

---

---

## Zuppe

---

---

- Crema di Pomodoro** <sup>G</sup> ..... 7,5  
Tomaten-Crèmesuppe  
*tomato cream soup*
- Minestrone** <sup>G, I</sup> ..... 8,0  
frische italienische Gemüsesuppe mit Parmesankäse  
*fresh Italian vegetable soup with Parmesan cheese*
- Zuppa di Patate e Tartufo** <sup>A, G</sup> ..... 9,5  
Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelöl  
*potato soup with truffle oil*
- Zuppa di Pesce** <sup>B, D, N</sup> ..... 17,5  
Fischsuppe / *fish soup*

---

---

## Pasta

---

---

- Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** <sup>A, C</sup> ..... 17,5  
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)  
*with garlic, olive oil and peperoncini (hot)*
- Hausgemachte Maccheroni all'Arrabbiata** <sup>A</sup> ..... 17,5  
Makkaroni mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce  
*homemade maccharoni with garlic in spicy tomato sauce*
- Linguine Scampi** <sup>A, B, 12</sup> ..... 22,5  
Linguine mit Scampi und Cherrytomaten in Weißweinsauce  
*linguine with scampi and cherry tomatoes in white wine sauce*
- Gnocchi alla Sorrentina** <sup>A, C, G</sup> ..... 19,5  
Kartoffelnocken mit Fetakäse und Basilikum in Tomatensauce  
*potato noodles with Feta cheese and basil in tomato sauce*
- Tagliatelle al Salmone** <sup>A, D, G, L</sup> ..... 20,5  
Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini in Weißwein-Kräutersauce  
*ribbon noodles with fresh salmon & zucchini in white wine herb sauce*
- Tagliatelle Pollo e Funghi al Pesto** <sup>A, C, H</sup> ..... 19,5  
Bandnudeln mit Hähnchenbrust & Champignons in cremiger Pestosauce  
*ribbon noodles with chicken breast & mushrooms in a creamy pesto sauce*
- Linguine di Vitello e Manzo Ragu** <sup>A, C, I</sup> ..... 19,5  
Linguine mit Kalbs- und Rindfleischragout und Bio-Karotten  
in leichter Tomatensauce  
*linguine with veal and beef ragout and organic carrots  
in a light tomato sauce*
- Hausgemachte Maccheroni con Filetti** <sup>A, C</sup> ..... 22,5  
Makkaroni mit Rinderfiletspitzen & frischen Champignons in eigener Sauce  
*homemade maccharoni with beef fillet tips & mushrooms in own sauce*

---

---

## Antipasti

---

---

- Rote Bete Carpaccio** <sup>G, H</sup> ..... 13,5  
mit sardischem Schafskäse und Pinienkernen  
*beetroot Carpaccio with Sardinian sheep's cheese and pine nuts*
- Trilogie:**  
**Vitello Tonnato, Carpaccio di Manzo und  
Carpaccio di Salmone** <sup>C, D, G, J</sup> ..... 18,5  
*Trilogie from Veal Tonnato, Beef Carpaccio and  
Salmon Carpaccio*
- Burrata e Pomodoro** <sup>G</sup> ..... 16,5  
Burrata mit Datteltomaten & frischem Basilikum auf Rucola  
*Burrata with date tomatoes and fresh basil on rucola*
- Carpaccio di Manzo** <sup>G, J</sup> ..... 18,5  
hauchdünne Scheiben vom rohem Rinderfilet mit Zitrone,  
Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesankäse  
*thin slices of raw beef with lemon, olive oil,  
rocket salad and grated Parmesan cheese*
- Carpaccio di Salmone** <sup>D, J</sup> ..... 17,5  
hauchdünne Scheiben vom frischen Lachs in Rosa Pfeffer  
mit Zitronenvinaigrette  
*thin slices of fresh salmon in Pink Pepper with lemon vinaigrette*
- Vitello Tonnato** <sup>C, D, G, J</sup> ..... 17,5  
dünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischcrème  
*thin slices of veal with capers in tuna cream*

---

---

## Insalate

---

---

Alle Salate werden mit Olivenöl & Balsamico-Essig <sup>L</sup> angerichtet.  
*All salads are served with olive oil and balsamic vinegar.*

- Insalata Mista** gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten ..... 9,5  
*mixed salad with cherry tomatoes*
- Rucola e Parmigiano** <sup>G</sup> ..... 14,5  
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesankäse  
*rocket salad with cherry tomatoes and Parmesan cheese*
- Insalata con Scampi** <sup>B, G</sup> ..... 19,5  
Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Fenchel & Parmesankäse  
*mixed salad with fried prawns, fennel and Parmesan cheese*
- Insalata con Filetti di Manzo** <sup>G</sup> ..... 22,5  
gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Parmesankäse  
*mixed salad with fried strips of beef and Parmesan cheese*
- Insalata Pollo e Funghi** ..... 18,5  
gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
Champignon und geriebenem Fetakäse  
*mixed salad with fried chicken breast strips,  
mushroom & grated feta cheese*

---

## Pesce

---

<b>Filetto di Orata all'Erbe</b> <sup>D, G, I</sup> .....	28,5
Doradenfilet mit Rosmarin, Kirschtomaten und Knoblauch <i>sea bream fillet with rosemary, garlic and cherry tomatoes</i>	
<b>Filetto di Orata alla Cardinale</b> <sup>B, D, O</sup> .....	30,5
Doradenfilet mit Garnelen in Hummersauce <i>sea bream fillet with prawns in lobster sauce</i>	
<b>Salmone alla Griglia</b> <sup>D, I</sup> .....	29,5
frisches Lachsfilet vom Grill <i>fresh grilled salmon fillet</i>	
<b>Salmone in Crosta</b> <sup>A, D, G, I, J</sup> .....	32,5
frisches Lachsfilet auf Pommery-Senfsauce <i>fresh salmon fillet on Pommery mustard sauce</i>	
<b>Scampi alla Griglia</b> <sup>A, B, G, I, J</sup> .....	33,5
5 Großgarnelen vom Grill mit Olivenöl, Kirschtomaten und Knoblauch <i>5 grilled king prawns with olive oil, cherry tomatoes and garlic</i>	
<b>Scampi al Pepe verde</b> <sup>A, B, G, I, J, L</sup> .....	36,5
5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce <i>5 king prawns with green pepper on cognac cream sauce</i>	
<b>Scampi al Vino Bianco</b> <sup>A, B, G, I, J, L</sup> .....	36,5
5 Großgarnelen in Knoblauch-Kräuter-Weißweinsauce <i>5 king prawns on garlic-herb-white wine sauce</i>	

---

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.  
*All fish dishes served with day supplement.*



---

## Carne

---

<b>Scaloppine di Vitello al Limone</b> <sup>A, I, J</sup> .....	29,5
zarte Milchkalbsfiletmedaillons in Zitronensauce <i>tender milk veal fillet medallions in lemon sauce</i>	
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <sup>A, I, J, L</sup> .....	32,0
zartes Milchkalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce <i>tender milk veal fillet medallions with Parma ham and sage in a white wine sauce</i>	
<b>Filetto di Vitello al Pepe verde</b> <sup>A, G, I, J</sup> .....	32,0
zartes Milchkalbsfilet in Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce <i>tender milk veal fillet in cognac green pepper sauce</i>	
<b>Mare e Monti</b> <sup>A, B, G, I, J</sup> .....	39,5
Rinderfilet auf Barolosauce und drei Großgarnelen mit Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce <i>beef fillet on Barolo sauce and three king prawns with cognac green pepper sauce</i>	
<b>Maltagliato di Filetto al Barolo</b> <sup>A, G, I, J, L</sup> .....	39,5
Ochsenfilet vom Grill auf Barolosauce <i>grilled ox fillet on Barolo sauce</i>	
<b>Costolette d'Agnello alla Griglia</b> <sup>A, G</sup> .....	36,5
gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit Cherrytomaten, Rosmarin und Knoblauch <i>grilled cutlets of lamb with cherry tomatoes, rosemary and garlic</i>	
<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> <sup>G</sup> .....	36,5
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter <i>grilled beef fillet with herb butter</i>	
<b>Filetto di Manzo al Forno</b> <sup>G</sup> .....	38,5
Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken <i>beef fillet with gorgonzola au gratin</i>	
<b>Pollo al Tartufo</b> .....	26,5
Hähnchenbrust vom Grill mit Champignons in Trüffelsauce <i>grilled chicken breast with mushrooms in truffle sauce</i>	
<b>Chateaubriand</b> <sup>L</sup> .....	für 2 Personen 92,0
mit grünem Pfeffer und Barolosauce <i>with green pepper and Barolo sauce</i>	

---

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.  
*All meat dishes are served with daily supplement.*

# Getränke

## WARME GETRÄNKE

Espresso <sup>2</sup>	Tasse	3,5
Caffè <sup>2</sup>	Tasse	3,8
Cappuccino <sup>2</sup>	Tasse	4,2
Tee verschiedene Sorten	Glas	4,5

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola <sup>1, 2, 4</sup>	0,2 l	4,2
Fanta <sup>1, 3, 5, 9</sup>	0,2 l	4,2
Sprite <sup>4</sup>	0,2 l	4,2
San Pellegrino	Fl. 0,75 l	8,0
Acqua Panna	Fl. 0,75 l	8,0
Bitter Lemon <sup>3, 4, 8</sup>	Fl. 0,2 l	4,0
Tonic Water <sup>4, 8</sup>	Fl. 0,2 l	4,0

## SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	4,5
Orangensaft	0,2 l	4,5

## APERITIFS

Martini <sup>1, 12</sup> bianco, rosso oder dry	5 cl	8,0
Sherry Sandeman <sup>12</sup> medium oder dry	5 cl	8,0
Prosecco <sup>12</sup>	0,1 l	9,0
Hugo <sup>12</sup>	0,2 l	12,5
Aperol Spritz <sup>1, 8, 12</sup>	0,2 l	12,5

## BIER

Krombacher vom Fass	0,3 l	5,0
Hefeweizenbier	Fl. 0,5 l	6,5
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	5,0

## LIKÖRE & BITTER

Amaretto Disaronno <sup>1</sup>	4 cl	8,5
Sambuca Molinari	4 cl	8,5
Limoncello <sup>1</sup>	4 cl	8,5
Baileys Irish Cream <sup>1, 2</sup>	4 cl	8,5
Ramazotti	4 cl	8,5
Amaro Averna <sup>1</sup>	4 cl	8,5
Fernet Branca	4 cl	8,5

## SPIRITUOSEN

Absolut Vodka	4 cl	8,0
Linie Aquavit	4 cl	8,0
Schladerer Himbeergeist	4 cl	8,0
Schladerer Williamsbirne	4 cl	8,0
Jack Daniels	4 cl	14,5

## LONGDRINKS

Campari-Orange/Soda <sup>1</sup>	0,2 l	12,5
Gin-Tonic <sup>4, 8</sup>	0,2 l	14,5
Wodka-Lemon <sup>3, 4, 8</sup>	0,2 l	14,5
Cuba Libre <sup>1, 2, 4</sup>	0,2 l	16,5

Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf ca 0,2 l aufgefüllt. Die Alkoholmenge kann je nach Longdrink abweichen, von 4 cl bis 15 cl.

**Allergene:** **A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

**B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse

**D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

**F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)

**H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

**J** enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamerzeugnisse

**L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite · **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · **O** Hummerpaste A, B, F, G, I, N, 1, 9, 13

**Zusatzstoffe:** **1** mit Farbstoff · **2** koffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel

**5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig

**9** Stabilisatoren · **12** enthält Sulfite · **13** Geschmacksverstärker · \* Frischfleischgewicht

**allergens:** **A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)

**B** contains shellfish and crustacean products · **C** contains eggs or egg products

**D** contains fish or fish products · **E** contains peanuts or peanut products

**F** contains soy or soy products · **G** contains milk or milk products (lactose)

**H** contains nuts or their products almond, hazelnut, walnut, cashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) · **I** contains celery or celery products · **J** contains mustard or mustard products

**K** contains sesame seeds or sesame seeds products · **L** contains sulfur dioxide and sulphites

**N** molluscs (mollusks) or products thereof · **O** lobster paste A, B, F, G, I, N, 1, 9, 13

**additives:** **1** with colouring agent · **2** caffeinated · **3** with antioxidant · **4** acidifying agent

**5** with preservative · **6** artificial sweetener · **7** phenylalanine · **8** quinine · **9** stabilizers

**12** contains sulfite · **13** flavor enhancers · \* fresh weight

**Alle Preise in Euro inkl. Bedienung & MwSt. · All prices include tax and service.**