

Stuzzichini – Häppchen – Nibbles

Olive verdi e neri – gemischte Oliven – mixed olives 4.70

Salami piccante

pikante, ital. Salami² ³ – spicy, italian salami 4.70

Scaglie di Parmigiano

Parmesansplitter – Parmesan shavings 5.90

Pizza pane – Pizza-Brot mit Olivenöl – Pizza-bread with olive oil 5.70

Bruschetta (Hausgemachtes Olivenbrot) mit:

tradizionale

Tomaten, Zwiebeln u. Knoblauch – tomatoes 4.30

Mozzarella di Bufala

Büffelmozzarella – Mozzarella of buffalo 5.90

Austern Fin de claires – Oysters Fin de claires 1 Stück; 3.20 6 Stück; 18.70

Antipasti – Vorspeisen – Appetizers

für 1 Person für 2 Personen

Antipasto di verdura

italienischer Gemüseteller (kalt)

Italian mixed vegetables plate (cold)

12.70

24.70

Prosciutto "San Daniele" con Scaglie di Parmigiano

"San Daniele"-Schinken mit Parmesansplitter

"San Daniele"-ham with Parmesan shavings

13.70

26.70

Vitello tonnato

Kalbfleisch in Thunfischsauce³ mit Kapern

Veal in tuna-sauce with capers

13.70

26.70

Carpaccio di manzo al parmigiano

Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Parmesanscheiben

Slices of beef fillet in olive oil with slices of parmigiano-cheese

13.70

26.70

Gamberetti al forno con aglio (piccante)

Gebackene Garnelen mit Knoblauch und Fenchel (scharf)

Baked shrimps with garlic and oil (spicy)

14.70

28.70

Insalata di mare

Meeresfrüchtesalat – Seafood salad

14.70

28.70

Antipasto Delizia

Deliziose, gemischte Vorspeisehäppchen – Delicious, mixed appetizers

14.70

28.70

Zuppa – Suppe – Soups

Minestrone all' ortolana

Gemüsesuppe

Vegetables soup

7.30

Crema di pomodoro

Tomatencremesuppe

Tomato soup

7.30

Zuppa di pesce

Edelfischsuppe

Fish soup

12.90

Insalata – Salate – Salad

Insalata mista

Bunter Salat in hauseigenem Dressing

Mixed salad with home-made dressing

7.50

Insalata di rucola con parmigiano

Rucolasalat mit Parmesankäse und Pinienkernen in Zitronendressing

Rocket salad with parmigiano-cheese and pine nuts

12.70

Pomodorini ciliegia con Burrata-Mozzarella e basilico

Cherrytomaten mit Burrata-Mozzarella und Basilikum in Olivenöl

Burrata-Mozzarella-cheese with cherry tomatoes and basil

12.70

Insalata mista con petto di tacchino affettato

Bunter Salat mit Putenbruststreifen in hauseigenem Dressing

Mixed salad with pieces of turkey breast in Balsamicovinaigrette

13.70

Formaggio di capra con Insalata di rucola, noci e miele

Gebackener Ziegenkäse auf Rucolasalat mit Nüssen und Honig

Baked goat cheese with rocket salad, nuts and honey

13.70

Insalata mista e Rucola con le punte di filetto di manzo (150 g)

Bunter und Rucolasalat mit 150 g arg. Black Angus-Rinderfiletspitzen in hauseigenem Dressing

Mixed and rocket salad with pieces of arg. Black Angus-beef fillet (150 g) in Balsamicovinaigrette 18.90

Insalata mista e Rucola con gamberetti saltati in padella

Bunter und Rucolasalat mit gebratenen Black tiger-Garnelen

Mixed and rocket salad with sautéed Black tiger-shrimps

18.90

Pasta – Nudeln – Noodles

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni - Spaghetti with garlic, olive oil and hot pepper 11.70

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti mit Sahne, Eiern und Speck^{2 3} - Spaghetti with cream, eggs and bacon 11.70

Penne arrabbiata (piccante)

*Penne mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoni (scharf)
Penne with tomato sauce, garlic and hot pepper (spicy)* 11.70

Spaghettoni con Bolognese di vitello

Spaghettoni mit Kalbsbolognese - Spaghettoni with calf's Bolognese 11.70

Spaghettoni nella forma di parmigiano reggiano con tartufo nero

Spaghettoni im Parmigiano-Reggianoleib mit schwarzen Trüffeln für 1 Person: 21.70

Spaghettoni in parmigiano-cheese with black truffles für 2 Personen: 39.70

Pasta fresca – Frische Nudeln – Fresh Noodles

Tagliatelle ai porcini

Tagliatelle mit Steinpilzen - Tagliatelle with boletus-mushrooms 13.70

Tagliatelle al salmone

Tagliatelle mit Lachs - Tagliatelle with salmon 13.70

Caramelle con pomodriini ciliegia e basilico

*Caramelle (Füllung: Ricotta und Spinat) mit Cherrytomaten und Basilikum
Caramelle (Stuffed with: Ricotta and spinach) with cherry tomatoes and basil* 13.70

Ravioloni con spinaci e noci al gorgonzola

*Ravioloni (Füllung: Käse und Birnen) mit Baby-Spinat, Nüssen und Gorgonzola
Ravioloni (Stuffed with: cheese and pear) with baby-spinach, nuts and Gorgonzola* 14.70

Tagliatelle rosse ai gamberi con spinaci

*Rote Tagliatelle mit Garnelen und Baby-Spinat
Red Tagliatelle mit shrimps and Baby-spinach* 18.70

Gnocchi di patate con Ragú di filetto di manzo

*Gnocchi mit Ragout von Rinderfiletspitzen
Gnocchi with ragout of beef fillet* 18.90

Tagliatelle rosse alla Chef (con mezza astice)

*Rote Tagliatelle nach Art des Chefs (mit halbem Hummer)
Red Tagliatelle in the manner of Chef (with half lobster)* 29.70

Pesce – Fisch – Fish

Salmone alla griglia

Lachsfilet vom Lavasteingrill

Salmon fillet grilled

22.70

Orata alla griglia

Dorade Royal vom Lavasteingrill

Gilthead grilled

24.70

Orata al sale

Dorade Royal in Salzkruste

Gilthead in salt crust

28.70

Gamberoni giganti alla griglia (selvatico)

Black tiger-Riesengarnelen vom Lavasteingrill (Wildfang)

King-size prawns grilled (wild captured)

28.70

Gamberoni giganti all'aglio e pepe (selvatico)

Black tiger-Riesengarnelen mit Knoblauch in Pfeffersauce (Wildfang)

King-size prawns in peppersauce with garlic (wild captured)

29.70

Astice a piacere

Hummer nach Wunsch

Lobster on request

pro 100 g: 8.70

Diese Fischgerichte sind inklusive Beilage

This fish dishes are served with garnishing

Weitere marktfrische Fische finden Sie in unserer Vitrine zu Tagespreisen

More fresh fish you find in our vitrine

Carne – Fleisch – Meat

Saltimbocca alla Romana

Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei

Veal escalope with Parma ham and sage

24.70

Fegato di vitello al burro e salvia

Kalbsleber in Butter und Salbei

Calf's liver in butter and sage

24.70

Filetto di manzo (200 g) alla diavola (piccante)

200 g arg. Black Angus-Rinderfilet mit Riesengarnelen und Champignons in Pfeffersauce (scharf)

200 g arg. Black Angus-beef fillet with prawn and button-mushrooms in peppersauce (spicy)

34.70

Diese Fleischgerichte sind inklusive Beilage

This meat dishes are served with garnishing

Spezialitäten vom Lavasteingrill

Paiarda di vitello alla griglia

Gegrilltes Kalbsschnitzel (dünn geschnitten) – Grilled veal escalope (thin) (200g) 17.90

Bistecca di manzo alla griglia

Gegrilltes argentinisches Black-Angus Rumpsteak – Grilled argentinean Rumpsteak (300g) 23.90

Costolette d'agnello alla griglia

Gegrillte Lammkoteletts aus Neuseeland
Grilled lamb cutlets from New Zealand (ca. 350g) 26.70

Costoletta di vitello alla griglia

Gegrilltes Kalbskotelett – Grilled veal cutlet (400g) 28.70

Filetto di manzo alla griglia

Gegrilltes argentinisches Black-Angus Rinderfilet – Grilled argentinean beef fillet (200g) 22.70 (300g) 29.70

American-Hereford vom Lavasteingrill

American-Hereford Fiorentina alla griglia

Gegrilltes American-Hereford T-Bone-Steak – Grilled American-Hereford T-Bone-Steak (600g) 42.70

Zu Ihrem gegrilltem Gericht können Sie folgende Beilagen und Sauce auswählen:

For your grilled dish you can choose these garnishing and sauces:

Patate fritte – Steakhouse fritten 3.90 *Spinaci* – Spinat – Spinach 3.90

Broccoli – Brokkoli – Broccoli 3.90 *Fagiolini verdi* – Grüne Bohnen – Green beans 3.90

Al pepe – Pfeffersauce – Pepper sauce 2.90 *Ai funghi* – Champignonsauce – Mushroom-sauce 3.90

Cipollato – Weinzwiebeln – Onions 3.90 *Ai porcini* – Steinpilzsauce – Boletus-mushroom sauce 5.90

Gamberoni gigante 1 pezzo (selvatico) – Riesengarnele 1 Stück (Wildfang) – King-size prawn 1 piece 6.50



Pizza mit Mozzarella**käse**

Pizza Margherita Mit Tomaten und Mozzarella	7.50
Pizza Salami Mit Tomaten, Mozzarella und Salami ^{2 3}	8.70
Pizza Funghi Mit Tomaten, Mozzarella und frischen Champignons	8.70
Pizza Prosciutto Mit Tomaten, Mozzarella und gekochtem Schinken ^{2 3 8}	8.70
Pizza Diavola Mit Tomaten, Mozzarella und pikanter Salami ^{2 3}	9.70
Pizza Spinaci Mit Tomaten, Mozzarella und frischem Spinat	11.70
Pizza Tonno Mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	11.70
Pizza Quattro Stagioni Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken ^{2 3 8} , Artischocken ³ , frischen Champignons und Salami ^{2 3}	11.70
Pizza Vegetariana Mit Tomaten, Mozzarella und frischem Gemüse	13.70
Pizza Palermo Mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Schinken ^{2 3 8} , Schafskäse, Knoblauch und pikanter Peperoni	13.70
Pizza Estate Mit Tomaten, Mozzarella, Rucolasalat, Parmaschinken und Parmesan	14.70
Pizza Porto Mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Shrimps	14.70

Pizza mit Büffelmozzarella

Pizza Bufalina Mit Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	10.70
Pizza Verona Mit Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan	14.70
Pizza Roma Mit Tomaten, Büffelmozzarella, pikanter Salami ^{2 3} und Schafskäse	14.70
Pizza Alba Mit Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Trüffelöl	15.70
Pizza Venezia Mit Tomaten, Büffelmozzarella, Zucchini, Cherrytomaten und Shrimps	16.70

Sie können sich gerne zusätzlichen Belag für Ihre Pizza auswählen:

<i>Zwiebeln</i>	1.00	<i>Artischocken³</i>	2.00
<i>Peperoni mittelscharf</i>	1.00	<i>frische Champignons</i>	2.00
<i>Ananas</i>	1.00	<i>Thunfisch</i>	2.50
<i>Ei</i>	1.00	<i>frischer Paprika</i>	2.50
<i>Kapern</i>	1.00	<i>frischer Broccoli</i>	2.50
<i>Mozzarella</i>	1.50	<i>Rucola</i>	2.50
<i>frische Tomatenscheiben</i>	1.50	<i>Gorgonzola</i>	2.50
<i>Oliven</i>	2.00	<i>frische Cherrytomaten</i>	2.50
<i>Sardellen</i>	2.00	<i>Parmesan</i>	2.50
<i>Schafskäse</i>	2.00	<i>frischer Spinat</i>	3.00
<i>frischer Basilikum</i>	2.00	<i>Büffelmozzarella</i>	3.00
<i>Schinken^{2 3 8}</i>	2.00	<i>Parmaschinken</i>	4.50
<i>Salami^{2 3}</i>	2.00	<i>Shrimps</i>	6.50
<i>Salami pikant^{2 3}</i>	2.00		

Legende:

0 = Koffeinhaltig

1 = Farbstoff

2 = Konservierungsstoff

3 = Antioxidationsmittel

4 = Süßungsmittel

5 = Chininhaltig

7 = Sulfide

8 = mit Phosphat

9 = enthält eine Phenylalaninquelle

Auch zum Mitnehmen - Also to take a way

Preise beinhalten die gesetzliche MwSt. - The prices included Taxes.