



**BENVENUTO
HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME**

ANTIPASTI

Bruschetta Classica <i>A1</i> _____	7,50 €
Tomaten Basilikum	
Tomatoes Basil	
Verdure fresche pastellate e fritte <i>A1</i> _____	13,50 €
Frisches Gemüse „in Pastella“ frittiert	
Fresh vegetables, deep-fried	
Vitello Tonnato <i>A1, C, G, D</i> _____	17,50 €
Kalbfleisch Thunfischcreme Kapernäpfel	
Veal Tuna cream Caper apples	
Tartar di salmone con crema di avocado e riso venere <i>A1, D</i> _____	18,50 €
Lachstatar Avocadocreme schwarzer Reis	
Salmon Tartare Avocado Cream black rice	
Tartar di manzo con cipolle rosa, uovo di quaglia, capperi, pepe <i>A1, C</i> _____	22,50 €
Rindertatar Rote Zwiebeln Wachtelei Kapern Pfeffer	
Beef tartare Red onions Quail's egg Capers Pepper	
Affettati misti con formaggi e contottura all'italiana secondo tradizione _____	19,50 €
Mix aus Salami Käse Schinken Marmelade nach traditioneller Art	
A mix of salami cheese ham Jam made in the traditional way	
Antipasto della casa <i>A1, G, I, Q, C</i> _____	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	
Frutti mare tiepida con pane tostato <i>A1, B, G, L, N</i> _____	19,50 €
Lauwarme Meeresfrüchte geröstetes Brot	
Warm seafood toasted bread	
Carpaccio di manzo parmigiano e rucola <i>G</i> _____	19,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet Parmesanspäne Rucola	
Carpaccio of fillet of beef parmesan shavings rocket	
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 | PIZZA



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* _____ 15,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Gemüse
Tomato sauce | Mozzarella | vegetables

Pinsa Diavolo *A, G, F, 1* _____ 15,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Scharfer Salami | Grüne Peperoni
Tomato sauce | Mozzarella | Spicy salami | Green peppers

Pinsa Prosciutto e funghi *A, G, F, 1, 3* _____ 16,50 €
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* _____ 15,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Kirschtomaten
Tomato sauce | Mozzarella | Rocket | Cherry tomatoes

Pinsa capricciosa *A, G, F, 1, 3* _____ 16,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Salami | Oliven | Champignons
Tomato sauce | Mozzarella | Ham | Salami | Olives | Mushrooms



Pinsa formaggi bianca *A, G, F* _____ 16,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | verschiedene Käsesorten
Tomato sauce | Mozzarella | different types of cheese



Pinsa Burrata con rucola e pomodorini *A, G, F* _____ 17,50 €
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* _____ 18,50 €
Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Parmaschinken | Parmesan
Tomato sauce | Mozzarella | Rocket salad | Parma ham | Parmesan cheese

PRIMI PIATTI



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



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

Lasagne porcini in salsa besciamella *A1, C, G, L* _____ 19,50 €
Lasagne | Steinpilze | Bechamelsauce
Lasagne | Porcini mushrooms | Béchamel sauce

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



Tagliatelle burro e tartufo *A1, C, G* _____ 19,50 €
Tagliatelle | Schwarzer Sommer Trüffel
Tagliatelle | 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

Gnocchi con noci in salsa di formaggi *A1, C, G, H* _____ 18,50 €
Gnocchi | Walnüsse | Käsesauce
Gnocchi | Walnuts | Cheese sauce

Ravioli ripieni di avocado in salsa di pomodorini con mozzarella di bufala <i>A1, C, G</i> _____	17,50 €
Ravioli gefüllt mit Avocado Cherrytomatensauce Büffelmozzarella	
Ravioli stuffed with avocado Cherry tomato sauce Buffalo mozzarella	
Tagliatelle al salmone e pomodorini roma in aurora salsa <i>A1, C, D, G, L</i> _____	19,50 €
Tagliatelle Lachs Romatomaten Aurorasauce	
Tagliatelle Salmon Roma tomatoes Aurora sauce	
Linguine alle vongole veraci al vino bianco <i>A1, L, N</i> _____	20,00 €
Linguine Venusmuscheln Weißweinsauce	
Linguine Clams White wine sauce	
Linguine fresche con gamberi in salsa di pistacchio <i>A1, C, B, H</i> _____	22,50 €
Frische Linguine Garnelen Pistaziensauce	
Fresh Linguine Prawns Pistachio sauce	
Paccheri con salsiccia e funghi porcini in salsa al vino bianco e pomodorini roma <i>A1, C, G, L, I</i> _____	21,50 €
Paccheri Salsiccia Steinpilzen Weißweinsauce Roma-Kirschtomaten	
Paccheri Sausage Porcini mushrooms White wine sauce	
Roma cherry tomatoes	
Pappardelle con ragu di manzo alla toscana <i>A1, C, I, L</i> _____	19,50 €
Pappardelle Rinderragout auf toskanische Art	
Pappardelle Tuscan-style beef ragout	
Risotto „Pane e Vino“ con zucchini, burrata e prosciutto di parma <i>G</i> _____	23,50 €
Risotto Zucchini Burrato Parmaschinken	
Risotto Courgette Burrata Parma ham	
Glutenfreie Pasta _____	3,00 €
Portion Trüffel _____	8,00 €

SECONDI PIATTI DI CARNE

Paillard di vitello con patate e verdure e salsa verde *C* _____ 29,50 €
Kalbspaillard | Kartoffeln | Gemüse | Grünersauce
Veal paillard | Potatoes | Vegetables | Green sauce

Tagliata di manzo con scaglie di parmigiano, patate e verdure *G* _____ 32,50 €
Tranchiertes Rumpsteak dry aged | Parmesanspäne |
Rosmarinkartoffeln | Gemüse
Sliced dry-aged rump steak | Parmesan shavings | Rosemary potatoes | Vegetables

Bavetta alla griglia con patate gratinate in salsa vino rosso *L, G* _____ 27,50 €
Flanksteak vom Grill | gratinierte Kartoffeln | Rotweinreduktion
Grilled flank steak | potatoes au gratin | Red wine reduction

Bistecca di fianco alla griglia, 500 g, per 2 persone _____ 55,00 €
Flanksteak vom Grill 500g für 2 Personen
Grilled flank steak (500g) for 2 people

Ossoburo milanese *A1, G, I, L* _____ 26,50 €
Ossobuco | Safranreis
Ossobuco | Saffron rice

Saltimbocca alla romana *A, L, G* _____ 33,00 €
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

Pollo di palestra alla toscana con patate gratinate _____ 22,00 €
Maishähnchenbrust auf toskanische Art | gratinierte Kartoffeln
Pollo alla toscana | patate gratinate

Tomahawk al forno _____ Preis auf Anfrage
Tomahawk aus dem Ofen
Tomahawk steak from the oven

Portion Trüffel _____ 8,00 €

SECONDI DI PESCE

Filetto di orata alla griglia con patate e insalata di bruschetta *D* _____ 28,50 €
Doradenfilet vom Grill | Kartoffeln | Bruschetta Salat
Grilled sea bream fillet | potatoes | bruschetta salad

Polpo alla griglia con patate a insalata di bruschetta *N* _____ 35,00 €
Oktopus vom Grill | Kartoffeln | Bruschetta-Salat
Grilled octopus | Potatoes | Bruschetta salad

Filetto di branzino alla griglia con verdure e patate *A1, D, G, L* _____ 29,50 €
Seebarschfilet vom Grill | Gemüse | Kartoffeln
Sea bass fillet | Grilled sea bass fillet | Vegetables | Potatoes

Calamari acqua pazza con verdure in padella *L, N* _____ 29,50 €
Tintenfisch | pikanter Weißwein-Tomatensud | Gebratenes Gemüse
Squid | spicy white wine and tomato sauce | roasted vegetables

Filetto di salmone in salsa di panna
al limone e aneto con tagliatelle *A1, C, D, G* _____ 26,50 €
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

Frittura di pesce *A1, B, N* _____ 28,50 €
Frittierte Calamari | Garnelen | Zucchini
Deep-fried calamari | prawns | courgettes

Grigliata mista di pesce *B, D, N* _____
Gegrillter Fischteller _____ per una Persona / für 1 Person 35,00 €
Grilled fish platter _____ per due Persone / für 2 Personen 65,00 €

Portion Trüffel _____ 8,00 €

SALATE

Insalata di contorno al balsamico 2 _____ 7,50 €
Beilagensalat I Balsamico Dressing
Side salad I Balsamic dressing

Insalata mista di contorno al balsamico 2 _____ 9,50 €
Mix Salat I Balsamico Dressing
Mix salad I Balsamic dressing

Caprese _____ 13,50 €
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 _____ 15,50 €
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 _____ 19,50 €
Gemischter Salat I Gebratener Lachs I Granatapfel I Granatapfel Dressing
Mixed salad I Fried salmon I Pomegranate I Pomegranate dressing

Carpaccio di barbabietola rossa con formaggio di capra caramellato G _____ 17,50 €
Rote Bete Carpaccio I Karamellierter Ziegenkäse
Beetroot Carpaccio I Caramelised Goat's Cheese

CONTORNO

Patate al rosmarino _____ 5,50 €
Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes

Olive _____ 6,50 €
Portion Oliven
Portion of olives

Formagi misti D _____ 13,50 €
Käseteller
Cheese plate

DOLCE | DESSERT

Tiramisù „fatto in casa“ *A, C, G, 9* _____ 8,50 €
Original mit Ei
Original with egg

Panna Cotta „fatto in casa“ *G* _____ 7,50 €

Affagato al caffè *G, C, 9* _____ 8,50 €

Tartufo nero *C, G, H* _____ 8,50 €

Tartufo limoncello *G, C* _____ 9,50 €

Tiramisù pistacchio *A1, G* _____ 9,50 €
Biskuitboden | Mascarponecreme | Pistazien | Kakaosauce
Sponge base | Mascarpone cream | Pistachios | Cocoa sauce

Cheesecake brûlée *A1, C, G* _____ 9,50 €
Käsekuchen | Ricotta | Mascarpone | Karamelisierter Zucker
Cheesecake | Ricotta | Mascarpone | Caramelised sugar

HEISSGETRÄNKE

Kaffee *g*
Coffee _____ 2,80 €

Espresso *g* _____ 2,50 €

Espresso doppelt *g*
Espresso double _____ 4,50 €

Macchiato doppelt *g*
Macchiato double _____ 4,80 €

Espresso Macchiato *g, G*
Espresso Macchiato _____ 2,80 €

Espresso Koffeinfrei
Espresso decaffeinated _____ 2,80 €

Cappuccino *g, G* _____ 4,50 €

Latte Macchiato _____ 5,50 €

Schwarztee *g*
Black tea

Pfefferminztee
Peppermint tea

Kamillentee
Camomile tea

Grüner Tee *g*
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}		
Sprite/Mezzo ^{1,9,10}	je Flasche 0,33 l	4,90 €
Bitter Lemon - <i>Thomas Henry</i>	Flasche 0,2 l	4,80 €
Tonic Water - <i>Thomas Henry</i>	Flasche 0,2 l	4,80 €
Ginger Ale - <i>Thomas Henry</i>	Flasche 0,2 l	4,80 €
Bionade Holunder	Flasche 0,33 l	4,90 €
Elephant Bay Eistee lemon	Flasche 0,33 l	5,00 €
Elephant Bay Eistee peach	Flasche 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) 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	5,50 €
Martini I Martini alkoholfrei	Glas	7,50 €
San Bitter/ Crodino mit Prosecco	Glas	7,50 €
Aperol Spritz	Glas	8,50 €
Aperol Hot	Glas	9,50 €
Hugo	Glas	8,50 €
Vermut-Prosecco/Sati Vermut-Prosecco	Glas	8,50 €
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 Souri	Glas	11,50 €

DIGESTIV

Ramazzotti	Glas 4 c l	5,50 €
Averna	Glas 4 c l	5,50 €
Sambuca	Glas 4 c l	5,50 €
Amaretto	Glas 4 c l	5,50 €
Limoncello	Glas 4 c l	5,50 €
Marsala	Glas 4 c l	5,50 €
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	11,30 €
Cuba Libre	Glas	11,50 €
Vodka Orange/Lemon ^{1, 10}	Glas	11,00 €
Gin Tonic - <i>Hendricks - Monkey 47 - Tomas Han</i>	Glas	12,30 €
Negroni	Glas	14,50 €
Gin Tonic alkoholfrei	Glas	12,50 €
Martini Tonic alkoholfrei	Glas	9,50 €
Rum Tonic alkoholfrei	Glas	9,50 €

*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)