

SPECIALITÀ

--- Antipasti

| | | |
|----------------------|--|------|
| ROASTBEEF INGLESE | Tranchen v/ Roastbeef englisch gebraten an Feldsalat, Cantaloupemelone, Büffelmozzarella, getrüffeltem Pecorino, Trüffel & Mandarinenjus | 19,5 |
| CARPACCIO FANTASTICO | Carpaccio v/ Seeuteufel & Scampi an Rucola, Avocado, gerösteten Mandeln, Grana Padano & Limettendressing | 19,5 |

--- Pasta

| | | |
|--------------------------|--|------|
| TAGLIOLINI SAN VALENTINO | dünne Bandnudeln m/ Kirschtomaten & halbem Hummer | 29,5 |
| SPAGHETTI NERI | schwarze Spaghetti m/ Meeresfrüchten & Babytomaten an Safransauce | 17 |
| PAPPARDELLE CINGHIALE | breite Bandnudeln m/ Wildschweinragout & Grana Padano an Marsalaweinsauce | 17 |
| TAGLIATELLE SICILIANA | Bandnudeln m/ Sardellen, Bärlauchpesto, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Streifen v/ gegrillter Rotbarbe & Trüffel | 22,5 |
| PAPPARDELLE RUCOLA | grüne breite Bandnudeln hergestellt m/ Rucola an Palmenherzen, Broccoli, Artischocken, frischen Tomaten & Trüffelcreme | 18 |

--- Riso

| | | |
|--------------|---|----|
| RISOTTO NERO | schwarzes Vollkornrisotto m/ Kastanien, ausgewählten Pilzen, Blumenkohl & Topinambur an Trüffelcreme & gegrillten Rinderfiletstreifen | 21 |
|--------------|---|----|

--- Pesce

| | | |
|------------------|---|------|
| TRANCIA DI TONNO | Yellowfin Thunfischsteak v/ Grill an Sesamkruste & Bergamottejus, dazu Spinat | 29,5 |
|------------------|---|------|

--- Carne

| | | |
|-----------------------|---|------|
| SCALOPPINA DI VITELLO | Kalbsschnitzelchen m/ Pilzen & Trüffel an Topinamburcreme, dazu Steinpilz-Kartoffelgratin | 27,5 |
|-----------------------|---|------|

-- Dessert

| | | |
|----------------------|---|-----|
| SEMIFREDDO MANDARINO | Mandarinen-Halbgefrorenes | 6,5 |
| CANNOLI SICILIANI | hausgemachtes Mürbeteigröllchen m/ Ricottakäsefüllung | 5,5 |
| TORTA DI MANDORLE | Mandelkuchen m/ Mandarinen | 5 |

A N T I P A S T I N I / kleine Vorspeisen

| | | |
|--------------------|--|--------------|
| BRUSCHETTA | geröstetes Weißbrot m/ Tomaten & Paprika | 6 |
| CAPRESE | Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum & Oliven | 8 |
| CARPACCIO | Carpaccio vom Rind m/ Zitrone & Olivenöl | 8,5 |
| VITELLO TONNATO | Kalbfleisch m/ Thunfischcreme & Kapern | 9,5 |
| INSALATA DI MARE | Oktopus ³ , Calamari ³ & Shrimps m/ Öl & Zitrone | 12,5 |
| ANTIPASTO MISTO | vegetarischer Vorspeisenteller | 11 / 16 / 20 |
| CARCIOFI GRIGLIATI | Artischocken vom Grill | 8,3 |
| CARPACCIO PESCE | Carpaccio v/ Seeteufel, Schwert- & Thunfisch | 19 |

S A L A T E Dressings: Balsamico / Zitrone-Limette

| | | |
|----------|---|-----|
| PICCOLA | kleiner, gemischter Salat | 3,9 |
| TACCHINO | gemischter Salat m/ gegrillter Putenbrust, Äpfeln & Walnuss | 12 |
| FILETTO | Rucolasalat m/ Rinderfilet, Kirschtomaten & Parmesan ^{1,5} | 17 |
| TONNO | gemischter Salat m/ Thunfisch, Mozzarella & gegrillten Artischocken | 12 |

S U P P E N

| | | |
|------------|--------------------------------|---|
| POMODORO | klassische Tomatensuppe | 6 |
| MINISTRONE | hausgemacht m/ frischem Gemüse | 7 |

P I Z Z A / ca. 32 cm

| | | |
|-----------------------------|--|-----|
| MELANZANA | m/ gegrillten Auberginen, Babytomaten, Rucola, Grana Padano ^{1,5} | 12 |
| CALZONE (gefüllt) | m/ Blattspinat, Ricotta, Kirschtomaten | 11 |
| RUSTICA | m/ Parmaschinken ^{1,3,4} , gewürfelten Tomaten, Rucola, Grana Padano ^{1,5} | 14 |
| DIAVOLA | m/ scharfer Salami ^{1,3,4} , Kirschtomaten | 11 |
| BUFALINA | m/ Büffelmozzarella, Bresaola ^{1,3,4} , Tomaten, Radicchio | 14 |
| SCAMPI | m/ Scampi, Kirschtomaten, Rucola | 14 |
| VULCANO | m/ scharfer Salami ^{1,3,4} , Artischocken, Oliven ^{3,6} & Peperoni | 11 |
| QUATTRO AMICI | m/ Schinken ^{1,3,4,11} , Champignons ¹² , Peperoni, Artischocken | 12 |
| TARTUFATA | m/ Trüffelsalami ^{1,3,4} & Kirschtomaten | 13 |
| TARTUFO | m/ Sugo, Mozzarella & schwarzem Trüffel | 14 |
| **** selbst zusammenstellen | | |
| MARGHERITA | m/ Sugo & Mozzarella | 7,5 |
| Extra Zutaten | Knoblauchöl / olio piccante / Peperoncino | 0,5 |
| | fr. Tomaten / Peperoni / Artischocken Champignons / Paprika / Kapern ³ Ananas / Basilikum / Oliven ^{3,6} | 1 |
| | Auberginen / Grana Padano / scharfe Salami / Schinken / Salami / Sardellen / Thunfisch / Spinat / Kirschtomaten / Rucola | 2 |
| | Parmaschinken / Trüffelsalami / Bresaola / Büffelmozzarella / Gorgonzola | 3 |
| | Scampi 6 Mozzarella | 1,5 |

P A S T A / alle Nudeln hausgemacht / Spaghetti von „de Cecco“

Klassiker

| | | |
|----------------|--|------|
| AGLIO & OLIO | Spaghetti in Knoblauch, Olivenöl Chili & Petersilie | 9,5 |
| NAPOLETANA | Spaghetti m/ klassischer Tomatensauce | 9,5 |
| CARBONARA | Spaghetti m/ Speck ¹ , Ei & Grana Padano ^{1,5} | 10,5 |
| VONGOLE VERACI | Spaghetti m/ Venusmuscheln, frischen Tomaten & Weißwein | 17 |

Vegetarisch

| | | |
|--------------|--|------|
| VERDI | Tagliatelle m/ Brokkoli, Champignons, Paprika, Zucchini, Lauch & Frühlingszwiebel | 13,5 |
| PORCINI | Tagliatelle m/ Steinpilzen & frischen Tomaten | 14,5 |
| ALLA NORMA | Maccheroncini m/ Tomaten, Auberginen, Ricotta & Basilikum | 13 |
| RIPIENA | gefüllt m/ Steinpilzen in Pilzsauce ¹¹ & Rucola | 17 |
| TARTUFO NERO | Tagliolini m/ schwarzem Norcia Trüffel | 19,5 |

Fisch & Fleisch

| | | |
|----------|---|----|
| SCAMPI | Tagliolini m/ Scampi ³ , Langustine ³ , & Kirschtomaten in Weißweinsauce ¹¹ | 17 |
| CALVADOS | Tagliatelle m/ Rinderfilet, Walnuss & frischen Äpfeln in Rotwein-Calvadoslikörsauce ¹¹ | 16 |
| LIMONE | Tagliatelle m/ gegrilltem Thunfisch an Zitronensauce | 17 |

ALLE PASTAGERICHTE (AUSSER M/ FISCH) M/ GRANA PADANO SERVIERT

GRANA PADANO EXTRA 0,50€ !!!

R I S O T T O

| | | |
|------------|---------------------------------------|------|
| ROSSO | Rote-Bete-Risotto m/ Lachs vom Grill | 15,5 |
| TREVIGIANO | m/ Rinderfilet, Radicchio & Walnüssen | 18 |

F I S C H & F L E I S C H

| | | |
|------------------|---|------|
| AL LIMONE | Kalbsschnitzelchen in Zitronensauce m/ Tagliatelle | 19 |
| ROMANA | Kalbsschnitzelchen m/ Parmaschinken & Salbei an Weißweinsauce & Caponatagemüse | 20,5 |
| AI FERRI | 250gr.Roastbeef v/ Grill m/ Rosmarinkartoffeln | 19,5 |
| BRANZINO GRIGLIA | ganzer Wolfsbarsch v/ Grill m/ Spinat | 23,5 |
| CALAMARI GRIGLIA | Loligo Babycalamari v/ Grill m/ Kartoffeln | 20 |
| TONNO GRIGLIA | Yellowfin Thunfischsteak v/ Grill m/ Caponata | 25 |
| SPADA GRIGLIA | Schwertfischsteak v/ Grill an Zitronensauce & Caponata | 21,5 |

B E I L A G E N

nur zu Hauptgerichten serviert

| | | |
|---------------------|--|-----|
| PATATE AL ROSMARINO | Rosmarinkartoffeln | 4,2 |
| SPINACI | gedünsteter Spinat m/ Knoblauch & Öl | 4,2 |
| CAPONATA | Gemüsepfanne m/ Auberginen, Zucchini, Paprika, Rosinen & Kartoffeln | 6,5 |

S Ü S S E S

| | | |
|-----------------------|---|-----|
| PANNA COTTA | wahlweise m/ Karamell, Erdbeer & Schoko | 4,5 |
| TIRAMISÚ | m/ Mascarpone, Eigelb, Sahne & Amaretto | 4,5 |
| TARTUFO AL LIMONCELLO | Zitroneneisbombe m/ Limoncellokern | 7 |
| SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO | warmer Schokokuchen m/ Eis & Waldbeeren | 7,9 |
| SEMIFREDDO | halbgefrorenes m/ diversem Geschmack | 6,5 |
| TORTE VARIE | Kuchen nach Wahl, aus der Vitrine | 4,5 |

HEISSE GETRÄNKE

| | |
|--|-----|
| Espresso* | 2 |
| Espresso Macchiato* | 2,5 |
| Espresso Doppio* | 3,8 |
| Espresso Doppio Macchiato* | 4,1 |
| Espresso Corretto* | 4,3 |
| m/ Vecchia Romagna oder Grappa | |
| Caffè Crema* | 2,8 |
| Cappuccino* | 3,2 |
| Latte Macchiato* | 3,6 |
| Heiße Schokolade | 3,8 |
| Chai Latte | 4 |
| Tasse Tee** frisch v/ Teehaus Bachfischer | |
| Schwarz / Pfefferminz / Kräuter / Früchte / Rooibos | 3 |

K A L T E G E T R Ä N K E

| | |
|--|-----------|
| Tafelwasser 0,4 l | 2,9 |
| San Pellegrino / Acqua Panna 0,25 l / 0,75 l | 2,9 / 6,2 |
| Coca Cola ¹⁴ / Coca Cola light ^{13,14} / Fanta ¹⁴ / Sprite / Spezi ¹⁴ 0,2 l / 0,4 l | 3 / 4 |
| trüber Apfel / Orange / Maracuja / Rhabarber Kirsch / Johannisbeere 0,2 l / 0,4 l | 3,1 / 4,6 |
| als Schorle 0,2 l / 0,4 l | 3,1 / 4,1 |
| OranSoda / LemonSoda ¹⁴ 0,33 l | 4,2 |

B I E R E

| | |
|--|-----|
| Chiemseer Helles „BRAUSTOFF“ 0,5 l | 4,1 |
| Paulaner alkoholfreies Helles 0,5 l | 4,1 |
| Hacker Pschorr Dunkles 0,5 l | 4,1 |
| Paulaner Zwickl naturtrüb 0,4 l | 3,9 |
| Paulaner Radler naturtrüb 0,5 l | 4,1 |
| Fürstenberg Pilsener 0,33 l | 3,7 |
| Paulaner Weizen 0,5 l | 4,1 |
| Paulaner Dunkles Weizen 0,5 l | 4,1 |
| Paulaner „Isar Weisse“ Leichtes Weizen 0,5 l | 4,1 |
| Paulaner Alkoholfreies Weizen 0,5 l | 4,1 |

A P E R I T I V I

| | |
|--|------------|
| Sanbitter ¹⁴ , alkoholfrei / Crodino ¹⁴ , alkoholfrei 0,2 l | 3 |
| Prosecco Imperiale Millesimato, Extra Dry, DOC 2020 0,1 l / 0,75 l | 4,2 / 29,5 |
| Aperol Spritz Frizzante, Aperol ¹⁴ , Mineralwasser & Orange | 6,5 |
| Hugo Frizzante, Minze, Holunderblütensirup & Mineralwasser | 6,5 |
| Rosato Mio Frizzante, Basilikum, Ramazzotti Rosato & Mineralwasser | 6,5 |
| Weißweinschorle 0,2 l / 0,5 l m/ oder o/ Rosmarin | 4,2 / 7,1 |
| Campari / Soda oder Orange ¹⁴ | 7 |

D I G E S T I V I

| | |
|--|------|
| | 4 cl |
| Grappa Friulia | 3,9 |
| Grappa Stravecchia (Barrique) | 5,5 |
| Grappa Bis Cabernet Sauvignon | 5,5 |
| Grappa di Nebbiolo (Barrique) | 6,5 |
| Vecchia Romagna | 4,5 |
| | 4 cl |
| Amaro del Capo | 4,7 |
| Averna / Cynar / Ramazzotti / Sambuca | 4,5 |
| | 6 cl |
| Martini bianco / rosso / extra dry / fiero | 5,5 |

W E I ß W E I N E

LUGANA „Pilandro“

2020 Azienda Agricola Pilandro, Desenzano, Lombardei, DOC
fruchtig verführerisch / Zitrus & Blumen / Quitte & Bittermandel

| | |
|----------------|-----------|
| 0,1 l / 0,2 l | 4,3 / 8 |
| 0,5 l / 0,75 l | 20,5 / 29 |

RIESLING „VDP Gutswein“

2020 Weingut Friedrich Fendel, Rheingau, QBA
frisch & mineralisch / zartes Fruchtaroma m/ Pfirsich & Aprikose

| | |
|----------------|---------|
| 0,1 l / 0,2 l | 4 / 7,9 |
| 0,5 l / 0,75 l | 19 / 27 |

ROERO ARNEIS „Persté“

2020 Marco Bonfante, Alba, Piemont, DOCG
mineralisch & vollmundig / weich & fein / Noten v/ Pfirsich & Aprikose

| | |
|----------------|---------|
| 0,1 l / 0,2 l | 4 / 7,7 |
| 0,5 l / 0,75 l | 19 / 27 |

PECORINO „Terre di Chieti“

2020 Tenuta Ulisse, Crecchio, Abruzzen, IGT
höchstbewerteter Pecorino-Wein aller Zeiten, 96 Pkt. Luca Maroni
fruchtiges Aroma / frischer Geschmack / balsamischer Abgang
m/ feiner Säure & guter Struktur

| | |
|----------------|-----------|
| 0,1 l / 0,2 l | 4,1 / 7,8 |
| 0,5 l / 0,75 l | 19 / 28 |

VERDICCHIO „dei Castelli di Jesi“

2020 Conti di Buscareto, Arcevia, Marken, DOC
der Geheimtipp v/ der Adria
frisch / fruchtig / füllig & gleichzeitig gefährlich süffig

| | |
|----------------|-----------|
| 0,1 l / 0,2 l | 3,8 / 6,3 |
| 0,5 l / 0,75 l | 15,5 / 23 |

RO S É W E I N E

ROSATO „Corte dei mori“

2020 Cantine Minini, Marsala, Sizilien, IGT

Blend v/ Nero d'Avola & Syrah

rassiger Rosé / volle Frucht / Himbeer & Erdbeer / mittlerer Körper

0,1 l / 0,2 l

3,8 / 6,3

0,5 l / 0,75 l

15,5 / 23

CERASUOLO D'ABRUZZO „d'Ulisse“

2020 Tenuta Ulisse, Crecchio, Abruzzen, IGT, 95 Pkt. Luca Maroni

ein Rosé v/ d/ Montepulciano Traube wie aus dem Bilderbuch

saftiges Kirsch- & Himbeeraroma / fruchtiger Geschmack

weicher Abgang m/ toller Kräuterwürze & einem Hauch Lakritz

0,1 l / 0,2 l

4,1 / 7,8

0,5 l / 0,75 l

19 / 28

ROTWEINE

MERLOT „SERPI TREVENEZIE“

2019 Cantina Serpi Trevenezie, Salgareda, Venetien, IGT
fruchtig / weich am Gaumen / Schokoladennote / zartrund im Abgang

| | |
|----------------|-----------|
| 0,1 l / 0,2 l | 3,6 / 6,1 |
| 0,5 l / 0,75 l | 15,5 / 22 |

PRIMITIVO „Tank 32“

2020 Cantine Minini, Apulien, IGT-Appassimento
aus getrockneten Primitivotrauben gekeltert / köstliches Aroma /
sanft & samtig / am Gaumen dicht & konzentriert / vollmundig

| | |
|----------------|-----------|
| 0,1 l / 0,2 l | 3,9 / 7 |
| 0,5 l / 0,75 l | 17 / 24,5 |

NERO D'AVOLA „Etichetta blu“

2019 Cantine Minini, Marsala, Sizilien, DOC
feine Barriquewürze / dezente Kaffeernote / Lorbeer & Kokos / weich

| | |
|----------------|-----------|
| 0,1 l / 0,2 l | 4,1 / 7,5 |
| 0,5 l / 0,75 l | 18 / 25,5 |

MEA CULPA

2018 Cantine Minini, Apulien & Sizilien, 94 Pkt. Luca Maroni
Appassimento-Cuvée v/ Merlot, Primitivo & Syrah
Schoko & Tabak / dunkle Frucht / Vanille & Mokka / atemberaubend
rundes Tannin m/ elegantem Körper / feine Holznoten im Abgang

| | |
|----------------|-------------|
| 0,1 l / 0,2 l | 5,6 / 9,9 |
| 0,5 l / 0,75 l | 25,5 / 38,5 |

AMARANTA

2017 Tenuta Ulisse, Crecchio, Abruzzen, DOP, 99 Pkt. Luca Maroni
absolute Perfektion eines Montepulciano / der Wein für Liebhaber
dunkle Frucht / balsamische Noten v/ Nadelwald & Zartbitterschokolade
süßer Auftakt m/ gleichzeitig elegantem Körper & idealen Tanninen
langer Nachhall getragen v/ viel Frucht & Würze

| | |
|---------------------------|------|
| 0,75 l (Glas auf Anfrage) | 49,5 |
|---------------------------|------|

Zusatzstoffe

- 01 m/ Konservierungsstoff
- 03 m/ Antioxidationsmittel
- 04 m/ Nitritpökelsalz & Nitrat
- 05 italienischer Hartkäse Grana Padano
- 06 geschwefelt
- 11 m/ Phosphat
- 12 frische Egerlinge
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 m/ Farbstoff

- * koffeinhaltig
- ** teeinhaltig