORNO \_\_\_\_\_ 5,9 €

Ofenfrisches Bauernbrot | drei Dips  
*Ovenfresh bread | three Dips*

CROSTINI DI POMODORO \_\_\_\_\_ 9,5 €

CROCCANTE  
CON STRACCIATELLA  
Knuspriges Crostini | Tomaten | Stracciatella  
*Crispy crostini | tomatoes | Stracciatella*

CAPONATA \_\_\_\_\_ 9,5€

Warmer Auberginensalat  
Pinienkerne | Rosinen  
*Warm eggplant salad | pine nuts | raisins*

CARPRESE BUFALA \_\_\_\_\_ 13,5€

Flaschentomaten | Mozzarella di Bufala  
Basilikum  
*Bottled tomatoes | Mozzarella di Bufala | basil*

POLPO TIEPIDA  
CON PATATE \_\_\_\_\_ 15,5€

Lauwarmer Pulpo | Römersalat  
Limettenvinaigrette  
*Lukewarm pulpo | romaine lettuce  
lime vinaigrette*

CARPACCIO DI MANZO \_\_\_\_\_ 16,5€

getrüffeltes Rührei | Pinienkerne  
*truffled scrambled eggs | pine nuts*

SCALOPPINE CON  
PANCETTA \_\_\_\_\_ 16,5€

Pulpo | Hummerschaum | Spinat  
*Pulpo | lobster foam | spinach*

POLPO FRITTO \_\_\_\_\_ 18,5€

Knuspriger Pulpo | Chimchurri  
geröstetes Bauernbrot  
*Crispy Pulpo | Chimchurri  
toasted farmhouse bread*

ANTIPASTI MISTA \_\_\_\_\_ p.p. 9,2€

Caponata | Peperonata | grilled vegetables  
Pancetta Tesa | olive | Salame Napoli  
Parmesan | Gorgonzola

# insalata

INSALATA PICCOLA \_\_\_\_\_ 6,5€

Blattsalat | Kirschtomaten  
*Lettuce | cherry tomatoes*

INSALATA DI RUCOLA \_\_\_\_\_ 13,5€

Karamellisierte Ziegenkäse  
Portweifeigen | Rote Beete Sprossen  
*Caramelized goat cheese  
port wine figs | beet sprouts*

ROMANA CON POLLO \_\_\_\_\_ 17,5€

Parmesandressing | Hähnchen  
Tomaten  
*Parmesan dressing | chicken | tomatoes*

ISALATA DI TONNO \_\_\_\_\_ 15,5€

Thunfisch | Kartoffeln | grüne Bohnen  
gekochtes Ei  
*Tuna | potatoes | green beans | boiled egg*

# zuppe

MINISTRONE \_\_\_\_\_ 12,5€

Borlotti Bohnen | Tomaten | Riso Pasta  
*Borlotti beans | tomatoes | Riso Pasta*

STUFATA DI PESCE  
AL POMODORO \_\_\_\_\_ 13,5€

Garnelen | Jacobsmuscheln  
Kabeljau  
*Prawns | scallops | codfish*

# pasta fatta in casa

RIGATONI AL POMODORE \_\_\_\_\_ 14,5€

Basilikum Sugo  
*Basil Sugo*

RISOTTO AI FUNGHI \_\_\_\_\_ 18,5€

DI BOSCO

Taleggio | Kräutersaitlinge  
*Taleggio | herb seedlings*

TAGLIATELLE FATTE  
IN CASA \_\_\_\_\_ 18,5€

Ragout von Salsicca | Brokkoli  
*Ragout of salsicca | broccoli*

MACCHERONI  
DI SPINACI \_\_\_\_\_ 19,5€

Parmesansauce | Babyspinat  
Prosciutto di Parma  
*Parmesansauce | baby spinach  
Prosciutto di Parma*

MAFALDINE POLPO \_\_\_\_\_ 21,5€

Polpo | Sellerie  
*Polpo | celery*

# pizza napoletana

Bei 485°C gebacken | 24 h Teigruhe  
San Marzano Tomaten | Fior di Latte Neapolitana  
*Baked at 485°C | 24 h dough rest |  
San Marzano tomatoes | Fior di Latte Neapolitana*

BUFALA \_\_\_\_\_ 10,8€

Mozzarella di Bufala | San Marzano Tomaten  
Basilikum

*Mozzarella di Bufala | San Marzano tomatoes | basil*

CALABRIA PICANTE \_\_\_\_\_ 14,8€

Fior di Latte | Kalabrische Salami  
Parmigiano Reggiano

*Fior di Latte | Calabrian salame  
Parmigiano Reggiano*

CAPRICCIOSA \_\_\_\_\_ 14,5€

Fior di Latte | Prosciutto Cotto  
Artischocken | Champignons

*Fior di Latte | Prosciutto Cotto  
artichokes | mushrooms*

BIANCA PANCETTA  
E RICOTTA \_\_\_\_\_ 13,5€

Fior di Latte | Ricotta di Bufalla  
Pancetta Arrotolata

PARMA E RUCALA \_\_\_\_\_ 16,5€

Fior di Latte | Kirschtomaten  
Prosciutto di Parma

*Fior di Latte | cherry tomatos  
Prosciutto di Parma*

TONNO \_\_\_\_\_ 14,5€

Fior di Latte | Thunfisch | rote Zwiebeln  
*Fior di Latte | tuna | red onions*

BIANCA SPINACI  
E GORGONZOLA \_\_\_\_\_ 14,5€

Blattspinat | Gorgonzola | Walnüsse  
Birne | Aceto Balsamico Tartufo

*Spinach | Gorgonzola | walnuts  
Pear | Aceto Balsamico Tartufo sauce*

GIORNO AL MARE \_\_\_\_\_ 19,5€

Venusmuscheln | Miesmuscheln  
Calamaretti | Garnelen

*Clams | mussels | calamaretti | shrimps*

# pesce

## FILETTO DI MERLUZZO \_\_\_\_\_ 28,5€

Gebratenes Kabeljaufilet | Weißweinschaum  
Perigord Kartoffelcreme | sautierte Gurke | Speck  
*Fried cod fillet | white wine foam*  
*Perigord potatocream | sautéed cucumber | bacon*

# carne

## BRASATO DI MANZO BOLLITO \_\_\_\_\_ 19,5€

Geschmorter Rindertafelspitz  
Peperonata | hausgemachte Gnocchi  
*Braised beef tip | Peperonata*  
*homemade Gnocchi*

## COSTOLETTO DI AGNELLO \_\_\_\_\_ 32,5

Lammkotelettes | Thymianjus | grüne Bohnen  
leichter Knoblauch Kartoffelstampf  
*lamb chops | thyme jus | green beans*  
*light garlic potato mash*

## ENTRECOTE ALLA GRIGLIA \_\_\_\_\_ 29,5

Salat | Rosmarinkartoffeln | Steakbutter  
*Salad | Rosemary potatoes | Steak butter*

# dolce

## PANNA COTTA \_\_\_\_\_ 7,9

Hausgemachte Himbeersoße  
*Homemade raspberry sauce*

## TIRAMISU \_\_\_\_\_ 8,9€

Mascarpone | Kaffee | Amaretto | Kakao  
*Mascarpone | coffee | Amaretto | cacao*

## MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO \_\_\_\_\_ 7,9€

Mascarpone Creme | Vanille | Waldbeeren  
*Mascarpone cream | vanilla | wild berries*

## PIZZA DI PASTICCERIA \_\_\_\_\_ 10,9€

Erdbeeren | Nutella  
*Strawberries | Nutella*

## SELEZIONE DI FORMAGGI ITALINI \_\_\_\_\_ 13,5€

Taleggio | Gorgonzola | Pecorino  
Scarmozza | Parmegiano Reggiano  
Hausgebackenes Fruchtbrot  
Feigensenf | Weintrauben | Walnüsse  
*Taleggio | Gorgonzola | Pecorino*  
*Scarmozza | Parmegiano Reggiano*  
*Homemade fruit bread*  
*fig mustard | grapes | walnuts*