

Mittagskarte

BRUSCHETTA CLASSICA Geröstetes Brot mit Kirschtomaten, Knoblauch und kaltgepresster Olivenöl	9,50 €
MINESTRONE DI VERDURE Gemüsesuppe	9,50 €
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA. Spaghetti mit Dattelntomaten, Anchovies, Oliven Knoblauch, Chili und Petersilie	16,50 €
GNOCCHI AL BURRO E SALVIA Gnocchi in Butter und Salbeisauce	12,50 €
TORTELLINI CON PANNA E PROSCIUTTO Frische Tortellini mit Fleischfüllung, gekochten Schinken und Parmesan-Sahnesauce	14,50 €
LINGUINE AI CALAMARETTI Linguine mit Baby Calamari, Kirschtomatensauce , Kapern und Knoblauch	17,50 €
FILETTO DI LUCIOPERCA IN GUAZZETTO DI POMODORO AL VINO BIANCO Zanderfilet in Kirschtomaten- und Weißweinsauce	19,50 €
SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA Kalbsmedallions mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce.	19,50 €
GELATO DI VANIGLIA CON FRUTTI DI BOSCO FRESCHI Vanilleeis mit frischen gemischten Beeren	8,50 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

PANE E OLIO

PANE E OLIO

pro Person 1,00 €

Brot und Olivenöl (Original italienisches Sauerteigbrot und unser hervorragender kaltgepresster Olivenöl aus der Maremma Toscana)

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO	19,00 €
Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischcreme und Kapern	
PARMIGIANA DI MELANZANE	17,00 €
Auberginen-Auflauf	
TARTARE DI TONNO CON AVOCADO	21,00 €
Thunfischtartar mit Avocado	
SALSICCIA CON FAGIOLI CANNELLINI	17,00 €
Italienische Bratwurst auf Cannellini Bohnen	
BURRATA CON POMODORINI CILIEGIA, BASILICO E ACETO BALSAMICO DI MODENA	17,00 €
Burrata mit Kirschtomaten, Basilikum und Balsamicoessig aus Modena	
GAMBERONI CON FUNGHI MISTI	23,00 €
Riesengarnelen mit gemischten Pilzen	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO	21,00 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobelten Parmigiano Reggiano	

INSALATE E MINESTRE

RUCOLA CON PARMIGIANO REGGIANO, POMODORINI E ACETO BALSAMICO DI MODENA	12,50 €
Rucola mit, Kirschtomaten, gehobelten Parmigiano Reggiano und Balsamicoessig aus Modena	
ZUPPA DI POMODORO	11,50 €
Tomatencremesuppe	
CACCIUCCO TOSCANO	Klein 19,50 € Groß 29,50 €
Toskanische Fischsuppe	

PASTA E RISOTTI

LASAGNE EMILIANE	17,00 €
Lasagnenudeln-Auflauf	
PAPARDELLE CON PUNTE DI FILETTO	23,00 €
Breite Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen	
PACCHERI CON SALSICCIA	18,00 €
Breite Maccaroni mit italienischer Bratwurst	
TAGLIATELLE CON SALMONE E ZUCCHINE IN SALSA DI ASTICE E PANNA	23,00 €
Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Hummer-Sahne-Sauce	
SPAGHETTI AI GAMBERONI	23,00 €
Spaghetti mit Riesengarnelen	
RISOTTO MARE E MONTI	23,00 €
Risotto mit Riesengarnelen und Steinpilzen	

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

PINSE

PINSA FOCCACCIA Pinsa mit Rosmarin und grober Salz	12,50 €
PINSA MARGHERITA REGINA Pinsa mit Tomatensauce, Stracciatella, Büffelmozzarella und Basilikum	21,00 €
PINSA SALSICCIA E FUNGHI Pinsa mit Stracciatella, gemischte Pilzen und italienischer Bratwurst	24,90 €
PINSA SAN DANIELE Pinsa mit Tomatensauce, Stracciatella, Kirschtomaten, San Daniele Schinken und gehobelter Parmigiano Reggiano	24,90 €
PINSA GAMBERONI Pinsa mit Tomatensauce, Stracciatella, Kirschtomaten und Riesengarnelen	28,90 €
PINSA TARTUFO NERO Pinsa mit Stracciatella und schwarzen Trüffel	35,00 €

PESCE

SPIGOLA ALLA GRIGLIA Wolfsbarsch vom Grill	31,50 €
ORATA ALLA GRIGLIA Dorade Royal vom Grill	31,50 €
TRANCIO DI SALMONE SU SPINACI E PURÈ DI PATATE Lachsfilet auf Spinat und Kartoffelpüree	29,50 €
BISTECCA DI TONNO AL SESAMO NERO Thunfischsteak mit schwarzem Sesam	35,50 €
PESCATRICE CON POMODORINI CILIEGIA E BASILICO Seeteufel mit Kirschtomaten und Basilikum	33,90 €

CARNE

FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce	28,50 €
FARAONA AI FUNGHI MISTI IN SALSA DI COGNAC E PANNA Perlhuhnbrust mit gemischten Pilzen in Cognac-Sahne-Sauce	33,90 €
OSSOBUCO ALLA MILANESE Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gemüse-Gremolata und Safranrisotto	32,50 €
FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA / VINO ROSSO / PEPE VERDE Rinderfilet (5UP) in Gorgonzola- / Rotwein- / Grüner Pfeffersauce	35,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

DOLCI

TIRAMISU CLASSICO Der italienische Dessertklassiker	10,50 €
TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO ALLA VANIGLIA Schokoflan mit flüssigen Kern und Vanilleeis	12,50 €
CREMA BRUCIATA Vanillecreme flambiert	12,50 €
PANNA COTTA Italienische Vanille-Sahne-Pudding	11 50 €
CASSATA SICILIANA Sizilianische Eispezialität aus Zabaione-, Pistazien- und Ricottaeis mit kandierten Früchten	11,50 €
TARTUFO NERO AFFOGATO AL CAFFÈ Schwarzer Trüffel-Eis im Espresso	10,50 €
CREMA AL MASCARPONE CON FRUTTI DI BOSCO FRESCHI Mascarpone-Creme mit frischen gemischten Beeren	12,50 €
TORTA CAPRESE CON GELATO ALLA VANIGLIA Schoko-Mandel-Torte mit Vanilleeis	9,50 €
TORTA DI MADORLE E LIMONCELLO CON GELATO ALLA VANIGLIA Limoncello-Mandel-Torte mit Vanilleeis	9,50 €
TORTA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA Apfeltorte mit Vanilleeis	8,50 €

FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI Parmigiano Reggiano in Stücke 36 Monate gereift mit Honig, Birnensenf und Aceto Balsamico di Modena	16,90 €
TAGLIERE DI FORMAGGI Käsevariation (Parmigiano Reggiano 36 Monate, Pecorino, Taleggio und Gorgonzola) mit Honig, Birnen- Feigensenf, und Aceto Balsamico di Modena	21,50 €
PROVOLONE Provolone mit Crostini, Weintrauben und Feigensenf	12,50 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

