

## Antipasti-vorspeisen

*Bruschetta con pomodoro e basilico* <sup>f,g</sup>

5,90

*Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum*

*Caprino in Crosta di Speck*

12,90 *Ziegenkäse mit Südtiroler Speck-Kruste auf Wildkräutersalat*

*Gambas Aglio e Olio* <sup>k</sup>

12,90

*Geschälte Gambas in Chili-Knoblauchöl*

*Pepata di Cozze al Vino Bianco* <sup>m</sup>

12,90

*Frischen Miesmuscheln in Weißweinsauce oder in Tomatensauce*

*Vitello Tonnato* <sup>i</sup>

13,50

*Kalbsbraten-Carpaccio in Thunfischsauce mit Kapern aus Pantelleria garniert*

*Carpaccio di Manzo*

13,50

*Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet nach Art des Hauses*

*Burrata con San Daniele* <sup>d,f,g,n,1</sup>

14,50

*Burratakäse serviert auf Cocktailtomaten, San Daniele Schinken geröstetes Ciabatta und wildkräutersalat*

*Insalata di Mare* <sup>i,k,m</sup>

14,50

*Frische Meeresfrüchtesalat (Seppia, Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln, Vongole Veraci) in Zitronenvinaigrette*

*Tagliere di Salumi e Fromaggi* <sup>d,n,1</sup> 16,90

*Verschiedene italienische (Villani) Aufschnitt (Salami, Parmaschinken, Capocollo, Frischkäse) aus dem Piemont und Oliven auf einem Holzbrett serviert*

*Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

### Minestre-Suppen

*Crema di Pomodoro* <sup>d,f,g</sup> 6,50  
*Tomatencreemesuppen mit Burrata Schaum und Basilikum*

*Minestrone* <sup>e,1</sup> 6,90  
*Selbstgemachte frische Sasion-Gemüsesuppe*

*Zuppa di Pesce* <sup>i, 1, m</sup> 15,80  
*Fischsuppe (Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln, Lachsfilet)*

### Insalate-Salate

*Beilagensalat*  
3,90  
*Kleiner gemischter Salat*

*Insalata Mista* 5,90  
*Gemischter Salat*

*Insalata Caprese* 11,50  
*Rispen Tomaten fein geschnitten mit Büffelmozzarella*

|   |       |
|---|-------|
| <i>Insalata Capricciosa</i><br>Gemichter Salat mit Tunfisch, Ei, Oliven, Paprika,   | 11,90 |
| <i>Insalata di Tacchino</i> <sup>a, d</sup><br>Gemichter Salat mit Gegrilltes Putenstreifen, Zwiebeln, Champignons und<br>ParmesanSpalten | 13,90 |
| <i>Insalata Fitnes</i> <sup>a, d</sup><br>Gemichter Salat mit tranchiertem Rumpsteak, Rucola, Parmesan, Zwiebel<br>und Champignons        | 14,90 |
| <i>Insalata Salmone</i> <sup>a, d</sup><br>Gemichter Salat mit Gegrilltes Lachsfilet, Zwiebeln, Champignons                               | 14,90 |

### Pasta-Nudelgerichte

|   |      |
|---|------|
| <i>Penne al Pomodoro</i> <sup>f, g</sup><br>9,00<br>Mit Tomatensoße und Basilikum               |      |
| <i>Spaghetti Aglio e Olio</i> <sup>f, g</sup><br>9,50<br>Mit Knoblauch, Olivenöl und Chili      |      |
| <i>Spaghetti alla Carbonara</i> <sup>a, f, g, 1</sup><br>Mit Bauchspeck, Eigelb in Pecorinokäse | 9,50 |
| <i>Penne alla Bolognese</i> <sup>f, g, n</sup><br>Mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße          | 9,50 |
| <i>Penne Arrabiata</i> <sup>f, g</sup><br>Mit Tomatensoße, Basilikum und Chili                  | 9,50 |

*Tortellini Panna e Prosciutto* <sup>a,d,f,g,1</sup> 9,50  
Mit Schinken-Sahnesoße

*Tagliatelle alla Parma* <sup>a,d,f,g,1</sup> 10,90  
Mit frischen Champignons in Gorgonzola-Sahnesoße dazu Parmaschinken,  
Rucola und Parmesanspalten

*Wir bieten für unsere Gäste auch laktosefreie Gerichte sowie glutenfreie Pasta und Pizzen mit leichtem Aufpreis.*

*Lassen Sie sich gerne von unseren Fachleuten im Service beraten was wir am veganen und vegetarischen Gerichten bieten können.*

*Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

### *Pasta-Nudelgerichte*

*Gnocchi Giganti* <sup>d, f, g, n</sup>

13,50

*Hausgemachte Gnocchi mit Salbei ,Nüsse,Butter und Käse-Fondue in Weißweinssoße*

*Ravioli Sorrento* <sup>f,g</sup>

13,50

*Frische Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomaten-Pesto-soße und Büffelmozzarella*

*Ravioli Porcini* <sup>d,f,g,n</sup>

14,50

*Frische Ravioli mit Steinpilzfüllung ,cherrytomaten in weißwein-sahne-soße*

*Ravioli Tris* <sup>a,d,f,g,1</sup>

16,90

Drei verschiedene Ravioli (Ricotta-Spinat-Füllung, Steinpilzfüllung, und Trüffel-Füllung) in salbei-trüffelcremsoße

*Tagliatelle al Salmone* <sup>d,f,e,g,i,n</sup>

13,90

Hausgemachte Bandnudeln mit frischen schottischen Lachswürfeln und Tomaten-Sahne-Rose-Soße

*Linguine allo Scoglio* <sup>f,g,i,k,m</sup>

15,90

Mit frischen Meeresfrüchten, frischen Tomaten in Weißweinsauce

*Tagliatelle Mari e Monti* <sup>a,f,g,n</sup>

15,90

Hausgemachte Bandnudeln mit geschälten Garnellen, Steinpilzen, frische Pacchino Tomaten und Thymian

*Tagliatelle "Vitello e Porcini"* <sup>a,d,f,g,n</sup>

16,80

Hausgemachte Bandnudeln mit tranchiertem Milchkalbrücken und Steinpilzen

*Tagliatelle "Al Pepe Verde"* <sup>a,d,f,g,n</sup>

18,90

Hausgemachte Bandnudeln mit Rinderstreifen, Champignons, grünem Pfeffer in Dijon-Senf

## Risotto-Reisgerichte

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Risotto alla Milanese</i> <sup>d,1</sup>   | <b>14,90</b> |
| <i>Mit Guanciale (luftgetrockneter Backenspeck vom Schweinenacken) Safran und Parmiggiano Reggiano Käse</i> |              |
| <br>  |              |
| <i>Risotto con Gorgonzola Noci e Speck</i> <sup>d,l,1</sup>   | <b>15,90</b> |
| <i>Mit Bauchspeck Walnüssen und cremigem Gorgonzola</i>   |              |
| <br>  |              |
| <i>Risotto "Alla Pescatora"</i> <sup>d,i,k,m,n,1</sup>  | <b>18,90</b> |
| <i>Mit frischen Meeresfrüchten, Kaisergranate, Garnelen, Octopus, Sepia, Miesmuscheln, und Calamari</i>     |              |

## Pesce-Fischgerichte

|  |       |
|--|-------|
| <i>Calamaria alla Griglia</i> <sup>m</sup><br>Tintenfisch auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinagrette  | 18,90 |
| <i>Filetto di Salmone al Pesto Genovese</i> <sup>i, l, m</sup><br>Glen Douglas Lachs auf der Haut gebraten in selbstgemachtem Pesto  | 23,90 |
| <i>Orata alla Mediterranea o alla Griglia</i> <sup>i</sup><br>Frische Dorade Royal (Goldbrasse) in Salzkruste oder vom Lavastein-Grill   | 25,90 |
| <i>Branzino in Crosta di Sale o alla Griglia</i> <sup>i</sup><br>Loup de Meer (Wolfsbarsch) in Salzkruste oder vom Lavastein-Grill   | 25,90 |
| <i>Grigliata di Mista di Pesce</i> <sup>i, k, m</sup><br>Verschiedene Fische des Tages auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinaigrette  | 26,90 |
| <i>Filetto di Rombo in Crosta di Patate</i> <sup>i, m</sup><br>29,90<br>Steinbuttfilet an Kartoffelkruste mit Zucchini, Miesmuscheln, Cocktail<br>Tomaten, in Kurkumsoße                         |       |
| <i>Gamberoni al Burro Prezzemolo e Vino Bianco</i> <sup>k, d, n</sup><br>Fünf Riesen Garnelen in der Pfanne in leichter Butter gebraten mit Petersilie<br>Cherrytomaten in Zitronen- Vinaigrette | 31,00 |

*Zu allen Fischgerichten werden Gemüse und Kartoffeln serviert  
Allergen und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

## *Carne-Fleischgerichte Vom Kalb aus Baden Württemberg*

*Piccata Milanese <sup>a,f,g,1</sup>*

*21,90*

*Milchkalbmedallions in Eihülle gebraten, dazu Spaghetti in Tomatensauce*

*Saltimbocca Tradizionale <sup>n,1</sup>*

*21,90*

*Milchkalbmedallions in Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce*

*Saltimbocca Limone <sup>n,1</sup>*

*21,90*

*Milchkalbmedallions mit Salbei, Zitronen-Vinaigrette*

*Bistecca di Vitello alla Griglia <sup>d,1</sup>*

*23,50*

*250-300 g Milchkalbsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter Vom australischen Rind*

*Bistecca alla Griglia <sup>d,1</sup>*

*21,90*

*280-350 g Rumpsteak auf Lavastein gegrillt mit selbstgemachter Kräuterbutter*

*Bistecca Tartufo <sup>a, d, f, g, 1</sup>*

*22,90*

*280-350 g Rumpsteak mit Salbei in Trüffelcreme-Sauce*

*Bistecca al Pepe Verde <sup>d,n,1</sup>*

*23,90*

*280-350g Rumpsteak in Butter gebraten mit grünem Pfeffer Dijon-Senf in Cognac-Rahmsauce*



*Zu allen Fleischgerichten werden Gemüse und Kartoffeln serviert  
Allergen und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

### *Carne-Fleischgerichte*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Filetto di Manzo alla Griglia</i> <sup>d,1</sup>  | <b>29,90</b> |
| <i>220-250 g Australisches Rinderfilet auf Lavastein gegrillt mit selbstgemachten Kräuterbutter</i>                |              |
| <i>Filetto Balsamico</i> <sup>d,1</sup>  | <b>31,90</b> |
| <i>220-250 g Australisches Black Angus Rinderfilet mit Balsamico Creme</i>   |              |
| <i>Filetto di Manzo con Porcini</i> <sup>d,n,1</sup>   | <b>31,90</b> |
| <i>220-250 g Australisches Black Angus Rinderfilet mit frischen Steinpilzen</i>                                    |              |
| <i>Filetto di Manzo in crosta di Speck</i> <sup>d,n,1</sup>  | <b>31,90</b> |
| <i>220-250 g Australisches Black Angus Rinderfilet mit Südtirol Speck-Kruste in grünem Pfeffer und Cognac-Soße</i> |              |
| <i>Surf &amp; Turf</i> <sup>d, n, k, 1</sup>   | <b>44,90</b> |
| <i>180-200 g Australisches Rinderfilet auf Lavastein gegrillt und zwei Riesen Garnelen gebraten an Kräutern</i>    |              |

*Zu allen Fleischgerichten werden Gemüse und Kartoffeln serviert  
Allergen und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

### *Pizze-Pizzen*

*Focaccia<sup>f,g</sup>*

*5,00*

*Pizzafladen mit Oregano, Salz und Öl*

*Margherita<sup>d,f,g</sup>*

*6,50*

*Tomatensauce und Mozzarella*

*Salami<sup>f,g,1</sup>*

*7,90*

*Tomatensauce, Mozzarella und Hinterschinken*

*Funghi<sup>d,f,g</sup>*

*8,50*

*Tomatensauce, Mozzarella und frische Champignons*

*Sicula<sup>d,f,g,1</sup>*

*8,50*

*Tomatensauce, Mozzarella, Salami und frische Champignons*

*Hawaii* <sup>d,f,g,1</sup>

8,50

*Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken und Ananas*

*Etna* <sup>d,f,g,1</sup>

8,50

*Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken und Salami*

*Verona* <sup>d,f,g,1</sup>

8,80

*Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken und frische Champignons*

*Diavolo* <sup>d,f,g,1</sup>

9,50

*Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami aus Calabrien, Paprika und Zwiebeln*

*Calabrese* <sup>d,f,g,1</sup>

9,50

*Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami aus Calabrien, Oliven und Zwiebeln*

*Auf Vorbestellung bieten wir gerne glutenfreie Pizzen  
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

### *Pizze-Pizzen*

*Napoletana* <sup>d,f,g,i,1</sup>

9,50

*Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern*

*Calzone* <sup>d,f,g</sup>

9,50

*Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Salami und frische Champignons  
(zugeklappt)*

*4 Formaggi* <sup>d,f,g</sup>

9,50

*Tomatensauce, Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten*

*Gorgonzola* <sup>d,f,g,1</sup>

10,50

*Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons und Gorgonzola*

*Tonno* <sup>d,f,g,i,1</sup>

9,50

*Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln*

*Della Casa* <sup>d,f,g,1</sup>

11,50

*Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken DOP 24 Monat gereift, Rucola und Parmesan*

*Vegetariana* <sup>d,f,g</sup>

11,50

*Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse in Kräuter-Marinade*

*Capricciosa* <sup>a,d,f,g,i,1</sup>

11,50

*Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Sardellen, Oliven, Ei, Artischocken und frische Champignons*

*Allo Scoglio* <sup>d,f,g,k,m</sup>

13,50

*Tomatensauce, Mozzarella, Oktopus, Seppia, Calamari, Miesmuscheln, Riesen Garnelen*

## Pizze Speciali-Besondere Pizzen

*Bufala* <sup>d,f,g,1</sup>

12,90

*Büffelmozzarella, Parmaschinken, Basilikum, Tomatenwürfel und Rucola*

*Da Maria* <sup>d,f,g</sup>

12,50

*Tomatensoße, Mozzarella, Rumpsteak gegrillt, Rucola und Parmesanspalten*

*Al Salmone* <sup>d,f,g,1</sup>

13,50

*Mozzarella, Sahne, Lachs, Schnittlauch und Pachino-Tomatenwürfel*

*Burrata e San Daniele* <sup>d,f,g,1</sup>

13,50

*Frische Tomaten, Burrata Käse, San Daniele Schinken DOP 24 Monate gereift, Basilikum und Olivenöl*

*Tonnata* <sup>d,f,g,i,1</sup>

13,90

*Fladenbrot mit Kalbsbratencarpaccio in Thunfischsoße Garniert mit Kapern und Olivien Tagiasche*

*Speciale* <sup>d,f,g,1</sup>

13,90

*Büffelmozzarella, 24 Monate gereifter Parmaschinken in Kräuter gebratene Steinpilze, Rucola und Parmesanspalten*

*Filetto* <sup>d,f,g</sup>

14,50

*Büffelmozzarella, Rumpsteak gegrillt, Rucola und frische Steinpilze*

## Desert- Nachspeisen

|  |      |
|--|------|
| <i>Coppa stracciatella</i> <sup>d,1</sup><br><i>Straciatella Eis mit Schokosouce</i>   | 5,50 |
| <i>Panna Cotta ai Lamponi</i> <sup>d,1</sup><br><i>Italienische Sahnecreme mit Coulise de Fruit Himberen</i>   | 6,50 |
| <i>Tiramisu Mascarpone</i> <sup>d, f, g, n, 1, 11</sup><br><i>Hausgemachter Klassiker: Tiramisu nach Omas Art</i>  | 6,50 |
| <i>Spumone al Ciccilato e Nocciola</i> <sup>d, l, n, 1</sup><br><i>Typisches Eis aus der Salento in der Region Apulien mit Schokoladenstücken<br/>Zabaione, Marsalawein und gerösten Mandeln</i> | 7,50 |
| <i>Tortino al Cicciolato</i> <sup>d, f, g, 1</sup><br><i>Warmes Schokotörtchen mit flüsigem Kern (Schokoladenfüllung), dazu eine<br/>Kugel Vanille- Eis</i>                                      | 8,50 |
| <i>Tortino al Cicciolato</i> <sup>d, f, g, l, 1</sup><br><i>Hausgemachte Pistazein- Törtchen mit flüsigem Kern dazu Haseln<br/>uss Eis</i>   | 8,50 |

## *Allergene*

*a= Eier | b= Sesam | c= Soja | d= Milch | e= Sellerie | f= Getreide | g= Gluten |  
h= Senf | i= Fische | j= Erdnüsse | k= Krebstiere | l= Nüsse | m= Weichtiere  
| n= Schwefeldioxid und Sulfite | o= Lupinen*

## *Zusatzstoffe*

*1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel |  
4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel  
Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phospat |  
9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker |  
13 geschwärzt | 14 gewachst | Nr. 15 gentechnisch verändert*