

ANTIPASTI

TAPAS ITALIANA - für 2 Personen - Wählt eure 5 Lieblings- Antipasti, zum Teilen	26
Noch nicht genug?! Jede weitere Tapas Vorspeise	6
<hr/>	
SEMPLICE ^{A, C} Steinofenbrot. Taggiasche Oliven und Grüne Oliven. hausgemachte Aioli	9
BRUSCHETTA ^A Geröstetes Brot. Basilikum. marinierte Tomaten. Alter Balsamico.	10
CARPACCIO DI MANZO ^G Fassona Piemont Rinderfilet. Italienischer Rucola. Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift (+ Trüffel 6)	15
INSALATA DI POLIPO E PATATE ^D Oktopus. Kartoffeln. eingelegte Zwiebeln aus Tropea	14
CROSTINI CON BURRATA, PESTO E NOCI ^{A, G} Geröstetes Brot. Burrata aus Apulien. hausgemachtes Basilikumpesto. Geröstete Walnüsse	13
VITELLO TONNATO ^{C, D} Zarte Kalbscheiben. Thunfischcreme. Kapern.	15
VERDURE GRIGLIATE Mediterranes grill Gemüse	12
FETA FRITTA ^{A, G, H} Gebackener Fetakäse im Filou Teig. Sesam. Wildlavendelhonig. Geröstete Walnüsse. Thymian	12
PINSA PANE ^{A, F} Pinsabrot aus dem Steinofen. Knoblauchöl. Meersalz	8
CALAMARI FRITTI ^{G, H} Tintenfisch aus Patagonia. Frittiert. hausgemachte Aioli	17

PRIMI auch mit Gluten armen Penne erhältlich

SPAGHETTI AL PARMIGIANO A, G, L 14
24 Monate gereifter Parmesanlaib (schwarzer Trüffel + 6)

MEZZI RIGATONI AL PESTO GENOVESE A, G 13
Hausgemachtes Basilikumpesto. Italienischer Rucola.
getrocknete Tomaten (+ Burrata aus Apulien 4)

RISOTTO AL ZAFFERANO E SALMONE A, C, G, H, L 19
Risotto Arborio. Safran. Frischer Atlantischer Lachs

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE A, C, G, H 13
Guanciale aus Latium. Freilandeier.
Parmiggiano Reggiano 24 Monate gereift

MEZZI RIGATONI DI MANZO A, C, G, H 18
Fassona Piemont Rinderfiletspitzen. Italienischer Rucola.
Tomatensugo. Parmiggiano Reggiano 24 Monate gereift

GNOCCHI AL POLLO A, C, G, H 16
Hähnchenbrustfiletspitzen. Frische Zitrone. Tomatensugo.
mit Sahne verfeinert. leicht pikant

RAVIOLI AL BURRO E SALVIA A, C, G 13
Ravioli. Ricotta-Spinat-Füllung. Butter- Salbei-Soße

SECONDI

- Carne -

TAGLIATA DI MANZO G, L SOUS VIDE GEGART 26
Fassona Piemont Rinderroastbeef. Italienischer Rucola Parmiggiano
Reggiano 24 Monate. gereifter Balsamico aus modena

POLLO AL LIMONE E ROSMARINO G, L 24
Hähnchenbrustfilet. Zitronen-Rosmarin-soße
Gebackene Kartoffeln mit Meersalz

- Pesce -

PESCE MISTO ALLA GRIGLIA D, G 29
Calamari-Lachs-Garnele vom Grill. Aioli
Mediterranes Gemüse. Gebackene Kartoffeln mit Meersalz.

INSALATE

CAESAR SALAT POLLO A, G 16
Romanasalat. Brotcroutons. Hähnchenbrustfilet
Parmiggiano Reggiano 24 Monate gereift. hausgemachtes Caesar
Dressing

INSALATA MISTA 7
Wildkräuterpflücksalat. Datteltomaten. Karotten. Zwiebeln

CAESAR SALAT CLASSICO A, G 10
Romanasalat. Brotcroutons.
Parmiggiano Reggiano 24 Monate gereift. hausgemachtes Caesar
Dressing

PINSA ROMANA IM STEINOFEN GEBACKEN

Besonderheiten: Weizen, Soja und Reismehl. außen leicht knusprig, innen weich.
72 Std. Gärung, sehr bekömmlich. auch glutenarm erhältlich!

SPEZIATO A, F, G 10
Knoblauch. Italienische Kräuter. Fior di Latte

MOZZA A, F, G 12
Tomatensugo. Fior di Latte

MAFIOSI A, F, G 14
Tomatensugo. Fior di Latte. Italienische Salami.
Milde Peperoni Lombardi

SALVINI A, F, G 15
Tomatensugo. Fior di Latte. Prosciutto di Parma 14 Monate gereift.
Italienischer Rucola.
Parmiggiano Reggiano 24 Monate gereift

TONNO A, F, D, L 15
Tomatensugo. Fior di Latte. Thunfisch. Kapern.
Oliven. Sardellenfilets.

N´DUJA, die scharfe bitte! A, D, F, G 16
Tomatensugo. Fior di Latte. Kalabrische Streichsalami Scharf.
Zwiebeln aus Tropea süßlich. Frisch gezupftes Basilikum.
Extra vergine Olivenöl aus 100% italienischen Oliven

VERDURE A, F, G 15
Tomatensugo. Fior di Latte. mediterranes grill Gemüse. getrocknete
Minze

BURRATA E POMODORI SECCI A, F, G 16
Tomatensugo. Fior di Latte. Burrata aus Apulien.
Getrocknen Tomaten. Italienischer Rucola

PROSCIUTTO COTTO A, F, G 14
Tomatensugo. Fior di Latte. Kochschinken aus Italien

DOLCI

WARMES SCHOKOSOUFFLE ca. 10min Backzeit A, C, G	10
Hausgebackenes Schoko-törtchen mit flüssigem kern. Vanillieeis.	
TIRAMISÙ A, C, G	9
Hausgebackener Biskuit. Mascarpone-ei-creme. Espresso	
WARMES PISTAZIENSOUFFLE ca. 10min Backzeit A, C, G	11
Hausgebackenes Pistazien-törtchen mit flüssigem kern. Vanillieeis.	
PANNA COTTA G	9
Hausgemachtes cremiges Panna Cotta. Mangosoße.	
AFFOGATO AL CAFFÉ A, C, G	7
Italienischer Espresso mit Vanillieeis	

BEVANDE CALDE

- Bevand calde -

Espresso 8	2
Espresso doppio 8	3
Latte macchiato G,8	5
Cappuccino G,8	3
Schwarz- / Kamille- / Pfefferminz- / Früchte- / Waldfrüchte- / Grüner-Tee	3,5
Tee mit frischer Minze	4,5
Heiße Zitrone mit Honig	4,5

BEVANDE ALCOLICHE

- Aperitifs -

Aperol Spritz 1,2, L	0,2l	8
Lillet Wildberry 1,2, L	0,2l	8
Italicus Spritz 1,2, L	0,2l	7
Hugo 1,2, L	0,2l	7
Limoncello Spritz 1,2, L	0,2l	8
Sanbitter Spritz 1,2, L alkoholfrei.	0,2l	7
Crodino Spritz 1,2, L alkoholfrei.	0,2l	7

- Birre -

Peroni Nastro Azzuro A	0,33l	4
Stuttgarter Hofbräu Käpsele A	0,33l	4
Radler A	0,33l	4
Hefe-/Kristallweizen A	0,5l	4
Hefe alkoholfrei A	0,5l	4
Bit Pils alkoholfrei A	0,33l	4

VINO DELLA CASA

Hauswein

- Bianco -

Lugana	0,1 l	4
	0,2 l	7
Schorle	0,2 l	6

- Rosso -

Primitivo	0,1 l	4
	0,2 l	7
Schorle	0,2 l	6

- Rosato -

Bardolino rose	0,1 l	4
	0,2 l	7
Schorle	0,2 l	6

BEVANDE ANALCOLICHE

- Softdrinks -

Pepsi 2,5,8	0,33l	3
Pepsi Zero Zucker 2,5,8	0,33l	3
Mirinda 2,5	0,33l	3
Seven Up 2,5	0,33l	3
Schwip Schwap 2,4,8	0,33l	3

- Tè freddo -

Pfirsich- / Zitronen-Eistee 2,5	0,33l	3
---------------------------------	-------	---

- Acqua -

Wasser Still	0,25l	3
	0,75l	7
Wasser Medium	0,25l	3
	0,75l	7

- Spritz di succo -

Apfel- / Johannisbeer- / Rhabarber-Schorle	0,33l	3
---	-------	---

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 Nitrat, Nitrit Pökelsalz 5 mit Süßungsmittel 6 mit Phosphat 7 Chininhaltig 8 koffeinhaltig

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide C Eier D Fisch F Soja G Milch und Laktose H Schalenfrüchte/Nüsse L Schwefeldioxid und Sulfite