

Zuppe - Suppen

- PAPPA AL POMODORO** dicke toskanische Tomatensuppe ^g 5,50
MINISTRONE Gemüsesuppe 5,00
ZUPPA DI CAROTE E ZENZERO Karotten-Ingwer Suppe 5,50
CREMA DI PORCINI Steinpilzcremesuppe ^g 5,50
ZUPPA DI CIPOLLA CON CROSTINI köstliche Zwiebelsuppe ^a 5,00

Antipasti - Vorspeisen

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

gemischte Vorspeise nach Art des Hauses ^{3, g} 9,00

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE

roher Schinken³ aus Parma mit Honigmelone 8,00

BRESAOLA

luftgetrocknetes Rindfleisch mit Parmesan^g, Olivenöl und Zitrone 9,00

VITELLO TONNATO MIT KAPERN³

dünn geschnittener Kalbsrücken mit einer würzigen Thunfischsauce ^{c, d} 9,50

MOZZARELLA CAPRESE

Mozzarella⁶ mit Tomaten und Basilikum ^g 8,50

MOZZARELLA ALLA GRIGLIA

gegrillter Mozzarella^g im Parmaschinkenmantel ³ auf Feldsalat 8,50

CARPACCIO DI MANZO

hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Champignonscheiben und Parmesan^g 9,00

CARPACCIO DI VITELLO

hauchdünn geschnittenes rohes Kalbsfilet mit Trüffelcreme auf Rucola 9,50

PIZZA BIANCA

Pizzabrot ^{aa} mit Olivenöl und Oregano 3,50

PIZZA ROSSA

Pizzabrot ^{aa} mit Tomaten, Olivenöl und Oregano 4,00

Zu jeder Antipasti reichen wir Ihnen einen Brotkorb^{aa}.

Bruschette^{aa}

CAPRESE mit frischen Tomaten, Basilikum, Mozzarella ^g 5,00

VERSILIA mit frischen Tomaten, Rucola, Parmaschinken ³ 6,50

ROMANA mit frischen Tomaten, Knoblauch 4,50

CAPRI mit frischen Tomaten, Mozzarella^g, Sardellen^{3, d}, Kapern³, Oliven 5,00

Insalate ~ Salate

INSALATA VERSILIA

gebratene Putenbruststreifen^{aa}, Parmesan^g, Datteln und Kürbiskerne⁷ auf einem bunten Salat der Saison 11,50

INSALATA MISTA DI STAGIONE

gemischter Salat der Saison 5,90

INSALATA DI POMODORO

Tomatensalat mit milder Tropea Zwiebel, schwarzen Oliven und Oregano 5,90

INSALATA TONNO

Thunfisch^{3,d} und Mozzarella^g auf frischem Gartensalat mit Fleischtomaten, Paprika und Zwiebelringen 10,50

RUCOLA E PARMIGIANO

Rucolasalat mit Parmesancarpaccio^g, Cherrytomaten und Oliven 6,90

INSALATA SALMONE E AVOCADO

gebratener Lachs^{aa,d} in Honig-Zitronen-Marinade auf einem bunten Salat der Saison mit Avocado 11,50

Zu jedem Salat reichen wir Ihnen einen Brotkorb^{aa}.

Gratinati al forno ~ Aufläufe

LASAGNE AL FORNO^{aa}

mit Schinken³, Bechamel-Bolognesesauceⁱ und Mozzarella^g überbacken 8,50

TORTELLONI AL FORNO^{aa},

mit Schinken³, frischen Champignons, Bechamel-Bolognesesauceⁱ und Mozzarella^g überbacken 9,00

RIGATONI AL FORNO^{aa}

mit Schinken³, Erbsen, Champignons und gekochtem Ei^c in Tomaten-Sahnesauce, mit Mozzarella^g überbacken 9,00

GRATIN DI PATATE^{aa,g}

Kartoffeln mit gebratenen Geflügelstreifen und knackigem Broccoli überbacken 9,50

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Säuerungsmittel, 3 Konservierungsstoffe, 4 Chinin, 5 enthält Sulfite, 6 Süßungsmittel. Kennzeichnungspflichtige Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, aa) Weizen, ab) Gerste, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf
Bei Fragen wenden Sie sich an das Personal.

Pasta^{aa}

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und Parmesan^g (scharf) 7,50

SPAGHETTI POMODORO

mit frischen Tomaten und Basilikum 7,50

SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Fleischsauceⁱ 8,50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

mit kross gebratenem Speck, Ei^c und Parmesan^g 8,50

RIGATONI ALLE VERDURE

mit verschiedenen Gemüse, Knoblauch in wenig Olivenöl mit Parmesan^g 8,50

RIGATONI ALL'ARRABBIATA

mit frischen Tomaten, Knoblauch, Peperoncino (scharf) und Parmesan^g 7,50

RIGATONI AI 4 FORMAGGI

mit Sauce aus vier Käsesorten^g 9,00

TORTELLONI ALLA BOSCAIOLA

mit Erbsen, Schinken³ und Champignons in Sahnesauce^g 9,00

TORTELLONI PROSCIUTTO E PANNA

mit Schinken³-Käse-Sahnesauce^g 8,50

TAGLIATELLE SCAMPI E RUCOLA

in Pernod geschwenkten Garnelen^b mit Rucola 10,50

TAGLIATELLE SALMONE

mit frischem Lachs^{d,g} und Cherrytomatensauce 10,00

TAGLIATELLE MARE E MONTI

mit Garnelen^b und frischen Champignons 10,50

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Kartoffel-Gnocchi mit Kirschtomatensauce und Mozzarella^g 8,50

GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI

Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzola^g und Spinat 8,50

TAGLIOLINI AI PORCINI CON STRACCETTI DI CARNE

mit Steinpilzen und Kalbfleisch in Grand Marnier geschwenkt 11,00

TAGLIOLINI ALLA FORMA DI PARMIGIANO

in Parmesanlaib^g geschwenkt mit Parmaschinken³ und Trüffelöl serviert 14,90

TAGLIOLINI AL LIMONE ZENZERO E SCAMPI

mit Garnelen^b und Ingwer in Zitronen-Curcumasauce 10,50

Pizza^{aa,g}

MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella 7,00

FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons 7,50

SALAMI

Tomatensauce, Mozzarella, Salami 7,50

ROMANA

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen^{d,3}, Kapern³, Zwiebeln 7,50

PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken³ 7,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken³ und frische Champignons 8,50

WAIKIKI

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken³ und Ananas 8,50

CAPRICCIOSA

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Schinken³ und Artischocken³ 9,00

TONNO E CIPOLLE

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch^d, Zwiebeln 9,00

DIABOLO

Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami³, Knoblauch, scharf 9,00

CRUDO E RUCOLA

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken³, Rucola, Parmesan 12,50

SPINACI

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch 9,00

RUCOLA E PARMIGIANO

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan 9,50

LE 4 STAGIONI

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Artischocken³
und frische Champignons 9,00

ALLE VERDURE

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse 9,50

4 FORMAGGI

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Scamorza 9,50

VERSILIA

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken³) 11,50

SALMONE E RUCOLA

weisse Pizza, Mozzarella, Rucola, Räucherlachs^d 10,50

GORGONZOLA E SPINACI

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat 9,50

MARE E MONTI

Tomatensauce, Garnelen^b, Rucola und Cherrytomaten 11,50

CALZONE CLASSICO

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken³ 9,50

CALZONE SPUTAFUOCO

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami³ 9,50

Pesce^d - Fisch

FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI ERBE SU SPINACI

gegrilltes Lachsfilet in feiner Kräuterkruste^{aa} auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln 17,50

FILETTI DI BRANZINO CON VERDURE ALLA GRIGLIA

Wolfsbarschfilet "Mediterran" auf gegrilltem Gemüse und Kartoffeln 18,50

ORATA ALLA GRIGLIA SU VERDURE

gegrillte Dorade an frischem Pfannengemüse und Salatbouquet 18,50

Carne - Fleisch

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA SU RUCOLA AL BALSAMICO E PARMIGIANO

tranchiertes argentinisches Rumpsteak auf Rucolasalat mit Parmesan⁹ und Rosmarinkartoffeln 19,50

SALTIM´BOCCA ALLA ROMANA

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken³ und Salbei in Weißweinsauce⁵ mit Pasta und Salat als Beilage^{aa,g} 18,50

FILETTO DI MANZO ARGENTINO GRIGLIATO CON ROSMARINO SU INSALATA DI POMODORINI E RUCOLA

argentinisches Rinderfilet mit Rosmarin und frischem Pfeffer gegrillt auf Cherrytomaten-Rucola-Salat mit Kartoffeln und Salatbouquet 28,00

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Säuerungsmittel, 3 Konservierungsstoffe, 4 Chinin, 5 enthält Sulfite, 6 Süßungsmittel. Kennzeichnungspflichtige Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, aa) Weizen, ab) Gerste, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf
Bei Fragen wenden Sie sich an das Personal.

Dolci - Hausgemachter Nachtisch

ZABAGLIONE ^{g, 5, c}

Eierschaumcreme mit Marsalawein und Vanilleeis 6,00

TIRAMISÚ ^{aa, g, c}

Bisquitte mit Mascarponecreme 5,00

PANNA COTTA ^g

Sahnecreme mit frischen Früchtepüree 5,00

CRÈME BRULÉE ^{aa, g}

Vanille-Creme mit köstlicher Karamellkruste 5,00

EISSCHOKOLADE ^{c, g}

Trinkschokolade mit Vanilleeis und Sahne 4,00

EISKAFFEE ^{c, g}

Kaffee mit Vanilleeis und Sahne 4,00

TARTUFO EIS ^{g, h, 5}

original italienisches Trüffeleis – Vanilleeis mit Kaffeeeiskern in heißem

Espresso geschwenkt **oder** Schokoladeneis mit Vanilleeiskern 5,00

Formaggi - Mediterrane Käseauswahl

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE KÄSESORTEN ^G

Scamorza, Taleggio, Grana Padano und Bel Paese dazu eine Garnitur aus getrockneten Tomaten, grünen und schwarzen Oliven mit frisch gebackenem **Ciabattabrot** ^{aa} serviert 8,50

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Säuerungsmittel, 3 Konservierungsstoffe, 4 Chinin, 5 enthält Sulfite, 6 Süßungsmittel. Kennzeichnungspflichtige Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, aa) Weizen, ab) Gerste, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf
Bei Fragen wenden Sie sich an das Personal