

## APERITIVO - APERITIF

<b>PROSECCO FRIZZANTE „PIUFIZZ“ IGP<sup>L</sup></b> Weingut Serena, Veneto	0.1l	4.7
<b>APEROL SPRIZZ<sup>10</sup></b>		8.8
<b>RED HUGO</b> Prosecco, Holundersirup, Grenadinesirup, Limetten, Minze und Soda		9.4
<b>LILLET WILD BERRY</b> Lillet Blanc, Russian Wild Berry		9.6
<b>NONNINA FRUTTATA</b> Bergamottenlikör, Grapefruit Soda		12.3
<b>ROYAL ANGEL</b> Likör 43, Rhabarbersaft, Prosecco		9.7
<b>SARTI LEMON SPRITZ</b> 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> Garnelen mit frischem Knoblauch in Olivenöl gebraten.	13.8
<b>BURRATA<sup>V<sup>G</sup></sup></b> auf geschmorten Kirschtomaten mit Balsamico und frischem Basilikum verfeinert.	14.7
<b>BRUSCHETTA<sup>V<sup>A,C,G</sup></sup></b> mit 3 gerösteten Brotscheiben, Knoblauch, eingelegten Tomaten, Burrata, roten Zwiebeln und frischem Basilikum.	14.5
<b>BABY CALAMARETTI<sup>B</sup></b> gegrillte Baby Calamaretti mit Rucola und grüner Sauce.	17.7
<b>VITELLO TONNATO<sup>D</sup></b> Vitello vom Kalb, Thunfischcreme und frittierte Kapern.	18.4

## INSALATE - GRÜNZEUG

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

## PIZZA

<b>PIZZA MARGHERITA<sup>V<sup>A,G</sup></sup></b> Hausgemachte Tomatensauce, fr. Basilikum und Mozzarella-Fior di Latte.	13.4
<b>PIZZA SALAMI<sup>A,G,2,12</sup></b> Salami und Mozzarella-Fior di Latte.	15.8
<b>PIZZA DIAVOLO<sup>A,G,12</sup></b> Pikante Salami (Salsiccia Piccante), Peperoni, Paprika und Mozzarella-Fior di Latte.	17.7
<b>PIZZA TONNO<sup>A,G,D</sup></b> Thunfisch, rote Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte.	16.3
<b>PIZZA FUNGHI<sup>V<sup>A,G</sup></sup></b> Frische Champignons und Mozzarella-Fior di Latte.	15.4
<b>PIZZA TARTUFO BIANCO<sup>A,G</sup></b> 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> Kirschtomaten, Basilikum, Burrata und Mozzarella-Fior di Latte.	19.7
<b>PIZZA HAWAIIANA<sup>A,G,7,12</sup></b> Schinken, Ananas und Mozzarella-Fior di Latte.	16.8
<b>PIZZA BRUSCHETTA<sup>V<sup>A,G,1</sup></sup></b> Bruschetta-Tomaten, Rucola, Mozzarella-Fior di Latte und Grana Padano.	18.7
<b>PIZZA PARMA E RUCOLA<sup>A,G,1</sup></b> Parmaschinken, Rucola, Mozzarella-Fior di Latte und Grana Padano.	19.8
<b>PIZZA VEGETARIANA<sup>V<sup>A,G,12</sup></sup></b> Paprika, frische Champignons, Oliven, Körner-Mischung (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Rucola und Mozzarella-Fior di Latte.	16.4
<b>PIZZA VEGANA (vegan)<sup>A<sup>K</sup></sup></b> BBQ-Sauce, Mandelmuß, Körner-Mix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Zwiebeln und Champignons.	18.8
<b>PIZZA VEGAVITA (vegan)<sup>A<sup>K</sup></sup></b> Tomatensauce, Mandelmuß, Körner-Mix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Oliven, Rucola.	19.4
<b>PIZZA SALSICCIA ARDENTE<sup>A,G</sup></b> Salsiccia Piccante, Zwiebeln, fr. bunten Paprika und Kapern. Die Pizza wird brennend am Tisch serviert. <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> Mit Tomatensauce, Grana Padano, Oliven, Knoblauch, scharfer Chili-Note und frischer Petersilie. Besonders lecker mit Hähnchenbrust. Wir empfehlen dazu Garnelen <sup>B</sup> .	15.4 17.6 20.4
<b>SPAGHETTI CARBONARA<sup>A,C,G,1,2,12</sup></b> Mit cremiger Sahnesauce, Speck, Ei, Grana Padano und frischer Petersilie.	17.7
<b>PAPPARDELLE BOLOGNESE<sup>A,C,G,1</sup></b> Mit Ragout vom Rinderhackfleisch, Grana Padano und frischer Petersilie.	17.7
<b>RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI<sup>V<sup>G</sup></sup></b> Mit Salbei-Butter-Sauce und Grana Padano.	19.7
<b>SPAGHETTI PESTO VERDE<sup>V<sup>A,C,G,1</sup></sup></b> Mit hausgemachtem Basilikumpesto, Grana Padano, Rucola, Pinienkernen und frischer Petersilie. Besonders lecker mit Hähnchenbrust. Wir empfehlen dazu Garnelen <sup>B</sup> .	17.7 19.6 21.4
<b>TAGLIOLINI AL TARTUFO<sup>A,G</sup></b> In einer Trüffelsauce mit frischem Trüffel und Grana Padano. Wir empfehlen dazu Rindersteakstreifen.	27.5 32.7

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

Weitere Speisen finden Sie in unserer Speisekarte

## VINO - WEIN

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



## PIATTI DA TAVOLA - TAFELGERICHTE

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