

VORSPEISEN

BRUSCHETTA POMODORO // 7,50

Geröstetes Brot mit
Tomaten und Basilikum

TRIS DI BRUSCHETTA // 10,90

Geröstetes Brot mit
unterschiedlichen Toppings

FOCCACIA // 7,50

Pizzabrot mit Oliven,
Knoblauch und Oregano

PULPO // 14,50

gebratene Krake auf Spinat

VITELLO TONNATO // 15,50

Kalbsfleisch in Thunfischsauce
und Kapern

ANTIPASTO MISTO // 16,50

Variation aus Vitello,
Carpaccio und verschiedenes Gemüse

GAMBAS AGLIO E OLIO // 17,50

Garnelen an Olivenöl
mit Knoblauch und Chili

RINDERCARPACCIO // 17,50

mit Olivenöl, Parmesan,
Zitrone und Rucola

ROTE BEETE CARPACCIO // 15,50

gratinierter Ziegenkäse
auf Roter Beete

VORSPEISEN

ANTIPASTO GUSTO DUO // 35

Vitello Tonnato, Carpaccio, Aioli, Gemüse, Pulpo,
Gamberi

SUPPEN

TOMATENSUPPE // 7,50

Aus frischen Tomaten
mit Basilikum und Mozzarella

MINISTRONE // 7,50

Italienische Gemüsesuppe

FISCHSUPPE // 14,90

nach mediterranem Rezept

SALATE

INSALATA MISTA // 8,50

Verschiedene Blattsalate,
Tomate und rote Zwiebel

INSALATA CAESAR // 10,90

Romanasalat, Knoblauch, Croutons,
Grana Padana an Caesar Dressing

Mit Hähnchen // 15,90

INSALATA ZIEGENKÄSE // 15,90

warmer Ziegenkäse an Blattsalaten
und Walnüssen

INSALATA CON SALMONE // 18,50

Gemischter Salat mit Lachs
an Honig-Senf-Sauce

INSALATA MANZO (PICCANTE) // 19,50

Roastbeefstreifen, rote Zwiebeln,
in Chili-Soja-Sauce, gemischter Salat

DRESSINGS

Oliven-Balsamico Dressing

Ceasar Dressing

Joghurt Dressing

Mango Dressing

PINSA

PINSA GUSTO // 19

Roastbeefscheiben, getrocknete Tomaten, Parmesan, Rucola, Tonatto-Creme

PINSA CAPRESE // 15

Büffelmozzarella, Basilikum

PINSA VEGETARIA // 15

gegrilltes Gemüse, Rucola

PINSA PARMA // 17

Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan

PINSA GAMBERI E PULPO // 18

Garnelen, Pulpo, Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch

PINSA DIAVOLO // 13

scharfe Salami, Peperoni

PINSA TONNO // 15

Thunfisch , Mozzarella , Tomatensauce

Pinsa - Knuspriger Teig, luftig-leicht und herrlich knusprig zugleich.

PASTA

SPAGHETTI AGLIO E

OLIO E PEPPERONCINI // 13

Knoblauch, Chilli, Petersilie und Olivenöl

MIT GARNELEN // 19

SPAGHETTI RUCOLA // 13

picante, Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch, Grana Padano

PESTO GENOVESE // 13

Hausgemachtes Pesto & Kirschtomaten
Schuss Sahne

MIT HÄHNCHEN // 17

PANZEROTTI RICCOTA & SPINACI // 16

gefüllte Teigtaschen, Buttersalbei, Grana Padano

LASAGNE AL FORNO // 18

Rinderragout mit Rotwein, Béchamelsauce, Käse, Mozzarella, Grana Padano

BANDNUDELN ALL`FILETTO // 20

Rinderfiletspitzen mit Kirschtomaten, Knoblauch, rote Zwiebel, Basilikum

PASTA

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE // 20

Meeresfrüchte, in Tomaten-Weißweinsauce und frische Kräuter

TAGLIATELLE SALMONE // 20

mit Lachs in Hummer Sahnesauce

PASTA NERA // 25

schwarze Tagliatelle, Garnele, Butter-Parmesan Creme

RISOTTO

RISOTTO SCAMPI // 25

Garnelen, Zucchiniwürfel

FISCH gegrillt

LACHSFILET // 28

Rosmarinkartoffeln und Gemüse

ZANDERFILET // 28

Auf Süsskartoffelpüree und Gemüse

GAMBAS/RIESENGARNELEN // 31

Auf Spaghetti Aglio Olio

GRANDE GAMBERETTI CON PAPPARDELLE // 39

XL-Garnele, Pappardelle, feine Hummersauce

FISCHPLATTE // 31

Variation vom Fisch mit Beilagen

TAGESFISCHE

LOUP DE MER // 28,90

DORADE // 27,90

SEEZUNGE // 41,90

STEINBUTT // 41,90

Zu allen Fisch- & Fleischgerichten

Wahlweise 2 Beilagen

Pfannengemüse, Salat der Saison, Rosmarinkartoffeln,

Pommes frites, Spinat

FLEISCH

SCHWEINEMEDAILLONS // 25,50

Schweinfilet an Pfefferrahmsauce

WIENER SCHNITZEL // 27,50

vom Kalb

HÄHNCHENBRUSTFILET // 25,50

gegrillte Hähnchenbrust mit frischen Kräutern

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA // 27,50

Kalbsfilet mit Parmaschinken
und Salbei an Weißwein-Butter-Sauce

TAGLIATTA CON RUCOLA // 28,50

Tranchen vom rosa gegrillten Rumpsteak
auf Rucola und Grana Padano

RUMPSTEAK 250 g // 32,50

gegrillt mit Beilagen

RUMPSTEAK 350 g // 35,50

gegrillt mit Beilagen

RINDERFILET 250 g // 37,50

RINDERFILET 350 g // 44,50

RIB-EYE-STEAK 300 g // 36,50

HAUSGEREIFTES T-BONE STEAK je 100 g // 18,90

MEET TO SHARE - zum Teilen // 85

- Rumpsteak ca. 200 g

- Rinderfilet ca. 200 g

- Rib-Eye-Steak ca. 200 g

- inkl. 3 Beilagen und 2 Saucen Ihrer Wahl

- DRY AGED BEEF AUF ANFRAGE -

DESSERT

PANNA COTTA // 8

Auf Fruchtspiegel

MOUSSE AU CHOCOLAT // 8

CRÈME BRÛLÉE // 8

Vanillecreme mit karamellisiertem
Zucker

TIRAMISU // 9

hausgemacht

SCHOKOLADENSOUFFLÈ // 9

mit Eis

MASCARPONE CREME // 8

Mit Quark und Früchten

MIX DELLA CASA // 19

für 2 Personen

SAUCEN & DIPS

CHAMPIGNON-RAHM-SAUCE // 4,50

ROTWEINJUS // 4,50

WEISSWEIN-DILL-SAUCE // 4,50

AIOLI // 2,50

SOUR CREAM // 2,50

KALBSRAHMSAUCE // 4,50