

Aperitifs/Aperitifs

Aperol Spritz ^{1,10,L}	20 cl	7,50
Hugo ^L	20 cl	7,50
Aperol Orange ^{1,10}	20 cl	7,50
Campari Soda/Orange ^{1,10}	20 cl	7,50
Prosecco ^L	10 cl	6,00
Crodino ^{1,10}	10 cl	5,50
Sanbitter rosso ¹	10 cl	5,50
Martini Bianco/rosso ^L	5 cl	5,50
Cynar ^{1,10}	5 cl	5,50

Vorspeisen/Appetizer

Antipasto misto Nostrano^{2,3,4,6,7,8,G,} 14,50

Kalte, gemischte, italienische Vorspeisen mit Salami, Käse und Gemüse
Mixed italian cold appetizers with salami, cheese and vegetable

Carpaccio di Manzo e Rucola^{G g.U.} 13,50

Rinder carpaccio mit Rucola und Parmesankäse
Beef carpaccio with rucola and Parmesan cheese

Vitello Tonnato 13,50

dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit einer Thunfischsauce überzogen
thinly sliced veal coated with a tuna sauce

Prosciutto di Parma e Melone^{2,3,4 g.U} 13,50

Parmaschinken und Melone
Parma ham and melon

Insalata Frutti di Mare^{D, I} 13,50

Frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat
Seafood salad

Carpaccio di Polipo^D 13,50

Oktopus-Carpaccio auf Rucolabett
Octopus carpaccio on Rucola bed

Insalata Caprese^G 11,50

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
Tomatoes with buffalo mozzarella and basil

Warme Vorspeisen/warm Appetizers

Spinaci e Gamberi^{D,E,G,H}

14,50

Spinat und Garnelen mit hausgemachter Sauce mit Sahne und Parmesankäse
Spinach and Prawns with homemade sauce with cream and parmesan cheese

Funghi Pleurotus alla Griglia (Vegan)

12,50

Gegrillte Austernpilze
Grilled mushrooms pleurotus

Suppen/Soups

Crema di Pomodoro^R

7,00

Tomatensuppe
Tomato soup

Minestra di Fagioli^{2,4,7}

7,00

Bohnensuppe mit Speck
Bean soup with bacon

Salate/Salads

Insalata della Casa^{D,G}	14,50
Großer Salatteller mit geräuchertem Lachs, Büffelmozzarella, Shrimps und Zwiebeln Salad with smoked salmon, buffalo mozzarella, shrimps and onions	
Insalata alla Contadina^{2,3,6,A,C,G}	13,50
Großer Salatteller mit Vorderschinken, Mozzarellakäse, Ei, Oliven und Zwiebeln Salad with ham, mozzarella, onions and egg	
Insalata Nizzarda^{C,D,6}	13,50
Großer Salatteller mit Thunfisch, Ei, Oliven ^o und Zwiebeln Salad with tuna, egg, olives and onions	
Insalata di Rucola e scaglie di Grana^{G,g,U.}	9,50
Rucola Salat mit Grana Padano Käse Rucola salad with Grana Padano cheese	
Insalata Mista	7,00
Gemischter Salat mit Zwiebeln Mixed salad with onions	
Insalata di Cetrioli	6,00
Gurkensalat mit Zwiebeln Cucumber salad with onions	
Insalata di Pomodoro	6,00
Tomatensalat mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Wilder Oregano Tomato salad with onions, garlic, basil, and wild oregano	
Insalata Verde con cipolle	5,50
Grüner Salat mit Zwiebeln Green salad with onions	

Pasta-Spezialitäten/Pasta Specialties

Linguine allo Scoglio^{A,B,D} Linguine mit Meeresfrüchten Linguine with seafood	16,50
Linguine Mari e Monti^{A,D,G} Linguine mit Steinpilzen, Sahne, und Garnelen Linguine with porcini, cream sauce, and Prawns.	16,50
Spaghetti Aglio e Olio^{A,E,3} (Vegan) Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pinienkernen Spaghetti with garlic, olive oil and pine nuts	14,50
Linguine al Tartufo^{A,G} (Vegetarisch) Linguine mit Trüffelcremesoße Linguine with truffle cream sauce	14,50
Lasagna^{A,G,I} Nudelaufbau nach italienischer Tradition ^G traditional Italian pasta au gratin	13,50
Penne al Pesto^{A,E,G} (Vegetarisch) Röhrennudeln mit Basilikumsoße und Knoblauch Penne with basil sauce and Garlic	13,50
Spaghetti alla Bolognese^{A,G,I} Spaghetti mit Hackfleischsoße Spaghetti with meat sauce	12,50
Spaghetti al Pomodoro^{A,G} (Vegan) Spaghetti mit Tomatensoße Spaghetti with tomato sauce	10,50

Wir bieten auch glutenfreie Pasta an
Wählen Sie ihre Lieblingssoße

Pizzen / Pizzas

Parma e Rucola ^{A,G,2,3,4,g,U}	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Granapadano Käse, und Kirschtomaten Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, Rucola, Grana Padano cheese, and cherry tomatoes	
Knote ^{A,C,E,G,2,3,4,g,U}	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Knoblauch, Gorgonzola, Ei, Broccoli, Salsiccia Tomato sauce, mozzarella, ham, garlic, gorgonzola, egg, broccoli, and spicy sausage	
Primavera ^{A,G,2,3,4}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Knoblauch, Spargel, und Ei Ham, garlic, asparagus, and egg	
Gorgonzola e Spinaci ^{A,G,g,U}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, und Spinat Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, and spinach	
Franco ^{A,G,2,3,4,}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken Peperoni Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and peppers	
Calabrese ^{A,G,2,3,4,6}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Peperoni und Salsiccia Tomato sauce, mozzarella, olives, peppers, spicy sausage	
Buongustaio ^{A,G,2,3,4}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken und Zwiebel Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and onions	
Diavolo ^{A,G,2,3,4}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Paprika, Salsiccia. (scharf) Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, paprika, peppers and spicy sausage	

Wir bieten auch glutenfreie Pizza an

.....Und noch mehr Pizzen/ And more pizzas

Vegetariana ^{A,G,3}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, und verschiedene Gemüsesorten Tomato sauce, mozzarella, and different sorts of vegetables	
Quattro Stagioni ^{A,G,2,3,4}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken und Salami Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham and salami	
Prosciutto e Funghi ^{A,G,2,3,4}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	
Tonno e Cipolle ^{A,D,G}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Tunfisch, und Zwiebeln Tomato sauce, mozzarella, tuna, and onions	
Napoli ^{A,D,G,6}	13,50
Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Kapern, Oliven, und Sardellen Tomato sauce, mozzarella, garlic, capers, olives, and anchovies	
Funghi ^{A,G}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella und Frische Champignons Tomato sauce, mozzarella and Fresh Champignon	
Salame ^{A,G,3}	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, und Salami Tomato sauce, mozzarella, and salami	
Margherita ^{A,G}	10,00
Tomatensauce und Mozzarella Tomato sauce and mozzarella	

Wir bieten auch glutenfreie Pizza an

Fleischgerichte/Meat Dishes

Saltimbocca alla Romana^{A,G,L,2,3,4 g.U}

26,50

Zarte Kalbsschnitzel, verfeinert mit Parma-Schinken und frischem Salbei, in der Pfanne gebraten und angereichert mit einer delikaten Weißweinsauce

Tender veal cutlets with Parma ham and fresh sage, pan-seared and finished with a delicate white wine sauce.

Scaloppine al vino bianco^{A,L}

25,50

Zartes Kalbsschnitzel, mit Weißwein abgelöscht und in einer leichten, eleganten Soße serviert

Tender veal cutlet, deglazed with white wine and served in a light, elegant sauce

La Paillard alla Griglia (glutenfrei)

23,50

Fein geklopftes, zartes Kalbsschnitzel vom Grill

Tender, thinly pounded veal cutlet, grilled to perfection

Bistecca di Manzo alla Pizzaiola (glutenfrei)

29,50

Saftiges argentinisches Rindersteak, perfekt gegrillt und serviert in einer würzigen, aromatischen Tomatensoße

Juicy Argentine beef steak, perfectly grilled and served in a flavorful, spicy tomato sauce

Bistecca di Manzo alla Griglia (glutenfrei)

27,50

Saftiges argentinisches Rindersteak, perfekt gegrillt

Juicy Argentine beef steak, grilled to perfection

Costine d'agnello alla Griglia (glutenfrei)

25,50

Zarte Lammrippchen, perfekt gegrillt und serviert mit einer aromatischen Knoblauch- und Petersiliensauce

Tender Lamb Ribs, Grilled to Perfection and Served with an Aromatic Garlic and Parsley Sauce

Alle Fleischspezialitäten werden mit frischem Salat, Spinat und Brot serviert

All meat specialties are served with fresh salad, spinach, and bread

Fischgerichte/Fish Dishes

Grigliata mista^{D,L,3}(glutenfrei) 29,50

Gemischte Fischteller vom Grill

Tintenfisch, Wolfsbarschfilet, Lachs und Garnelen

Mixed grilled fish platter cuttlefish, Sea bass, salmon, and prawns

Gamberoni alla Griglia^{D,L,3} (glutenfrei) 25,50

Gegrillte Garnelen, 4-5 Stück Größe 8/12

Grilled prawns, 4-5 pieces, Size 8/12

Seppioline alla Griglia^D (glutenfrei) 23,50

Gegrillte, zarte Tintenfischchen mit Knoblauchöl, Zitrone und Petersilie

Delicately Grilled Cuttlefish with Garlic Oil, Lemon, and Parsley

Filetti di Salmone alla Franco^{D,L} (glutenfrei) 23,50

Zartes Lachsfilet, in einer delikaten Weißweinsauce serviert, verfeinert mit süßen Kirschtomaten, aromatischem Knoblauch und einer leichten Note von Kapern.

Tender salmon fillet, served in a delicate white wine sauce, enhanced with sweet cherry tomatoes, aromatic garlic, and a hint of capers.

Branzino al vino Bianco 23,50

Zartes Wolfsbarschfilet, perfekt gegart und serviert in einer feinen, aromatischen Weißweinsauce.

tender sea bass fillet, perfectly cooked and served in a delicate, aromatic white wine sauce.

„Alle Fischepezialitäten werden mit Spinat, Salat, und Brot serviert.“

„All fish specialties are served with Spinach, salad, and bread.“

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu^{A,C,G,9}

das berühmte, italienische Dessert liebevoll hausgemacht mit Mascarponecreme, Espressogetränkten Löffelbiskuits bestäubt mit feinem Kakaopulver

7,50

Hausgemachtes Panna Cotta alla Fragola^{G,L}

Klassisches italienisches Sahnedessert mit feiner Vanillenote, serviert mit fruchtiger Erdbeersauce.

7,50

Genießen Sie die fruchtig-cremige Vielfalt
unserer verführerischen Eissorten



Große Kugel 2,00

Portion Sahne 0,50

Vanille-Stracciatella-Erdbeere
Chocolade-Haselnuss-Zitrone



bindi
fantasia nel dessert[®]



Tartufo Nero^{A,C,E,F,G}

halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern, mit Kakao und Haselnuss-Stückchen bedeckt. Sie schmeckt cremig und locker

7,50

Tartufo al Limoncello

Halbgefrorene aus Limonencreme und mit einem Kern aus Limonenlikör ist umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen

7,50

Tartufo Nocciola^E

cremige Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, umhüllt von karamellisierten Haselnüssen und kleinen Baiserstückchen

7,50