

pane
vino
RISTORANTE
VINERIA

BENVENUTO
HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME

BRUSCHETTE

Classica <i>A1</i> _____	7,50 €
Tomaten Basilikum Tomatoes Basil	
Pate di olive, zucchini <i>A1</i> _____	8,50 €
Olivenpaste Zucchini Olive paste Courgette	
Napoletana <i>A1, D, G</i> _____	10,50 €
Sardellen Büffelmozzarella Tomaten Anchovies buffalo mozzarella tomatoes	
Funghi, misti, pesto di ravanelli, <i>A1, H, G</i> _____	11,50 €
Gebratene Pilze Radieschen Pesto Roasted mushrooms Radish pesto	
Salmone affumicato, crema di avocado <i>A1, D</i> _____	12,50 €
Räucherlachs Avocadocreme Smoked salmon avocado cream	
Pane e vino <i>A1, H, G</i> _____	12,50 €
Parmaschinken Parmesanspäne Rucolapesto Parma ham Parmesan shavings rocket pesto	

ANTIPASTI

Verdura della vetrina _____	14,50 €
Gemüse aus unserer Vitrine Vegetables from our showcase	
Verdura „in padella“ con olio extra vergine d`oliva _____	15,50 €
Gemüse aus der Pfanne Vegetables from the pan	
Vitello Tonnato <i>C, G, D</i> _____	18,50 €
Kalbfleisch Thunfischcreme Kapernäpfel Veal Tuna cream Caper apples	

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Caprese con pomodorini „roma“ e rossi, basilico alla julien con olio extra vergine d`oliva <i>G</i>	15,50 €
Caprese Roten „Roma“-Cherry-Tomaten Julien Basilikum Olivenöl Caprese Red „Roma“ cherry tomatoes Julien Basil Olive oil	
Carpaccio di polpo e maracuja vinaigrette <i>N</i>	24,50 €
Oktopus Carpaccio Maracuja Vinaigrette Octopus Carpaccio Passion Fruit Vinaigrette	
Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano avocado e mango alle julien <i>G</i>	24,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesanspäne Mango Avocado Julienne Carpaccio of fillet of beef rocket parmesan shavings mango avocado julienne	
Tartar di tonno con mango creme e alghe wakame <i>D, G</i>	26,50 €
Thunfischtatar Mangocreme Wakame-Algen Tuna tartare mango cream Wakame seaweed	
Tartar di salmone con crema di avocado e mango alla julien <i>D</i>	22,50 €
Lachstatar Avocadocreme Mango Julien Salmon Tartare Avocado Cream Mango Julien	
Tartar di manzo con uova di quaglia e tartufo <i>G, J</i>	25,50 €
Rindertatar Wachteleiern Trüffeln Beef Tartare Quail Eggs Truffles	
Antipasto della casa <i>A1, G, 1, 9</i>	19,50 €
Caprese Salami Prosciutto di Parma, olive, formaggi, verdure Caprese Salami Parmaschinken, Oliven, Käse, Gemüse Caprese Salami Parma ham, olives, cheese, vegetables	
Insalata di mare tiepida in padella <i>B, D, G, L, N</i>	26,50 €
Lauwarme Meeresfrüchte Lukewarm seafood	
Portion Trüffel	7,00 €

PINSA | ROMANA

Pinsa Margherita <i>A, G, F</i> _____	13,50 €
Tomatensauce Mozzarella Basilikum Tomato sauce Mozzarella Basil	
Pinsa Salame <i>A, G, F, 1</i> _____	15,50 €
Tomatensauce Mozzarella Salami Tomato sauce Mozzarella salami	
Pinsa Verdure <i>A, G, F</i> _____	17,50 €
Tomatensauce Mozzarella Gemüse Tomato sauce Mozzarella vegetables	
Pinsa Diavolo <i>A, G, F, 1</i> _____	16,50 €
Tomatensauce Mozzarella Scharfer Salami Grüne Peperoni Tomato sauce Mozzarella Spicy salami Green peppers	
Pinsa Prosciutto e funghi <i>A, G, F, 1, 3</i> _____	17,50 €
Tomatensauce Mozzarella Schinken Champignons Tomato sauce Mozzarella Ham Mushrooms	
Pinsa Tonno e cipolla <i>A, D, G, F</i> _____	16,50 €
Tomatensauce Mozzarella Thunfisch Rote Zwiebeln Tomato sauce Mozzarella Tuna Red Onions	
Pinsa Rucola e pomodorini <i>A, G, F</i> _____	16,50 €
Tomatensauce Mozzarella Rucola Kirschtomaten Tomato sauce Mozzarella Rocket Cherry tomatoes	
Pinsa 4 stagioni <i>A, G, F, 1, 3</i> _____	18,50 €
Tomatensauce Mozzarella Vier Jahreszeiten Tomato sauce Mozzarella Four Seasons	
Pinsa 4 formaggi bianca <i>A, G, F</i> _____	18,50 €
Tomatensauce Mozzarella 4 verschiedene Käsesorten Tomato sauce Mozzarella 4 different types of cheese	
Pinsa Burrata con rucola e pomodorini <i>A, G, F</i> _____	19,50 €
Tomatensauce Mozzarella Burrata Rucola Kirschtomaten Tomato sauce Mozzarella Burrata Rocket Cherry tomatoes	
Pinsa Pane e Vino <i>A, G, F, 1, 3</i> _____	19,50 €
Tomatensauce Mozzarella Rucola Parmaschinken Parmesan Tomato sauce Mozzarella Rocket salad Parma ham Parmesan cheese	

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Pinsa bianca con patate e tartufo *A, G, F* _____ 22,50 €
Kartoffeln | Trüffel
Potatoes | Truffles

Portion Trüffel _____ 7,00 €

PRIMI PIATTI

Penne Arrabiata *A* _____ 14,50 €
Penne | Knoblauch | Peperoncino | Tomatensauce
Penne | Garlic | Peperoncino | Tomato sauce

Spaghetti con pomodoro fresco e basilico alla julien *A1* _____ 15,50 €
Spaghetti | Kirschtomaten | Basilikum | Julienne
Spaghetti | Cherry Tomatoes | Basil | Julienne

Spaghetti alla parmigiana *A1, G* _____ 17,50 €
Spaghetti aus dem Parmesanlaib
Spaghetti from the Parmesan loaf

Lasagne alla bolognese, con besciamella e formaggio *A1, C, G, I, L* _____ 18,50 €
Lasagne | Bolognese | Besciamella | Käse
Lasagne | Bolognese | Besciamella | Cheese

Tortellini ripieni con tartufo e crema di parmigiano *A1, C, G* _____ 18,50 €
Tortellini gefüllt mit Trüffel | Parmesan Sauce
Tortellini filled with truffle | parmesan sauce

Risotto con verdure *G, L* _____ 18,50 €
Risotto | Gemüse
Risotto | vegetables

Ravioli di avocado con ripieno di mozzarella di bufala e pomodorini *A1, C, G* _____ 18,50 €
Avocado Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomaten | Cherrytomatensauce
Avocado ravioli filled with buffalo mozzarella and tomatoes | cherry tomato sauce

Spaghetti alla carbonara „originale“ *A1, C, G* _____ 19,50 €
Spaghetti | Guanciale | Pecorino | Eier
Spaghetti | Guanciale | Pecorino | Eggs

Gnocchi con crema di parmigiano e porcini <i>A1, C, G</i> _____	19,50 €
Gnocchi Parmesancreme Steinpilze	
Gnocchi Parmesan cream Porcini mushrooms	
Paccheri con salsiccia e funghi porcini <i>A1, C, G, L</i> _____	19,50 €
Paccheri Salsiccia Steinpilze	
Paccheri Salsiccia Porcini mushrooms	
Fettucine burro e tartufo <i>A1, C, G</i> _____	19,50 €
Fettucine Butter Schwarzer Trüffel	
Fettucine Butter Black Truffle	
Tagliatelle al salmone e pomodorini roma con vino bianco <i>A1, C, D, G, L</i> _____	21,50 €
Tagliatelle Lachs Romatomaten Weißweinsauce	
Tagliatelle Salmon Roma tomatoes White wine sauce	
Linguine alle vongole veraci al vino bianco <i>A1, L, N</i> _____	24,50 €
Linguine Venusmuschel Weißweinsauce	
Linguine Clams White wine sauce	
Paccheri con punte di filetto di manzo al vino rosso, rucola <i>A1, C</i> _____	24,50 €
Paccheri Rinderfiletspitzen Rotweinsauce Rucola	
Paccheri beef fillet tips red wine sauce rocket salad	
Risotto alla milanese con gamberetti <i>B, G, L</i> _____	24,50 €
Risotto Safran Garnelen	
Risotto Saffron Prawns	
Linguine alla pescatora <i>A1, L, B, N, D</i> _____	28,50 €
Linguine Meeresfrüchte	
Linguine Seafood	
Portion Trüffel _____	7,00 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

SECONDI PIATTI DI CARNE

Paillard di vitello _____	25,50 €
Natur Kalbsschnitzel vom Grill Natural grilled veal escalope	
Tagliata di manzo <i>G</i> _____	29,00 €
Roastbeef vom Grill Rucola Kirschtomaten Parmesan Grilled roast beef Rocket salad Cherry tomatoes Parmesan	
Entrecôte alla griglia _____	35,00 €
Entrecôte vom Grill Entrecôte from the grill	
Saltimbocca alla romana <i>A, L, G</i> _____	29,50 €
Kalbsschnitzel Parmaschinken Salbei Weißwein Veal escalope Parma ham Sage White wine	
Ossobuco con risotto milanese <i>A1, I, G, L</i> _____	29,50 €
Kalbs Ossobuco Safranrisotto Veal Ossobuco Saffron Risotto	
Filetto di manzo alla griglia _____	39,50 €
Rinderfilet vom Grill Grilled fillet of beef	
Filetto di manzo in salsa di tartufo con pasta _____	45,00 €
Rinderfilet Trüffelsauce Pasta Fillet of beef truffle sauce pasta	
Portion Trüffel _____	7,00 €

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.



SECONDI DI PESCE

Calamari alla griglia al profumo di prezzemolo <i>N</i> _____	26,50 €
Tintenfisch vom Grill Petersilie Grilled squid Parsley	
Filetto di Branzino alla griglia <i>D</i> _____	25,50 €
Wolfsbarschfilet vom Grill Grilled sea bass fillet	
Filetto di orata al profumo di prezzemolo <i>D</i> _____	25,50 €
Doradenfilet Royal Petersilie Dorade Fillet Royal Parsley	
Filetto di salmone alla griglia con fettuccine al pomodoro fresco e basilico allla julien <i>D, A1, G</i> _____	26,50 €
Lachsfilet vom Grill Fettuccine Tomaten Julien Basilikum Grilled salmon fillet fettuccine tomatoes julienne basil	
Gamberoni alla griglia <i>N</i> _____	38,50 €
Wild Garnelen aus Südafrika vom Grill Wild prawns from South Africa from the grill	
Grigliata di pesce <i>B, D, N</i> _____	39,00 €
Gemischter Fischteller Mixed fish platter	
Portion Trüffel _____	7,00 €

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

INSALATE E CONTORNO

Patate al rosmarino _____	6,50 €
Rosmarinkartoffeln	
Rosemary potatoes	
Spinaci _____	6,50 €
Spinat	
Spinach	
Insalatina di contorno 2 _____	6,50 €
Beilagensalat	
Side salad	
Insalata mista 2 _____	9,50 €
Mix Salat	
Mix salad	
Insalata di pomodoro cipolla e tonno <i>D, 2</i> _____	15,50 €
Gemischter Salat Thunfisch Tomaten Zwiebeln	
Mixed salad Tuna Tomatoes Onions	
Insalata con pollo al sesamo <i>, 2</i> _____	17,00 €
Gemischter Salat Hähnchen Sesamkruste	
Mixed salad Chicken Sesame crust	
Insalata con avocado, mango, salmone gamberi e melograno <i>D, B, 2</i> _____	22,50 €
Gemischter Salat Avocado Mango Lachs Garnelen Granatapfel	
Mixed salad Avocado Mango Salmon Prawns Pomegranate	
Portion Trüffel _____	7,00 €


DOLCE | DESSERT

Tiramisù „fatto in casa“ <i>A, G, g</i> _____	7,50 €
Panna Cotta „fatto in casa“ <i>G</i> _____	7,50 €
Affagato al caffè <i>G, C, g</i> _____	8,50 €
Tartufo nero <i>C, G, H</i> _____	8,50 €
Tartufo limoncello <i>G, C</i> _____	8,50 €
Chocó soufflé con gelato alla vaniglia <i>A1, C, G</i> _____	9,50 €
Tortino cioccolato Vanilleeis	

HEISSGETRÄNKE

Kaffee 9 Coffee	2,80 €
Espresso 9	2,50 €
Espresso doppelt 9 Espresso double	4,50 €
Macchiato doppelt 9 Macchiato double	4,80 €
Espresso Macchiato 9, G Espresso Macchiato	2,80 €
Espresso Koffeinfrei Espresso decaffeinated	2,80 €
Cappuccino 9, G	4,50 €
Latte Macchiato	5,50 €
Schwarztee 9 Black tea	
Pfefferminztee Peppermint tea	
Kamillentee Camomile tea	
Grüner Tee 9 Green tea	je 4,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.



GETRÄNKE

SOFTDRINGS & SÄFTE

Orangensaft		
Orange juice		
Apfelsaft naturtrüb		
Apple juice nature cloudy		
Rhabarbersaft		
Rhubarb juice		
Maracujasaft	je Glas 0,2 l	4,50 €
Passion fruit juice	je Glas 0,4 l	5,90 €
Schorle	Glas 0,2 l	3,50 €
Spritzer	Glas 0,4 l	4,50 €
Coca Cola ^{1,9,10}		
Coca Cola Zero ^{1,9,10}		
Fanta ^{1,3}	je Glas 0,2 l	3,50 €
Sprite/Mezzo ^{1,9,10}	je Glas 0,4 l	6,80 €
Bitter Lemon - <i>Thomas Henry</i>	Glas 0,2 l	4,80 €
Tonic Water - <i>Thomas Henry</i>	Glas 0,2 l	4,80 €
Ginger Ale - <i>Thomas Henry</i>	Glas 0,2 l	4,80 €
Bionade Holunder	Glas 0,33 l	4,90 €
ACQUA MORELLI Still / Classic	Flasche 0,25 l	3,50 €
	Flasche 0,75 l	7,90 €

FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei (non-alcoholic) A3	Glas 0,3 l	4,90 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei (non-alcoholic) A1	Glas 0,5 l	5,90 €
Paulaner Hefeweizen A1	Glas 0,3 l	4,90 €
Fürstenberger Pils A3	Glas 0,3 l	4,90 €
Birra Moretti A3	Flasche 0,33 l	5,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

GETRÄNKE

APERITIV

San Bitter/Crodino _____	Glas	6,00 €
Martini _____	Glas	7,50 €
San Bitter/ Crodino mit Prosecco _____	Glas	9,50 €
Aperol Spritz _____	Glas	9,50 €
Hugo _____	Glas	9,50 €
Vermut-Prosecco/Sati Vermut-Prosecco _____	Glas	9,50 €
Limoncello Spritz _____	Glas	9,50 €
Aperol Basilikum Lemon _____	Glas	9,50 €
Sommer Schorle _____	Glas	9,50 €
Amaro del capo piccante spritz _____	Glas	9,50 €
Amaro del capo spritz _____	Glas	9,50 €
Mandarella spritz (mit Mandarine) _____	Glas	9,50 €
Chandon „Garden Spritz“ mit Rosmarin _____	Glas	11,50 €
Espresso Martini _____	Glas	15,50 €


DIGESTIV

Ramazotti _____	Glas 4 c l	7,50 €
Averna _____	Glas 4 c l	7,50 €
Sambuca _____	Glas 4 c l	7,50 €
Amaretto _____	Glas 4 c l	7,50 €
Limoncello _____	Glas 4 c l	7,50 €
Marsala _____	Glas 4 c l	8,50 €
Amaro del capo „originale“ _____	Glas 4 c l	8,50 €
Amaro del capo „piccante“ _____	Glas 4 c l	8,50 €

LONGDRINKS

Campari Soda/Orange ¹ _____	Glas	8,50 €
Jack Daniels Cola ^{1, 9 10} _____	Glas	11,50 €
Cuba Libre _____	Glas	9,50 €
Vodka Orange/Lemon ^{1, 10} _____	Glas	11,00 €
Gin Tonic - <i>Hendricks</i> - <i>Monkey 47</i> - <i>Tomas Han</i> _____	Glas	12,30 €
Negroni _____	Glas	14,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.



ZUSATZSTOFFE

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Phosphat
- Nr. 5 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 6 mit Süßungsmitteln
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 8 chininhaltig
- Nr. 9 coffeinhaltig
- Nr. 10 geschwärzt
- Nr. 11 geschwefelt

ALLERGENE

- A) Gluten namentlich (A1 Weizen, a2 Roggen, A3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel)
 - B) Krebstiere
 - C) Eier und Eierzeugnisse
 - D) Fisch und Fischerzeugnisse
 - E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - F) Soja und Sojaerzeugnisse
 - G) Milch und Milcherzeugnisse
 - H) Schalenobst (Nüsse) namentlich
(H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse,
h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse)
 - I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - J) Senf und Senferzeugnisse
 - K) Sesamsamen
 - L) Schwefeldioxid und Sulphite
 - M) Lupinen
 - N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
- 