

pane
vino
RISTORANTE
VINERIA

BENVENUTO
HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME

ANTIPASTI

- Bruschetta Classica *A1* _____ 7,50 €
Tomaten | Basilikum
Tomatoes | Basil
-  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 *C, G, D* _____ 18,50 €
Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapernäpfel
Veal | Tuna cream | Caper apples
-  Funghi geloni gratinati, su letto di rucola *G* _____ 12,50 €
Gratinierte Austernpilze | Parmesan | Rucolabett
Oyster mushrooms au gratin | Parmesan cheese | rocket bed
-  Caprese con pomodorini „roma“ e rossi,
basilico alla julien con olio extra vergine d`oliva *G* _____ 15,50 €
Caprese | Roten „Roma“-Cherry-Tomaten | Julien | Basilikum | Olivenöl
Caprese | Red „Roma“ cherry tomatoes | Julien | Basil | Olive oil
- Tartar di salmone con crema di avocado e risotto nero *D* _____ 19,50 €
Lachstatar | Avocado creme | schwarzer Reis
Salmon Tartare | Avocado Cream | black rice
- Antipasto della casa *A1, G, 1, 9* _____ 19,50 €
Caprese | Salami | Prosciutto di Parma, olive, formaggi, verdure
Caprese | Salami | Parmaschinken, Oliven, Käse, Gemüse
Caprese | Salami | Parma ham, olives, cheese, vegetables
- Tartar di manzo con uova di quaglia *C, J* _____ 21,00 €
Rindertatar | Wachteleiern
Beef Tartare | Quail Eggs
- Carpaccio di manzo con rucola,
parmigiano avocado e mango alle julien *G* _____ 24,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola | Parmesanspäne | Mango | Avocado | Julienne
Carpaccio of fillet of beef | rocket | parmesan shavings | mango | avocado | julienne






*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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

Insalata di mare tiepida in padella *B, D, G, L, N* _____ 24,50 €
Lauwarme Meeresfrüchte
Lukewarm seafood

Portion Trüffel China _____ 8,00 €

PINSA | ROMANA

-  Pinsa Margherita *A, G, F* _____ 13,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum
Tomato sauce | Mozzarella | Basil
- Pinsa Salame *A, G, F, 1* _____ 15,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Salami
Tomato sauce | Mozzarella | salami
-  Pinsa Verdure *A, G, F* _____ 17,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Gemüse
Tomato sauce | Mozzarella | vegetables
- Pinsa Diavolo *A, G, F, 1* _____ 16,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Scharfer Salami | Grüne Peperoni
Tomato sauce | Mozzarella | Spicy salami | Green peppers
- Pinsa Prosciutto e funghi *A, G, F, 1, 3* _____ 17,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons
Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Mushrooms
- Pinsa Tonno e cipolla *A, D, G, F* _____ 16,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Rote Zwiebeln
Tomato sauce | Mozzarella | Tuna | Red Onions
-  Pinsa Rucola e pomodorini *A, G, F* _____ 16,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Kirschtomaten
Tomato sauce | Mozzarella | Rocket | Cherry tomatoes
- Pinsa 4 stagioni *A, G, F, 1, 3* _____ 18,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Vier Jahreszeiten
Tomato sauce | Mozzarella | Four Seasons
-  Pinsa 4 formaggi bianca *A, G, F* _____ 18,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | 4 verschiedene Käsesorten
Tomato sauce | Mozzarella | 4 different types of cheese
-  Pinsa Burrata con rucola e pomodorini *A, G, F* _____ 19,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Burrata | Rucola | Kirschtomaten
Tomato sauce | Mozzarella | Burrata | Rocket | Cherry tomatoes
- Pinsa Pane e Vino *A, G, F, 1, 3* _____ 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 salsiccia <i>A, G, F</i>	17,00 €
Salsiccia	
Salsiccia	
Pinsa bianca con patate e tartufo <i>A, G, F</i>	22,50 €
Kartoffeln Trüffel	
Potatoes Truffles	
Portion Trüffel China	8,00 €

PRIMI PIATTI

 Penne Arrabiata <i>A</i>	14,50 €
Penne Knoblauch Peperoncino Tomatensauce	
Penne Garlic Peperoncino Tomato sauce	
 Gnocchi sorrentina <i>A1, C, G</i>	16,50 €
Gnocchi Büffelmozzarella Tomatensauce	
Gnocchi buffalo mozzarella tomato sauce	
 Spaghetti alla parmigiana <i>A1, G</i>	17,50 €
Spaghetti aus dem Parmesanlaib	
Spaghetti from the Parmesan loaf	
Lasagne alla bolognese, con besciamella e formaggio <i>A1, C, G, I, L</i>	18,50 €
Lasagne Bolognese Besciamella Käse	
Lasagne Bolognese Besciamella Cheese	
Tagliatelle con funghi porcini, salsa di vino bianco e panna <i>A1, C, G, L</i>	18,50 €
Tagliatelle Steinpilze Weißwein-Sahnesauce	
Tagliatelle porcini mushrooms white wine cream sauce	
 Tortellini ripieni con tartufo e crema di parmigiano <i>A1, C, G</i>	18,50 €
Tortellini gefüllt mit Trüffel Parmesan Sauce	
Tortellini filled with truffle parmesan sauce	
 Ravioli di avocado con ripieno di mozzarella di bufala e pomodorini <i>A1, C, G</i>	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“ <i>A1, C, G</i>	19,50 €
Spaghetti Guanciale Pecorino Eier	
Spaghetti Guanciale Pecorino Eggs	

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



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 Romatomen Weißweinsauce	
Tagliatelle Salmon Roma tomatoes White wine sauce	
Linguine alle vongole veraci al vino bianco <i>A1, L, N</i> _____	21,50 €
Linguine Venusmuscheln 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	
Linguine alla pescatora <i>A1, L, B, N, D</i> _____	26,50 €
Linguine Meeresfrüchte	
Linguine Seafood	
Portion Trüffel China _____	8,00 €

*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	
Bavette alla griglia _____	28,50 €
Flanksteak vom Grill Grilled flank steak	
Tagliata di manzo <i>G</i> _____	29,00 €
Roastbeef vom Grill Rucola Kirschtomaten Parmesan Grilled roast beef Rocket salad Cherry tomatoes Parmesan	
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 China _____	8,00 €

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> _____	27,50 €
Wolfsbarschfilet vom Grill Grilled sea bass fillet	
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	
Filetto di merluzzo al limone <i>A1, G, L</i> _____	26,50 €
Zanderfilet Zitronensauce Pikeperch fillet lemon sauce	
Gamberi acqua pazza roma tomaten, piccante salsa di vino bianco pomodoro <i>A1, B, G, L</i> _____	28,50 €
Garnelen acqua pazza Roma-Tomaten Pikante-Tomaten-Weißweinsauce Prawns acqua pazza Roma tomatoes Spicy tomato and white wine sauce	
Portion Trüffel China _____	8,00 €

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 _____ Rosmarinkartoffeln Rosemary potatoes	6,50 €
Spinaci _____ Spinat Spinach	6,50 €
Insalatina di contorno 2 _____ Beilagensalat Side salad	6,50 €
Insalata mista 2 _____ Mix Salat Mix salad	9,50 €
Insalata di pomodoro cipolla e tonno D, 2 _____ Gemischter Salat Thunfisch Tomaten Zwiebeln Mixed salad Tuna Tomatoes Onions	15,50 €
Insalata con pollo al sesamo /, 2 _____ Gemischter Salat Hähnchen Sesamkruste Mixed salad Chicken Sesame crust	17,00 €
Insalata mista con salmone e peperoni fritti D _____ Gemischter Salat Lachs Frittierte Peperoni Mixed salad Salmon Deep-fried peppers	22,50 €
Portion Trüffel China _____	8,00 €

DOLCE | DESSERT

Tiramisù „fatto in casa“ <i>A, C, G, 9</i> _____	7,50 €
Original mit Ei	
Original with egg	
Panna Cotta „fatto in casa“ <i>G</i> _____	7,50 €
Tiramisù Dubai <i>A, G, H2</i> _____	8,50 €
Pistaziencreme Schokolade	
Pistachio cream Chocolate	
Affagato al caffè <i>G, C, 9</i> _____	8,50 €
Tartufo nero <i>C, G, H</i> _____	8,50 €
Tartufo limoncello <i>G, C</i> _____	9,50 €

HEISSGETRÄNKE

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

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	6,50 €
Martini _____	Glas	8,50 €
San Bitter/ Crodino mit Prosecco _____	Glas	8,50 €
Aperol Spritz _____	Glas	8,50 €
Hugo _____	Glas	8,50 €
Vermut-Prosecco/Sati Vermut-Prosecco _____	Glas	9,50 €
Limoncello Spritz _____	Glas	8,50 €
Aperol Basilikum Lemon _____	Glas	8,50 €
Sommer Schorle _____	Glas	8,50 €
Amaro del capo piccante spritz _____	Glas	9,00 €
Amaro del capo spritz _____	Glas	9,50 €
Mandarella spritz (mit Mandarine) _____	Glas	8,50 €
Chandon „Garden Spritz“ mit Rosmarin _____	Glas	9,50 €
Espresso Martini _____	Glas	15,50 €


DIGESTIV

Ramazotti _____	Glas 4 c l	8,50 €
Averna _____	Glas 4 c l	8,50 €
Sambuca _____	Glas 4 c l	8,50 €
Amaretto _____	Glas 4 c l	8,50 €
Limoncello _____	Glas 4 c l	8,50 €
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)
- 