

## APERITIVO - APERITIF

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>PROSECCO FRIZZANTE „PIUFIZZ“ IGP<sup>L</sup></b><br>Weingut Serena, Veneto        | 0.1l | 4.7  |
| <b>APEROL SPRIZZ<sup>10</sup></b>  |      | 8.8  |
| <b>RED HUGO</b><br>Prosecco, Holundersirup, Grenadinesirup, Limetten, Minze und Soda |      | 9.4  |
| <b>LILLET WILD BERRY</b><br>Lillet Blanc, Russian Wild Berry                         |      | 9.6  |
| <b>NONNINA FRUTTATA</b><br>Bergamottenlikör, Grapefruit Soda                         |      | 12.3 |
| <b>ROYAL ANGEL</b><br>Likör 43, Rhabarbersaft, Prosecco                              |      | 9.7  |
| <b>SARTI LEMON SPRITZ</b><br>Sarti, Lemon, Organics Bitter Lemon                     |      | 9.8  |

Weitere Aperitifs finden Sie in unserer Speisekarte

## PICCOLI PIATTI - KLEINIGKEITEN

|   |  |      |
|---|--|------|
| <b>GAMBERETTO AL AGLIO E OLIO<sup>B</sup></b><br>Garnelen mit frischem Knoblauch in Olivenöl gebraten.  |  | 13.8 |
| <b>BURRATA<sup>V<sup>G</sup></sup></b><br>auf geschmorten Kirschtomaten mit Balsamico und frischem Basilikum verfeinert.  |  | 14.7 |
| <b>BRUSCHETTA<sup>V<sup>A,C,G</sup></sup></b><br>mit 3 gerösteten Brotscheiben, Knoblauch, eingelegten Tomaten, Burrata, roten Zwiebeln und frischem Basilikum. |  | 14.5 |
| <b>BABY CALAMARETTI<sup>B</sup></b><br>gegrillte Baby Calamaretti mit Rucola und grüner Sauce.  |  | 17.7 |
| <b>VITELLO TONNATO<sup>D</sup></b><br>Vitello vom Kalb, Thunfischcreme und frittierte Kapern.   |  | 18.4 |

## INSALATE - GRÜNZEUG

|  |  |      |
|--|--|------|
| <b>INSALATA RUCOLA E GAMBERETTI<sup>G,B</sup></b><br>Rucolasalat mit 5 gegrillten Garnelen, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano.<br>Dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing.                                     |  | 18.3 |
| <b>INSALATA MISTA<sup>V</sup></b><br>Großer gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, mit Kirschtomaten, Möhren, Gurken und roten Zwiebeln.<br>Dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing.                                       |  | 9.9  |
| <b>INSALATA CAESARS<sup>A,G,5</sup></b><br>Römersalat mit Croutons, Kirschtomaten, Oliven, Grana Padano und Hähnchenbrust.<br>Dazu unser hausgemachtes Caesars-Dressing.   |  | 16.9 |
| <b>INSALATA FORMAGGIO DI CAPRA<sup>V<sup>G</sup></sup></b><br>Verschiedene Blattsalate, gegrillter Ziegenkäse, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, roten Zwiebeln, Preiselbeeren und Honig.<br>Dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing. |  | 16.9 |

## PIZZA

|  |   |      |
|--|---|------|
| <b>PIZZA MARGHERITA<sup>V<sup>A,G</sup></sup></b><br>Hausgemachte Tomatensauce, fr. Basilikum und Mozzarella-Fior di Latte.  |   | 13.4 |
| <b>PIZZA SALAMI<sup>A,G,2,12</sup></b><br>Salami und Mozzarella-Fior di Latte.   |   | 15.8 |
| <b>PIZZA DIAVOLO<sup>A,G,12</sup></b><br>Pikante Salami (Salsiccia Piccante), Peperoni, Paprika und Mozzarella-Fior di Latte.  |   | 17.7 |
| <b>PIZZA TONNO<sup>A,G,D</sup></b><br>Thunfisch, rote Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte.   |   | 16.3 |
| <b>PIZZA FUNGHI<sup>V<sup>A,G</sup></sup></b><br>Frische Champignons und Mozzarella-Fior di Latte.   |   | 15.4 |
| <b>PIZZA TARTUFO BIANCO<sup>A,G</sup></b><br>Trüffelcremé, Grana Padano, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Mozzarella-Fior di Latte, Petersilie und frischer schwarzer Trüffel.   |   | 20.7 |
| <b>PIZZA BURRATA<sup>V<sup>A,G</sup></sup></b><br>Kirschtomaten, Basilikum, Burrata und Mozzarella-Fior di Latte.  |   | 19.7 |
| <b>PIZZA HAWAIIANA<sup>A,G,7,12</sup></b><br>Schinken, Ananas und Mozzarella-Fior di Latte.  |   | 16.8 |
| <b>PIZZA BRUSCHETTA<sup>V<sup>A,G,1</sup></sup></b><br>Bruschetta-Tomaten, Rucola, Mozzarella-Fior di Latte und Grana Padano.  |   | 18.7 |
| <b>PIZZA PARMA E RUCOLA<sup>A,G,1</sup></b><br>Parmaschinken, Rucola, Mozzarella-Fior di Latte und Grana Padano.   |   | 19.8 |
| <b>PIZZA VEGETARIANA<sup>V<sup>A,G,12</sup></sup></b><br>Paprika, frische Champignons, Oliven, Körner-Mischung (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Rucola und Mozzarella-Fior di Latte.  |   | 16.4 |
| <b>PIZZA VEGANA<sup>(vegan)<sup>A,K</sup></sup></b><br>BBQ-Sauce, Mandelmuß, Körner-Mix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Zwiebeln und Champignons.   |   | 18.8 |
| <b>PIZZA VEGAVITA<sup>(vegan)<sup>A,K</sup></sup></b><br>Tomatensauce, Mandelmuß, Körner-Mix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Oliven, Rucola.  |   | 19.4 |
| <b>PIZZA SALSICCIA ARDENTE<sup>A,G</sup></b><br>Salsiccia Piccante, Zwiebeln, fr. bunten Paprika und Kapern.<br>Die Pizza wird brennend am Tisch serviert.<br><i>Statt Salsiccia Piccante mit zarter Hähnchenbrust erhältlich!</i> |  | 19.8 |

## PASTA

|   |  |                      |
|---|--|----------------------|
| <b>PENNE ALL'ARRABBIATA<sup>V<sup>A,C,G,1,5</sup></sup></b><br>Mit Tomatensauce, Grana Padano, Oliven, Knoblauch, scharfer Chili-Note und frischer Petersilie.<br>Besonders lecker mit Hähnchenbrust.<br>Wir empfehlen dazu Garnelen <sup>B</sup> . |  | 15.4<br>17.6<br>20.4 |
| <b>SPAGHETTI CARBONARA<sup>A,C,G,1,2,12</sup></b><br>Mit cremiger Sahnesauce, Speck, Ei, Grana Padano und frischer Petersilie.  |  | 17.7                 |
| <b>PAPPARDELLE BOLOGNESE<sup>A,C,G,1</sup></b><br>Mit Ragout vom Rinderhackfleisch, Grana Padano und frischer Petersilie.   |  | 17.7                 |
| <b>RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI<sup>V<sup>G</sup></sup></b><br>Mit Salbei-Butter-Sauce und Grana Padano.  |  | 19.7                 |
| <b>SPAGHETTI PESTO VERDE<sup>V<sup>A,C,G,1</sup></sup></b><br>Mit hausgemachtem Basilikumpesto, Grana Padano, Rucola, Pinienkernen und frischer Petersilie.<br>Besonders lecker mit Hähnchenbrust.<br>Wir empfehlen dazu Garnelen <sup>B</sup> .    |  | 17.7<br>19.6<br>21.4 |
| <b>TAGLIOLINI AL TARTUFO<sup>A,G</sup></b><br>In einer Trüffelsauce mit frischem Trüffel und Grana Padano.<br>Wir empfehlen dazu Rindersteakstreifen.   |  | 27.5<br>32.7         |

## PIATTI DA TAVOLA - TAFELGERICHTE

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| <b>SPAGHETTI ALLA GRIGIA<sup>A,G</sup></b><br>Spaghetti mit Guanciale und Pecorino-Käse   |  | 23.4         |
| <b>TAGLIOLINI MIT FILET SPITZE<sup>A,C</sup></b><br>Champignon und grünem Pfeffer.  |  | 24.7         |
| <b>RINDER CARPACCIO<sup>G</sup></b><br>mit Rucola und Parmesan.<br>Wir empfehlen dazu Trüffel.  |  | 17.4<br>21.3 |
| <b>PULPO SALAT (lauwarm)<sup>A,C,G</sup></b><br>mit Paprika, Oliven, Knoblauch und Sellerie.  |  | 18.4         |
| <b>SCALOPPINA VOM KALB<sup>A,G,L</sup></b><br>Kalbsmedaillons mit Trüffeljus und frischen Winter-Trüffel, Rosmarin-Kartoffeln und Salat.                            |  | 29.9         |
| <b>PESCE DI TUTTI TIPPI<sup>B,D,N</sup></b><br>Variation aus gegrilltem Pulpo, Scampis, Fisch des Tages, neben Rosmarin-Kartoffeln und Beilagensalat.               |  | 27.8         |
| <b>ANTIPASTO DELLA CASA<sup>B,D,G,N</sup></b><br>Vorspeisenteller für 2 Personen mit Calamaretti, Scampis, Oktopus, Burrata, gemischtem Gemüse und Vitello Tonnato. |  | 38.9         |

## DESSERT

|  |  |     |
|--|--|-----|
| <b>TIRAMISU</b> -alkoholfrei- <sup>A,C,G</sup><br>Hausgemachte Variation des italienischen Klassikers.               |  | 8.7 |
| <b>GELATO AL CAMEL</b><br>Salted Caramel Eis, Mascarponecreme, selbstgemachter Vollmilchschokolade und Karamellsauce |  | 8.7 |
| <b>ERDBEER PANNA COTTA</b><br>mit Erdbeersauce und Frucht  |  | 8.3 |
| <b>CREMA CATALANA</b><br>Vanillecreme mit Karamellkruste   |  | 7.6 |

Weitere Speisen finden Sie in unserer Speisekarte

## VINO - WEIN

|  |              |            |
|--|--------------|------------|
| <b>PROSECCO FRIZZANTE „PIUFIZZ“ IGP<sup>L</sup></b><br>Weingut Serena, Veneto              | 0.1l / 0.75l | 4.5 / 26.6 |
| <b>PROSECCO ROSÉ brut<sup>L</sup></b><br>Weingut Serena, Veneto                            | 0.1l / 0.75l | 6.5 / 36.8 |
| <b>WEISSWEINSCHORLE, trocken<sup>L</sup></b>   | 0.2l         | 6.4        |
| <b>CHARDONNAY, trocken<sup>L</sup></b><br>Weingut Leonhard, Pfalz                          | 0.2l / 0.75l | 7.5 / 28.5 |
| <b>PINOT GRIGIO trocken<sup>L</sup></b><br>Weingut La Ronca, Veneto                        | 0.2l         | 6.9        |
| <b>GRAUBURGUNDER, trocken<sup>L</sup></b><br>Weingut Tobias Rickes, Nahe                   | 0.2l / 0.75l | 7.7 / 28.8 |
| <b>RIESLING „FEEN&amp;ELFEN“, trocken<sup>L</sup></b><br>Weingut Köwerich, Mosel           | 0.2l / 0.75l | 7.5 / 28.5 |
| <b>SAUVIGNON BLAND „&amp;RIESLING“, trocken<sup>L</sup></b><br>Weingut Tobias Rickes, Nahe | 0.75l        | 28.8       |
| <b>ROSÉCUVÉE, trocken<sup>L</sup></b><br>Weingut Scheu, Pfalz                              | 0.2l / 0.75l | 6.8 / 25   |
| <b>MERLOT IGT, trocken<sup>L</sup></b><br>Weingut La Ronca, Veneto                         | 0.2l         | 6.7        |
| <b>PRIMITIVO „UNO DI MANDURIA“, trocken,</b><br>Weingut Maseria Le Volpe, Italien          | 0.2l / 0.75l | 7.8 / 27   |
| <b>MERLOT, trocken<sup>L</sup></b><br>Weingut La Ronca, Italien                            | 0.2l / 0.75l | 6.7 / 24.8 |

Weitere Weine finden Sie in unserer Speisekarte

## UNSER ABHOLRABATT FÜR SIE



Our English menu

