

LE INSALATE

€

LA VERDE

Junge Blattsalate, Rucola, Eisberg und rote Zwiebeln angemacht mit hauseigenem Olivenöl und reifem Balsamico aus Modena 9,00

Mixed young leaf salads, arugula, iceberg lettuce, red onions, dressed with house-made olive oil and aged balsamic from Modena

I FINOCCHI E POMODORI

Gehobelter Fenchel und Tomaten angemacht mit hauseigenem Olivenöl und reifem Balsamico aus Modena 12,50

Shaved fennel and tomatoes, dressed with house-made olive oil and aged balsamic from Modena

LA MISTA

Junge Blattsalate, Rucola, Eisberg, rote Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Möhren angemacht mit hauseigenem Olivenöl und reifem Balsamico aus Modena 12,50

Mixed young leaf salads, arugula, iceberg lettuce, red onions, tomatoes, cucumber and carrots, dressed with house-made olive oil and aged balsamic from Modena

L'INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI, PARMIGIANO E BALSAMICO

Rucola, Kirschtomaten und Parmesanflocken angemacht mit hauseigenem Olivenöl und reifem Balsamico aus Modena 14,00

Arugula, cherry tomatoes and Parmesan shavings, dressed with house-made olive oil and aged balsamic from Modena

LA GRANDE MISTA CON SUPREMA DI POLLO

Supreme von der Maispoularde auf großen gemischten Salat serviert 24,00

Supreme of corn fed free range chicken served on large mixed salad

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.

GLI ANTIPASTI

€

LA BURRATINA CON POMODORINI E BASILICO

Mozzarella aus Apulien mit einem cremigen Kern, Pachino-Kirschtomaten und Basilikum auf jungen Blattsalaten serviert
Creamy Mozzarella, Pachino tomatoes and basil served on baby leaf

17,00

IL VITELLO TONNATO

Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce und Kapernäpfel
Roasted veal with tuna sauce and capers

19,50

IL CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanflocken, Rucola und Champignons
Beef Carpaccio with parmesan shaves, mushrooms and arugula

21,00

L'INSALATA FRESCA DI FRUTTI DI MARE

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat
Home made seafood salad

22,00

LE ZUPPE

€

LA VELLUTATA DI POMODORO

Tomatencreme-Suppe mit frischem Basilikum und einem Sahnehäubchen
Tomato cream soup with a touch of whipping cream

10,50

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 PRIMI PIATTI

€

I RIGATONI CON SALSA AI POMODORINI DI PACHINO

Rigatoni mit frischer Pachino-Kirschtomatensauce, Basilikum
Rigatoni with Pachino cherry tomato sauce and basil

18,50

I RIGATONI CON RAGÙ DI CARNE

Rigatoni mit hausgemachtem Fleischragout
Rigatoni with house-made meat ragù

19,50

GLI STROZZAPRETI AL PESTO PANTESCO

FrISChe Pasta in hausgemachtem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten, Kapern, Mandeln, Basilikum und Parmigiano Reggiano
Fresh pasta in house-made pesto of sun-dried tomatoes, capers, almonds, basil and Parmigiano Reggiano

19,50

GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CACIO E PEPE

Gitarren-Spaghetti in Butter geschwenkt mit geriebenem Pecorino und reichlich frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer
Traditional made Guitar-spaghetti sautéed in butter and served with grated pecorino & lots of fresh grounded black pepper

19,50

Unsere Pastagerichte werden mit 24 Monate gereiftem und geriebenem Parmigiano Reggiano serviert.
Our pasta dishes are finished with 24-month aged Parmigiano Reggiano, freshly grated.

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.

| SECONDI PIATTI

€

IL FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA

Kalbsleber in Butter-Weißwein-Salbeisauce

Calf's liver sautéed in butter, white wine & sage

32,00

LE PICCATINE DI VITELLO AI FERRI

Zarte Kalbschnitzel mit feinem hauseigenem Olivenöl leicht gegrillt

Grilled tender veal scaloppini marinated with our own olive oil from sicily

32,00

IL FILETTO DI MANZO IN SALSA AL BALSAMICO

Rinderfilet mit Cognac flambiert, in Balsamico-Rahmsauce

Filet mignon flambéed with cognac and served in a balsamic cream sauce

42,00

LE CODE DI GAMBERI ALL'ORIENTALE

Garnelenschwänze in Weißwein-Curry-Sahnesauce mit südtiroler Äpfeln und Thymian auf Bandnudeln serviert

Jumbo shrimp tails stewed with diced apple & thyme, in white wine and curry cream sauce, served over Tagliolini

33,00

LA SCALOPPA DI TONNO ALLA GRIGLIA

Gelbflossen-Thunfischschnitte vom Grill

Grilled yellow fin Tuna

42,00

LA SOGLIOLA ALLA GRIGLIA O AL VINO BIANCO

Ganze Seezunge vom Grill oder in Weißweinsauce am Tisch zerlegt

Hole Dover Sole grilled or served in white wine sauce filleted at table

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	12,50
<i>Tomato · mozzarella cheese</i>	
FUNGHI	
Tomatensauce · Mozzarella fior di latte · frische Champignons	14,00
<i>Tomato · mozzarella cheese · mushrooms</i>	
TAORMINA	
Tomatensauce · Mozzarella fior di latte · Kapern · Sardellen · Knoblauch	15,00
<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	15,50
<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>	

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

	€
VEGETARIANA	
Tomatensauce · Mozzarella fior di latte · frisches Gemüse <i>Tomato · mozzarella cheese · vegetables</i>	16,50
FIORENTINA	
Tomatensauce · Mozzarella fior di latte · Salami · frische Champignons <i>Tomato · mozzarella cheese · salami · mushrooms</i>	16,50
ROMANA	
Tomatensauce · Mozzarella fior di latte · Vorderschinken · frische Champignons <i>Tomato · mozzarella cheese · ham · mushrooms</i>	16,50
VECCHIA MODENA	
Tomaten-Brunoise · rote Zwiebeln · Parmesanflocken · Aceto Balsamico <i>Diced tomatoes · onions · parmigiano shavings · balsamic vinegar</i>	16,50
DIABOLO	
Tomatensauce · Mozzarella fior di latte · Vorderschinken · grüne Peperoni · Zwiebeln (scharf) <i>Tomato · mozzarella cheese · ham · onions · green peppers</i>	17,50
TONNO	
Tomatensauce · Mozzarella fior di latte · Thunfisch · Zwiebeln <i>Tomato · mozzarella cheese · tuna · onions</i>	19,00
4 STAGIONI	
Tomatensauce · Mozzarella fior di latte · Champignons · Vorderschinken · Artischocken · grüne Peperoni <i>Tomato · mozzarella cheese · mushrooms · ham · artichokes · green peppers</i>	19,00
VALENTINO	
Tomatensauce · Mozzarella fior di latte · Thunfisch · Kapern · Ei · Zwiebeln <i>Tomato · mozzarella cheese · egg · tuna · capers · onions</i>	20,00
CRUDO	
Tomatensauce · Mozzarella fior di latte · luftgetrockneter Schinken aus Modena · Rucola · Parmesanflocken <i>Tomato · mozzarella cheese · air-dried Modena ham · rucola · parmigiano shavings</i>	20,00

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.

I DOLCI

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