



**BENVENUTO
HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME**

ANTIPASTI

Bruschetta Classica *A1* _____ 7,50 €

Tomaten | Basilikum

Tomatoes | Basil



Verdura della vetrina _____ 13,50 €

Gemüse aus unserer Vitrine

Vegetables from our showcase

Vitello Tonnato *C, G, D* _____ 18,50 €

Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapernäpfel

Veal | Tuna cream | Caper apples

Tartar di salmone con crema di avocado e risotto nero *D* _____ 19,50 €

Lachstatar | Avocadocreme | schwarzer Reis

Salmon Tartare | Avocado Cream | black rice

Tatar di Manzo *A1, C, G, J* _____ 24,50 €

Rindertatar | Senfsauce | gekochte Wachteleier | Parmesanchips

Beef tartare | Saffron sauce | Boiled quail eggs | Parmesan crisps

Tris di carpacci di pesce: salmone, polpo e rana pescatrice

in purea di arancia e limone *A1, C, I, D, N, G* _____ 23,50 €

Dreierlei Fisch Carpaccio-Lachs, Oktopus und Seeteufel | Orangen-Zitronenpuree

Three types of fish carpaccio – salmon, octopus and monkfish | Orange and lemon purée

Antipasto della casa *A1, G, I, G, C* _____ 17,50 €

Caprese | Salami | Prosciutto di Parma, olive, formaggi, verdure | per una persona

Caprese | Salami | Parmaschinken, Oliven, Käse, Gemüse | für eine Person

Caprese | Salami | Parma ham, olives, cheese, vegetables | for one person

Antipasto mare per una persona *I, C, G, D, N* _____ 29,50 €

Fisch Carpaccio | Lachstatar | Oktopussalat |

Kartoffeln | Taggiasca Oliven | für eine Person

Fish carpaccio | Salmon tartare | Octopus salad |

Potatoes | Taggiasca olives | for one person

Carpaccio di manzo parmigiano *G* _____ 22,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet | Parmesanspäne

Carpaccio of fillet of beef | parmesan shavings

Portion Trüffel _____ 8,00 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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

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

Spaghetti al pesto di basilico con burrata e melograno *A1, G, H* _____ 19,50 €
Spaghetti | Basilikum Pesto | Burrata | Granatapfel
Spaghetti | Basil pesto | Burrata | Pomegranate

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

Torteloni ripieni con ricotta e erbette in consomme di barbabietola e creme fraiche <i>A1, C, G, L, /</i> _____	19,50 €
Torteloni gefüllt mit Mangold und Ricotta Rote-Bete Consomme Creme Fraiche	
Torteloni stuffed with Swiss chard and ricotta Beetroot consommé Crème fraîche	
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	
Mezzo Maniche con polpette fate casa in salsa di pomodoro e pesto di basilico <i>A1, C, G, H</i> _____	18,50 €
Mezzo Maniche hausgemachte Hackfleischbällchen Tomatensauce Basilikum Pesto	
Mezzo Maniche homemade meatballs Tomato sauce Basil pesto	
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	
Glutenfreie Pasta _____	3,00 €
Portion Trüffel _____	8,00 €

SECONDI PIATTI DI CARNE

Paillard di vitello con patate e spinaci e salsa verde *C* _____ 27,50 €
Kalbspaillard | Kartoffeln | Spinat | Grünersauce
Veal paillard | Potatoes | Spinach | Green sauce

Bistecca di manzo con purè di patate dolci,
velarte di porcini e brokkole *A1, G* _____ 33,50 €
Gebratenes Roastbeef | Süßkartoffelpüree | Steinpilz Veloute | Brokkoli
Roast beef | Sweet potato purée | Porcini mushroom velouté | Broccoli

Bavetta alla griglia patate rosmarino in salsa vino rosso *I, G* _____ 29,50 €
Flanksteak vom Grill | Rosmarinkartoffeln | Rotweinreduktion
Grilled flank steak | Rosemary potatoes | Red wine reduction

Ossoburo milanese *A1, G, I, L* _____ 29,50 €
Ossobuco | Safranreis
Ossobuco | Saffron rice

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

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 €

SECONDI DI PESCE

Orata intera al forno con patate al rosmarino e verdure *D* _____ 37,00 €

Ganze Dorade aus dem Ofen | Rosmarinkartoffeln | Gemüse

Whole sea bream from the oven | Rosemary potatoes | Vegetables

Polpo alla griglia con spinaci, purea di fagioli e cipolline in agrodolce *N* _____ 35,00 €

Oktopus vom Grill | Spinat | Bohnenpürree | Perlzwiebeln Süß-sauer

Grilled octopus | Spinach | Bean purée | Sweet and sour pearl onions

Filetto di branzino livornese *A1, D, G, L* _____ 29,50 €

Seebarschfilet | Taggische Oliven | Kapern | Apfel | Salzkartoffeln

Sea bass fillet | Taggiasca olives | Capers | Apple | Boiled potatoes

Medaglioni di rana pescatrice arrosto

e gamberetti su risotto allo zafferano *A1, B, D, G, L* _____ 35,50 €

Gebratener Seeteufel Medaillons | Garnelen | Safran Risotto

Sea bass | Taggiasca olives | Capers | Apple | Boiled potatoes

Filetto di salmone in salsa di panna

al limone e aneto con tagliatelle *A1, C, D, G* _____ 28,50 €

Lachsfilet | Zitronen-Dill Sahne Sauce | Tagliatelle

Salmon fillet | Lemon and dill cream sauce | Tagliatelle

Branzino sale per due _____ Preis auf Anfrage

Seebarsch für zwei Personen

Sea bass for two people

Portion Trüffel _____ 8,00 €

*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 _____	5,50 €
Rosmarinkartoffeln	
Rosemary potatoes	
Spinaci _____	7,50 €
Spinat	
Spinach	
Insalata con condimento al balsamico 2 _____	7,50 €
Beilagensalat I Balsamico Dressing	
Side salad I Balsamic dressing	
Insalata mista con contorno al balsamico 2 _____	9,50 €
Mix Salat I Balsamico Dressing	
Mix salad I Balsamic dressing	
Caprese _____	15,50 €
Tomaten I Büffelmozzarella I Basilikum-Juliene	
Tomatoes I Buffalo mozzarella I Basil julienne	
Insalata mista con strisce di petto di pollo arrosto in salsa al miele e limone _____	17,50 €
Gemischter Salat I Gebratene Hähnchenbruststreifen I Honig-Zitronen Dressing	
Mixed salad I Fried chicken breast strips I Honey and lemon dressing	
Insalata mista con salmone arrosto e melograno in salsa al melograno D _____	23,50 €
Gemischter Salat I Gebratener Lachs I Granatapfel I Granatapfel Dressing	
Mixed salad I Fried salmon I Pomegranate I Pomegranate dressing	
Olive _____	6,50 €
Portion Oliven	
Portion of olives	
Formagi misti G _____	13,50 €
Käseteller	
Cheese plate	
Portion Trüffel _____	8,00 €

DOLCE | DESSERT

Tiramisù originale „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 €
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 €
Tiramisù pistacchio <i>A1, G</i> _____	9,50 €
Biskuitboden Mascarponecreme Pistazien Kakaosauce	
Sponge base Mascarpone cream Pistachios Cocoa sauce	
Tiramisù fragole <i>A1, G</i> _____	9,50 €
Biskuitboden Mascarponecreme Erdbeere Erbeersauce	
Sponge base Mascarpone cream Strawberries Strawberry sauce	
Cheesecake brûlée <i>A1, C, G</i> _____	9,50 €
Käsekuchen Ricotta Mascarpone Karamelisierter Zucker	
Cheesecake Ricotta Mascarpone Caramelised sugar	

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) 41	Glas 0,5 l	5,90 €
Paulaner Hefeweizen 41	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 €
Whiskey Sour	Glas	12,00 €

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)