



**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

Vitello Tonnato *C, G, D* _____ 18,50 €
Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapernäpfel
Veal | Tuna cream | Caper apples

 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 | Avocadocreme | schwarzer Reis
Salmon Tartare | Avocado Cream | black rice

Antipasto della casa *A1, G, 1, 9, C* _____ 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* _____ 24,50 €
Rindertatar | Wachteleiern
Beef Tartare | Quail Eggs

Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano *G* _____ 22,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola | Parmesanspäne
Carpaccio of fillet of beef | rocket | parmesan shavings

Portion Trüffel _____ 8,00 €

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 con rucola e scaglie di parmigiano <i>A, G, F</i> _____ 17,50 € Tomatensauce Mozzarella Rucola Parmesansplitter Tomato sauce Mozzarella rocket salad Parmesan shavings
	Pinsa formaggi bianca <i>A, G, F</i> _____ 18,50 € Tomatensauce Mozzarella verschiedene Käsesorten Tomato sauce Mozzarella 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

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

Pinsa Pane e Vino *A, G, F, I, J* _____ 19,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Parmaschinken | Parmesan
Tomato sauce | Mozzarella | Rocket salad | Parma ham | Parmesan cheese

PRIMI PIATTI



VEGAN

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



VEGGIE

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

Tagliatelle sofia loren aurora *A1, C, B, G* _____ 22,50 €
Tagliatelle | Garnelen | Büffelmozzarella | Tomaten-Sahne-Sauce
Tagliatelle | prawns | buffalo mozzarella | Tomato cream sauce

Tagliatelle con funghi porcini, salsa di vino bianco e panna *A1, C, G, L* _____ 19,50 €
Tagliatelle | Steinpilze | Weißwein-Sahnesauce
Tagliatelle | porcini mushrooms | white wine cream sauce

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



VEGGIE

Fettucine burro e tartufo *A1, C, G* _____ 19,50 €
Fettucine | Schwarzer Sommer Trüffel
Fettucine | Black Summer Truffle

Girasoli ripieni con noci e formaggio in salsa al parmigiano *A1, C, G* _____ 19,50 €
Girasoli gefüllt mit Walnüssen und Käse | Parmesansauce
Girasoli stuffed with walnuts and cheese | Parmesan sauce

Grantortelli ripieni con tartufo e parmigiano _____ 19,50 €
in salsa al vino bianco e panna *A1, C, G, L*
Grantortelli gefüllt mit Trüffel und Parmesan | Weißwein-Sahnesauce
Grantortelli stuffed with truffles and Parmesan cheese | White wine cream sauce

Garganelli alla bolognese <i>A1, C, L, /</i> _____	18,50 €
Garganelli Tomatensauce Hackfleisch	
Garganelli Tomato sauce Minced meat	
Tagliatelle al salmone e pomodorini roma in aurora salsa <i>A1, C, D, G, L</i> _____	21,50 €
Tagliatelle Lachs Romatomaten Aurorasauce	
Tagliatelle Salmon Roma tomatoes Aurora 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 salsiccia e funghi porcini in salsa al vino bianco e pomodorini roma <i>A1, C, G, L, /</i> _____	21,50 €
Paccheri Salsiccia Steinpilzen Weißweinsauce Roma-Kirschtomaten	
Paccheri Sausage Porcini mushrooms White wine sauce Roma cherry tomatoes	
Risotto con gamberi e pomodorini in salsa al prosecco <i>B, L, /</i> _____	24,50 €
Risotto Garnelen Kirschtomaten Prosecco-Sauce	
Risotto Prawns Cherry tomatoes Prosecco 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 _____	8,00 €

SECONDI PIATTI DI CARNE

Paillard di vitello _____ 26,50 €
Natur Kalbsschnitzel vom Grill
Natural grilled veal escalope

Tagliata di manzo *G* _____ 32,00 €
Roastbeef vom Grill | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan
Grilled roast beef | Rocket salad | Cherry tomatoes | Parmesan

Bavetta alla griglia con patate _____ 29,50 €
Flanksteak vom Grill | Kartoffeln
Flank steak | potatoes

Saltimbocca alla romana *A, L, G* _____ 29,50 €
Kalbsschnitzel | Parmaschinken | Salbei | Weißwein
Veal escalope | Parma ham | Sage | White wine

Ossobuco con fettuccine *A, I, G, L* _____ 29,50 €
Kalbs Ossobuco | Fettuccine
Veal Ossobuco | fettuccine

Filetto di manzo alla griglia _____ 45,00 €
Rinderfilet vom Grill
Grilled fillet of beef

Filetto di manzo in salsa di tartufo con pasta _____ 48,50 €
Rinderfilet | Trüffelsauce | Pasta
Fillet of beef | truffle sauce | pasta

Portion Trüffel _____ 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

Filetto di orata alla griglia *D* _____ 27,50 €
Doradenfilet vom Grill
Grilled sea bream fillet

Frutti di mare tiepida con crostini di pane *B, N, D, L, I* _____ 29,50 €
Warme Meeresfrüchte | Croutons
Warm seafood | Croutons

Calamari alla griglia con verdure e patate *N* _____ 29,50 €
Calamari vom Grill | Gemüse | Kartoffeln
Grilled calamari | Vegetables | Potatoes

Filetto di Branzino alla griglia *D* _____ 28,50 €
Wolfsbarschfilet vom Grill
Grilled sea bass fillet

Filetto di salmone alla griglia con verdure *D, A1, G* _____ 26,50 €
Lachsfilet vom Grill | Gemüse
Grilled salmon fillet | vegetables

Gamberi in padella con salsa al vino bianco, pomodorini e timo *B, L, I* _____ 32,50 €
Gebratene Garnelen | Weißweinsauce | Kirschtomaten | Thymian
Fried prawns | White wine sauce | Cherry tomatoes | Thyme

Portion Trüffel _____ 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 _____	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 D, 2 _____	15,50 €
Gemischter Salat Thunfisch Tomaten Zwiebeln	
Mixed salad Tuna Tomatoes Onions	
Insalata con pollo al sesamo / 2 _____	17,00 €
Gemischter Salat Hähnchen Sesamkruste	
Mixed salad Chicken Sesame crust	
Insalata mista con salmone D _____	22,50 €
Gemischter Salat Lachs	
Mixed salad Salmon	
Olive _____	6,50 €
Portion Oliven	
Portion of olives	
Formagi misti G _____	13,50 €
Käseteller	
Cheese plate	
Portion Trüffel _____	8,00 €

DOLCE | DESSERT

Tiramisù „fatto in casa“ <i>A, C, G, 9</i> _____	8,50 €
Original mit Ei	
Original with egg	
Panna Cotta „fatto in casa“ <i>G</i> _____	7,50 €
Tiramisù Dubai <i>A, G, H2</i> _____	9,50 €
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 €
Elephant Bay Eistee lemon	Glas 0,33 l	5,00 €
Elephant Bay Eistee peach	Glas 0,33 l	5,00 €
ACQUA MORELLI Still / Classic	Flasche 0,25 l	3,50 €
	Flasche 0,75 l	7,90 €

FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei (non-alcoholic) 43	Glas 0,3 l	4,90 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei (non-alcoholic) 47	Glas 0,5 l	5,90 €
Paulaner Hefeweizen 47	Glas 0,3 l	4,90 €
Fürstenberger Pils 43	Glas 0,3 l	4,90 €
Birra Moretti 43	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 I Martini alkoholfrei	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 €
Aperol pink grapefruit	Glas	8,50 €
Campari Amalfi spritz	Glas	8,50 €
Limoncello pink grapefruit spritz	Glas	8,50 €
Mandarella spritz (mit Mandarine)	Glas	8,50 €
Espresso Martini	Glas	11,50 €
Espresso Maracuja	Glas	11,50 €

DIGESTIV

Ramazzotti	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 - Hendricks - Monkey 47 - Tomas Han	Glas	12,30 €
Negroni	Glas	14,50 €
Gin Tonic alkoholfrei	Glas	12,50 €
Martini Tonic alkoholfrei	Glas	9,50 €
Rum Tonic alkoholfrei	Glas	12,50 €

*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 koffeinhaltig
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)