

## GLI ANTIPASTI

	€
LA BURRATINA CON POMODORINI E BASILICO	
Mozzarella aus Apulien mit einem cremigen Kern, mit Pachino-Tomaten und Basilikum <i>Mozzarella with a creamy hearth, Pachino tomatoes and basil leaves</i>	16,00
IL VITELLO TONNATO	
Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce und Kapernäpfel <i>Roasted veal with tuna sauce and capers</i>	19,00
L'INSALATA FRESCA DI FRUTTI DI MARE	
Hausgemachter, frischer Meeresfrüchtesalat <i>Home made fresh seafood salad</i>	21,00
IL CARPACCIO DI MANZO	
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanflocken, Rucola und rohen Champignons <i>Beef Carpaccio with parmesan shaves, mushrooms and rocket salad</i>	20,00

## LE INSALATE

	€
LA VERDE	
Grüner Salat <i>Green salad</i>	7,50
LA MISTA	
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	9,00
I FINOCCHI E POMODORI	
Fenchel- & Tomatensalat <i>Fennel &amp; tomato Salad</i>	11,00
L'INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI, PARMIGIANO E BALSAMICO	
Rucolasalat, Kirschtomaten und Parmesanflocken, angemacht mit hauseigenem Olivenöl und reifen Balsamico aus Modena <i>Rocket salad, cherry-tomatoes and parmigiano flakes with mature balsamic vinegar</i>	13,00
LA GRANDE MISTA CON SUPREMA DI POLLO	
Großer Gemischter Salat mit Supreme von der Maispoularde <i>Large mixed salad with sliced roasted breast of corn fed free range chicken</i>	24,00

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für das Teilen von Gerichten 2 € Gedeckkosten berechnen.

\*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.

## LE ZUPPE

	€
<b>LA VELLUTATA DI POMODORO</b>	
Tomatencreme-Suppe mit frischem Basilikum und einem Sahnehäubchen <i>Tomato cream soup with a touch of whipping cream</i>	9,50

## I PRIMI PIATTI

	€
<b>I RIGATONI CON SALSA AI POMODORINI DI PACHINO</b>	
Rigatoni mit frischer Pachino-Kirschtomatensauce, Basilikum <i>Rigatoni with fresh Pachino tomatoes &amp; basil leaves</i>	18,50
<b>I RIGATONI CON RAGÙ DI CARNE</b>	
Rigatoni mit hausgemachtem Fleischragout <i>Rigatoni with home made ragout</i>	18,50
<b>GLI STROZZAPRETI AL PESTO PANTESCO</b>	
Frische Pasta in hausgemachtem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten <i>Fresh pasta in home made sun dried tomato-pesto "Pantelleria style"</i>	18,50
<b>GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CACIO E PEPE</b>	
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 &amp; lots of fresh grounded black pepper</i>	18,50

Unsere Pasta Gerichte servieren wir mit 24 Monate reifem Parmigiano Reggiano.  
*We serve our pasta dishes with a Parmigiano Reggiano that has been aged for 24 months.*

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für das Teilen von Gerichten 2 € Gedeckkosten berechnen.

\*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

	€
<b>IL FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA</b> Kalbsleber in Butter und Weißwein-Salbeisauce <i>Calf's liver sautéed in butter, white wine &amp; sage</i>	31,00
<b>LE PICCATINE DI VITELLO AI FERRI</b> Zarte Kalbschnitzel mit feinem hauseigenem Olivenöl leicht gegrillt <i>Grilled tender veal scaloppini marinated with our own olive oil from sicily</i>	32,00
<b>IL FILETTO DI MANZO IN SALSA AL BALSAMICO</b> Rinderfilet mit Cognac flambiert, in Balsamico-Rahmsauce <i>Filet mignon flambéed with cognac and served in a balsamic cream sauce</i>	42,00
<b>LE CODE DI GAMBERI ALL'ORIENTALE</b> Garnelenschwänze in Weißwein-Curry-Sahnesauce mit Äpfeln und Thymian auf Bandnudeln serviert <i>Jumbo shrimp tails stewed with diced apple &amp; thyme, in white wine and Curry cream sauce, served over Tagliolini</i>	33,00
<b>LA SCALOPPA DI TONNO ALLA GRIGLIA</b> Gelbflossen-Thunfischschnitte vom Grill <i>Grilled yellow fin Tuna (red tuna)</i>	42,00
<b>LA SOGLIOLA ALLA GRIGLIA O AL VINO BIANCO</b> 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>	50,00

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

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für das Teilen von Gerichten 2 € Gedeckkosten berechnen.

\*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.

# LE PIZZE

	€
FOCACCIA	
Pizza-Brot	7,50
<i>Pizza bread</i>	
FOCACCIA OLIVE E ACCIUGHE	
Pizza-Brot / Oliven / Sardellen	9,00
<i>Pizza bread / olives / anchovies</i>	
MARGHERITA	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte	12,00
<i>Tomato / mozzarella cheese</i>	
FUNGHI	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / frische Champignons	13,50
<i>Tomato / mozzarella cheese / mushrooms</i>	
TAORMINA	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Kapern / Sardellen / Knoblauch	14,00
<i>Tomato / mozzarella cheese / capers / anchovies / garlic</i>	
SALAME	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Salami	15,00
<i>Tomato / mozzarella cheese / salami</i>	
PROSCIUTTO	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Vorderschinken	15,00
<i>Tomato / mozzarella cheese / ham</i>	
GORGONZOLA	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Gorgonzola	15,00
<i>Tomato / mozzarella cheese / gorgonzola</i>	
RUCOLA	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Rucola / Parmesanflocken	15,00
<i>Tomato / mozzarella cheese / rucola / parmigiano shaves</i>	
4 FORMAGGI	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Gorgonzola / Parmesan / Pecorino	16,00
<i>Tomato / mozzarella cheese / gorgonzola / parmigiano / pecorino</i>	
VEGETARIANA	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / frisches Gemüse	16,00
<i>Tomato / mozzarella cheese / vegetables</i>	
FIorentina	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Salami / frische Champignons	16,00
<i>Tomato / mozzarella cheese / salami / mushrooms</i>	
ROMANA	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Vorderschinken / frische Champignons	16,00
<i>Tomato / mozzarella cheese / ham / mushrooms</i>	

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für das Teilen von Gerichten 2 € Gedeckkosten berechnen.

\*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.

# LE PIZZE

	€
<b>VECCHIA MODENA</b>	
Tomaten-Brunoise / rote Zwiebeln / Parmesanflocken / Aceto Balsamico <i>Diced tomatoes / onions / parmigiano shaves / balsamic vinegar</i>	16,00
<b>DIABOLO</b>	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Vorderschinken / grüne Peperoni / Zwiebeln (scharf) <i>Tomato / mozzarella cheese / ham / onions / green peppers</i>	17,00
<b>TONNO</b>	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Thunfisch / Zwiebeln <i>Tomato / mozzarella cheese / tuna / onions</i>	18,00
<b>4 STAGIONI</b>	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Champignons / Vorderschinken / Artischocken / grüne Peperoni <i>Tomato / mozzarella cheese / mushrooms / ham / artichokes / green peppers</i>	18,00
<b>VALENTINO</b>	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Thunfisch / Kapern / Ei / Zwiebeln <i>Tomato / mozzarella cheese / egg / tuna / capers / onions</i>	19,00
<b>CRUDO</b>	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / luftgetrockneter Schinken aus Modena / Rucola / Parmesanflocken <i>Tomato / mozzarella cheese / air-dried Modena ham / rucola / parmigiano shaves</i>	19,00

# I DOLCI

	€
<b>PANNA COTTA CON SALSA AI LAMPONI</b>	
Panna Cotta mit Himbeersauce <i>Silky-smooth &amp; creamy Italian pudding served in a pool of raspberry sauce</i>	12,00
<b>TIRAMISÙ</b>	
<i>Espresso soaked lady Fingers layered with Mascarpone cheese mousse</i>	12,00
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	
Gebrannte Vanillecreme <i>Vanilla pudding brûlée</i>	12,00
<b>DATTERI RIPIENI DI MASCARPONE E NOCI</b>	
Datteln mit Mascarponecreme und Walnüssen gefüllt <i>Dates filled with mascarpone cream &amp; walnuts</i>	12,00
<b>SEMIFREDDO ALLE ARANCE // ALLE MANDORLE</b>	
Orangenhalfgefrorenes auf sizilianische Art oder Mandelhalfgefrorenes mit Krokant <i>Homemade orange parfait or almond parfait</i>	14,00

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für das Teilen von Gerichten 2 € Gedeckkosten berechnen.

\*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.