

GLI ANTIPASTI

	€
FRISCHE GEMÜSEVARIATIONEN VOM BÜFFET	
Dargereicht mit warmen Pizza-Brot, ab <i>Your choice of appetizers from the antipasto table, served with pizza-bread</i>	13,00
L'INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO	9,00
Salat aus Rucola, Kirschtomaten und Parmesanflocken, angemacht mit Balsamico-Dressing. <i>Rucola, cherry-tomatoes and parmigiano flakes salad with balsamic dressing</i>	
L'INSALATA FRESCA DI FRUTTI DI MARE	16,00
Hausgemachter, frischer Meeresfrüchtesalat auf Orangenscheiben angerichtet <i>Home made fresh seafood salad, served over orange slices</i>	
LA BURRATINA CON POMODORINI E BASILICO	12,00
Mozzarella mit einem Cremigen Kern, serviert mit Pachino-Tomaten und Basilikum <i>Mozzarella with a creamy hearth, Pachino tomatoes and basil leaves</i>	
IL VITELLO TONNATO	14,00
Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce kalt serviert <i>Roasted veal with tuna sauce</i>	
IL PROSCIUTTO DOLCE DI MODENA CON LA FETT'UNTA	16,50
Milde Modena Schinken serviert mit Knoblauch-Crostini <i>Mild Modena's prosciutto served with bruschetta</i>	
IL CARPACCIO DI MANZO ALL'OLIO TARTUFATO	16,00
Carpaccio vom Rinderfilet, garniert mit Parmesanflocken, Rucola und rohen Champignons an weißem Trüffelöl <i>Beef Carpaccio with truffle oil and parmesan shaves</i>	

LE ZUPPE

LA VELLUTATA DI POMODORO	6,00
Tomatencreme-Suppe, mit frischem Basilikum und einem Sahnehäubchen <i>Tomato cream soup with a touch of whipping cream</i>	
LA STRACCIATELLA ALLA ROMANA	5,00
Kraftbrühe mit Eierstich, Petersilie und Parmesan <i>Stock with beaten egg, parsley & parmesan</i>	

I PRIMI PIATTI

(für unser gemahlener Käse verwenden wir ausschließlich min. 24 Monate reife original Parmigiano Reggiano)

€

I RIGATONI CON RAGÙ DI CARNE O SALSA AI POMODORINI DI PACHINO	12,00
Rigatoni mit hausgemachtem Fleischragout oder mit frischer Pachino-Kirschtomatensauce, Basilikum und Parmesan <i>Rigatoni with home made ragout or with fresh Pachino-tomato & basil leaves</i>	
LA PASTA ALLA „NORMA“ - SICILIA	12,00
Penne in Tomatensauce und angebratenen lila Auberginenwürfeln, mit geriebenen Ricotta-Käse <i>Pasta in tomato sauce and pan fried round eggplants & grated ricotta (round are of better quality than oval eggplants)</i>	
GLI STROZZAPRETI AL PESTO PANTESCO	12,50
Frische Nudeln in Hausgemachte Sonnengetrocknetem Tomatenpesto nach Pantelleria Art (mit hauseigenem Mandeln und Olivenöl) <i>Fresh pasta in home made sun dried tomato-pesto "Pantelleria style"</i>	
GLI SPAGHETTI CACIO E PEPE - (RÖMISCHE SPEZIALITÄT)	12,50
Gitarren-Spaghetti in Butter geschwenkt mit geriebene Pecorino und reichlich frisch gemahlener schwarz Pfeffer <i>Traditional made Guitar-spaghetti sautéed in butter and served with grated pecorino & lots of fresh grounded black pepper</i>	

LE INSALATE

LA VERDE - GRÜNER SALAT – GREEN SALAD	4,50
I CETRIOLI – GURKENSALAT – CUCUMBER SALAD	4,00
LA PICCOLA MISTA - KLEINER GEMISCHTER SALAT – SMALL MIX SALAD	4,50
LA GRANDE MISTA - GROßER GEMISCHTER SALAT – LARGE MIX SALAD	6,50
I POMODORI - TOMATENSALAT – TOMATO SALAD	5,50
I FINOCCHI E POMODORI - FENCHEL-TOMATENSALAT – FENNEL & TOMATO	6,50
DELLA CASA - SALATTELLER NACH ART DES HAUSES, MIT KRABBen	11,00

I SECONDI PIATTI

	€
LE PICCATINE DI VITELLO AI FERRI (PAILLARD) Zarte Kalbschnitzel mit feinem Olivenöl leicht gegrillt <i>Grilled veal scaloppini</i>	19,50
LA BISTECCA DI MANZO CONDITA CON OLIO NOSTRANO Austral. Rib-Eye-Steak vom Grill, mit Olivenöl aus biolog. Anbau verfeinert <i>Australian Rib eye steak grilled and served perfumed with olive oil of our own production, season vegetables & potatoes</i>	27,00
LA SUPREMA DI POLLASTRA ALLE ERBE CON FUNGHI TRIFOLATI Suprême von der Maispoularde in Kräutermantel überbacken, an Pilzragout <i>Roasted breast of free range chicken with potatoes & a ragout of mix mushrooms</i>	19,00
IL FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA Kalbsleber in Butter und Weißwein-Salbeisauce <i>Calf's liver sautéed in butter, white wine & sage</i>	22,00
IL FILETTO DI MANZO IN SALSA AL BALSAMICO Rinderfilet mit Cognac flambiert, in Balsamico-Rahmsauce <i>Filet mignon flambéed with cognac and served in a balsamic cream sauce</i>	29,00
LA SCALOPPA DI TONNO ALLA GRIGLIA Gelbflossen-Thunfischschnitte (Sushi Qualität) leicht gegrillt <i>Grilled yellow fin Tuna (red tuna)</i>	29,00
LE CODE DI GAMBERI ALL'ORIENTALE Garnelenschwänze in Weißwein- und Curry-Sahnesauce, gedünstet mit Äpfel Stückchen und Thymian nach indischer Art, auf Bandnudeln serviert <i>Jumbo shrimps tails stewed with diced apple & thyme, in white wine and Curry cream sauce, served over Fettuccini</i>	24,00
I GAMBERONI GIGANTI GRIGLIATI E SERVITI CON SALMORIGLIO Erlesene Riesengarnelen vom Grill, in Salmoriglio-Zitronensauce angemacht <i>King prawn savoured with salmoriglio and grilled</i>	32,00

Alle Hauptgerichte werden mit frischem Gemüse der Saison und Kartoffeln serviert
All main courses served with season vegetables & potatoes

LE PIZZE

	€
FOCACCIA - Pizza-Brot – <i>pizza bread</i> .	4,50
Pizza-Brot mit Oliven und Sardellen – <i>same with olives & anchovies</i>	6,00
MARGHERITA - mit Tomaten und Käse – <i>tomato & cheese</i>	7,50
TAORMINA - mit Kapern, Sardellen und Knoblauch – <i>capers, anchovies & garlic</i>	8,50
SALAME - mit Salami	9,00
FUNGHI - mit frischen Champignons - <i>mushrooms</i>	9,00
PROSCIUTTO - mit Vorderschinken - <i>ham</i>	9,00
GORGONZOLA - mit Gorgonzolakäse – <i>gorgonzola cheese</i>	9,00
4 FORMAGGI - mit 4 verschiedenen Käsesorten – <i>4 cheeses</i>	9,50
RUCOLA - mit Rucola und Parmesanflocken – <i>rucola & parmigiano shaves</i>	9,50
VEGETARIANA - mit frischem Gemüse – <i>fresh vegetables</i>	10,00
FIorentina - mit Salami und frischen Champignons – <i>salami & mushrooms</i>	10,00
ROMANA - mit Vorderschinken und frischen Champignons – <i>ham & mushrooms</i>	10,00
DIABOLO - mit Vorderschinken, Zwiebeln und grünen Peperoni, scharf	10,00
MOZZARELLA - mit frischen Tomatenscheiben und Mozzarella – <i>tomato & mozzarella</i>	10,00
VECCHIA MODENA - mit Tomaten-Brunoise, roten Zwiebeln, Parmesanflocken und Balsamico-Glace	10,00
TONNO - mit Thunfisch und Zwiebeln – <i>tuna & onions</i>	11,00
4 STAGIONI - mit Champignons, Vorderschinken, Artischocken und milden Peperoni	11,00
VALENTINO - mit Thunfisch, Kapern, Ei und Zwiebeln – <i>egg, tuna, capers & onions</i>	12,50
CRUDO - mit Modenaschinken, Rucola und Parmesanflocken – <i>prosciutto, rucola & parmigiano</i>	13,00

I DOLCI

PANNA COTTA - mit Himbeersauce – <i>Silky-smooth & creamy Italian pudding served in a pool of raspberry sauce</i>	8,00
TIRAMISÙ – <i>Espresso soaked lady Fingers layered with Mascarpone cheese mousse</i>	8,00
CRÈME BRÛLÉE - Gebrannte Vanillecreme – <i>Vanilla pudding brûlée</i>	8,00
DATTELN MIT MASCARPONE UND WALNÜSSEN GEFÜLLT – <i>Dates filled with cream & walnuts</i>	9,00
ORANGENHALBGEFRORENES AUF SIZILIANISCHE ART – <i>Home made orange parfait</i>	8,50
MANDELHALBGEFRORENES UND KROKANT – <i>Home made almond's parfait</i>	8,50
FORMAGGI ASSORTITI - Kleiner Auswahl italienischer Käse – <i>italian cheeses</i>	11,00