

GLI ANTIPASTI

	€
LA BURRATINA CON POMODORINI E BASILICO	13,00
Mozzarella aus Apulien 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	15,00
Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce kalt serviert	
<i>Roasted veal with tuna sauce</i>	
L'INSALATA FRESCA DI FRUTTI DI MARE	16,00
Hausgemachter, frischer Meeresfrüchtesalat	
<i>Home made fresh seafood salad</i>	
IL CARPACCIO DI MANZO	16,00
Carpaccio vom Rinderfilet, garniert mit Parmesanflocken, Rucola und rohen Champignons	
<i>Beef Carpaccio with parmesan shaves, mushrooms and rocket salad</i>	

LE INSALATE

	€
LA VERDE	5,00
Grüner Salat	
<i>Green salad</i>	
LA MISTA	6,00
Kleiner gemischter Salat	
<i>Small mix salad</i>	
I FINOCCHI E POMODORI	7,50
Fenchel- & Tomatensalat	
<i>Fennel & tomato Salad</i>	
L'INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI, PARMIGIANO E BALSAMICO	9,50
Rucolasalat, Kirschtomaten und Parmesanflocken, angemacht mit hauseigenem Olivenöl und reifen Balsamico aus Modena	
<i>Rocket salad, cherry-tomatoes and parm flakes with maturated balsamic vinegar</i>	
LA GRANDE MISTA CON SUPREMA DI POLLO	18,50
Großer Gemischter Salat mit Supreme von der Maispoularde	
<i>Large mixed salad with sliced roasted breast of corn fed free range chicken</i>	

LE ZUPPE

LA VELLUTATA DI POMODORO	€ 7,00
Tomatencreme-Suppe mit frischem Basilikum und einem Sahnehäubchen <i>Tomato cream soup with a touch of whipping cream</i>	

I PRIMI PIATTI

I RIGATONI CON SALSA AI POMODORINI DI PACHINO	14,00
Rigatoni mit frischer Pachino-Kirschtomatensauce, Basilikum <i>Rigatoni with fresh Pachino tomatoes & basil leaves</i>	
I RIGATONI CON RAGÙ DI CARNE	14,00
Rigatoni mit hausgemachtem Fleischragout <i>Rigatoni with home made ragout</i>	
GLI STROZZAPRETI AL PESTO PANTESCO	14,00
Frische Pasta in hausgemachtem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten nach Pantelleria Art <i>Fresh pasta in home made sun dried tomato-pesto "Pantelleria style"</i>	
GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CACIO E PEPE	14,00
Gitarren-Spaghetti in Butter geschwenkt mit geriebenem Pecorino und reichlich frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer <i>Traditional made Guitar-spaghetti sautéed in butter and served with grated pecorino & lots of fresh grounded black pepper</i>	

Wir servieren unsere Pasta mit mind. 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano, den wir aus Modena importieren

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit. Sprechen Sie uns bitte einfach an.

I SECONDI PIATTI

	€
LE PICCATINE DI VITELLO AI FERRI	23,00
Zarte Kalbschnitzel mit feinem hauseigenem Olivenöl leicht gegrillt <i>Grilled tender veal scaloppini marinated with our own olive oil from sicily</i>	
IL FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA	25,00
Kalbsleber in Butter und Weißwein-Salbeisauce <i>Calf's liver sautéed in butter, white wine & sage</i>	
IL FILETTO DI MANZO IN SALSA AL BALSAMICO	33,00
Rinderfilet mit Cognac flambiert, in Balsamico-Rahmsauce <i>Filet mignon flambéed with cognac and served in a balsamic cream sauce</i>	
LE CODE DI GAMBERI ALL'ORIENTALE	26,00
Garnelenschwänze in Weißwein-Curry-Sahnesauce, gedünstet mit Äpfeln und Thymian auf Bandnudeln serviert <i>Jumbo shrimp tails stewed with diced apple & thyme, in white wine and Curry cream sauce, served over Tagliolini</i>	
LA SCALOPPA DI TONNO ALLA GRIGLIA	34,00
Gelbflossen-Thunfischschnitte vom Grill <i>Grilled yellow fin Tuna (red tuna)</i>	
LA SOGLIOLA ALLA GRIGLIA O AL VINO BIANCO	40,00
Ganze Seezunge vom Grill oder in Weißweinsauce am Tisch zerlegt <i>Hole Dover Sole grilled or served in white wine sauce filleted at table</i>	

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

I DOLCI

PANNA COTTA CON SALSA AI LAMPONI	8,00
Panna Cotta mit Himbeersauce <i>Silky-smooth & creamy Italian pudding served in a pool of raspberry sauce</i>	
TIRAMISÙ	9,00
<i>Espresso soaked lady Fingers layered with Mascarpone cheese mousse</i>	
CRÈME BRÛLÉE	9,00
Gebrannte Vanillecreme <i>Vanilla pudding brûlée</i>	
DATTERI RIPIENI DI MASCARPONE E NOCI	9,00
Datteln mit Mascarponecreme und Walnüssen gefüllt <i>Dates filled with mascarpone cream & walnuts</i>	
SEMIFREDDO ALLE ARANCE // ALLE MANDORLE	10,00
Orangenhalfgefrorenes auf sizilianische Art oder Mandelhalfgefrorenes mit Krokant <i>Home made orange parfait or almond parfait</i>	

LE PIZZE

	€
FOCACCIA - Pizza-Brot – <i>pizza bread</i> .	5,00
Pizza-Brot mit Oliven und Sardellen – <i>same with olives & anchovies</i>	6,50
MARGHERITA mit Tomaten und Käse – <i>tomato & cheese</i>	8,50
FUNGHI - mit frischen Champignons - <i>mushrooms</i>	10,00
TAORMINA - mit Kapern, Sardellen und Knoblauch – <i>capers, anchovies & garlic</i>	11,00
SALAME - mit Salami	11,00
PROSCIUTTO - mit Vorderschinken - <i>ham</i>	11,00
GORGONZOLA - mit Gorgonzolakäse – <i>gorgonzola cheese</i>	11,00
MOZZARELLA - mit frischen Tomatenscheiben und Mozzarella – <i>tomato & mozzarella</i>	11,00
RUCOLA - mit Rucola und Parmesanflocken – <i>rucola & parmigiano shaves</i>	11,00
4 FORMAGGI - mit 4 verschiedenen Käsesorten – <i>4 cheeses</i>	12,00
VEGETARIANA - mit frischem Gemüse – <i>fresh vegetables</i>	12,00
FIorentINA - mit Salami und frischen Champignons – <i>salami & mushrooms</i>	12,00
ROMANA - mit Vorderschinken und frischen Champignons – <i>ham & mushrooms</i>	12,00
VECCHIA MODENA - mit Tomaten-Brunoise, roten Zwiebeln, Parmesanflocken und Balsamico-Glace	12,00
DIABOLO - mit Vorderschinken, Zwiebeln und grünen Peperoni, scharf	13,00
TONNO - mit Thunfisch und Zwiebeln – <i>tuna & onions</i>	13,00
4 STAGIONI - mit Champignons, Vorderschinken, Artischocken und milden Peperoni	13,00
VALENTINO - mit Thunfisch, Kapern, Ei und Zwiebeln – <i>egg, tuna, capers & onions</i>	14,00
CRUDO - mit Modenaschinken, Rucola und Parmesanflocken – <i>prosciutto, rucola & parmigiano</i>	15,00