
Zuppe

- Crema di Pomodoro** ^G 6,5
Tomaten-Crèmesuppe
tomato cream soup
- Minestrone** ^{G, I} 7,5
frische italienische Gemüsesuppe mit Parmesankäse
fresh Italian vegetable soup with Parmesan cheese
- Zuppa di Patate e Tartufo** ^{A, G} 8,5
Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelöl
potato soup with truffle oil

Antipasti

- Rote Bete Carpaccio** ^{G, H} 11,5
mit sardischem Schaskäse und Pinienkernen
beetroot Carpaccio with Sardinian sheep's cheese and pine nuts
- Trilogie:
Vitello Tonnato, Carpaccio di Manzo und
Carpaccio di Salmone** ^{C, D, G, J} 15,5
*Trilogie from Veal Tonnato, Beef Carpaccio di Manzo and
Salmon Carpaccio*
- Burrata e Pomodoro** ^G 13,5
Burrata mit Datteltomaten & frischem Basilikum auf Rucola
Burrata with date tomatoes and fresh basil on rucola
- Carpaccio di Manzo** ^{G, J} 13,5
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** ^{D, J} 13,5
hauchdünne Scheiben vom frischen Lachs mit Zitronenvinaigrette
thin slices of fresh salmon with lemon vinaigrette
- Vitello Tonnato** ^{C, D, G, J} 14,5
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 angerichtet. ^L
All salads are served with olive oil and balsamic vinegar.

- Insalata verde** gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten 8,5
mixed salad with cherry tomatoes
- Rucola e Parmigiano** ^G 11,5
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesankäse
rocket salad with cherry tomatoes and Parmesan cheese
- Insalata con Scampi** ^{B, G} 18,5
Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Fenchel & Parmesankäse
mixed salad with fried prawns, fennel and Parmesan cheese
- Insalata con Filetti di Manzo** ^G 18,5
gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Parmesankäse
mixed salad with fried strips of beef and Parmesan cheese

Pasta

- Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** ^{A, C} 14,5
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)
with garlic, olive oil and peperoncini (hot)
· **Auf Wunsch auch mit gebratenen Garnelen** ^B 22,5
on request also with fried shrimp
- Hausgemachte Maccheroni all'Arrabbiata** ^{A, C, G} 14,5
Makkaroni mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce
homemade maccharoni with garlic in spicy tomato sauce
· **Auf Wunsch auch mit gebratenen Garnelen** ^B 22,5
on request also with fried shrimp
- Tagliatelle al Salmone** ^{A, D, G, L} 17,5
Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini in Kräutersauce
ribbon noodles with fresh salmon and zucchini in herb sauce
- Hausgemachte Maccheroni con Filetti** ^{A, C} 18,5
mit Rinderfiletspitzen und frischen Steinpilzen in eigener Sauce
*homemade maccharoni with beef fillet tips & porcini mushrooms
in own sauce*



Corona-Meldepflicht
corona reporting obligation

Pesce

- Filetto di Orata all'Erbe** ^{D, G, I}26,5
Doradenfilet mit Rosmarin, Kirschtomaten und Knoblauch
sea bream fillet with rosemary, garlic and cherry tomatoes
- Filetto di Orata alla Cardinale** ^{B, D, O}30,5
Doradenfilet mit Garnelen in Hummersauce
sea bream fillet with prawns in lobster sauce
- Salmone alla Griglia** ^{D, I}26,5
frisches Lachsfilet vom Grill
fresh grilled salmon fillet
- Salmone in Crosta** ^{A, D, G, I, J}28,5
frisches Lachsfilet auf Pommery-Senfsauce
fresh salmon fillet on Pommery mustard sauce
- Scampi alla Griglia** ^{A, B, G, I, J}32,5
5 Großgarnelen vom Grill mit Olivenöl, Kirschtomaten und Knoblauch
5 grilled king prawns with olive oil, cherry tomatoes and garlic
- Scampi al Pepe verde** ^{A, B, G, I, J, L}34,5
5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce
5 king prawns with green pepper on cognac cream sauce

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

Wir haben stets weitere frische Fische im Angebot wie:
Seezunge, Dorade, Steinbutt, Seeteufel, Loup de Mer oder
Riesen-Gamberoni, die wir gern nach Ihren Wünschen zubereiten.
Fragen Sie bitte unsere Kellner!

*We always have more fresh fish on offer as:
sole, sea bream, turbot, monkfish, sea bass or
giant gamberoni that we like to cook to your liking.
Please ask our staff!*



Carne

- Saltimbocca alla Romana** ^{A, I, J, L} 30,5
zartes Milchkalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken und
Salbei in Weißweinsauce
*tender milk veal fillet medallions with Parma ham and sage
in a white wine sauce*
- Filetto di Vitello al Pepe verde** ^{A, G, I, J} 30,5
zartes Milchkalbsfilet in Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce
tender milk veal fillet in cognac green pepper sauce
- Mare e Monti** ^{A, B, G, I, J} 34,5
Argentinisches Rinderfilet auf Barolosauce und drei Großgarnelen
mit Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce
*Argentinean beef fillet on Barolo sauce and three king prawns
with cognac green pepper sauce*
- Maltagliato di Filetto al Barolo** ^{A, G, I, J, L} 35,5
Ochsenfilet vom Grill auf Barolosauce
grilled ox fillet on Barolo sauce
- Filetto di Manzo alla Griglia** ^{A, G, I, J} 32,5
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
grilled Argentinean beef fillet with herb butter
- Filetto di Manzo al Forno** ^{A, G, I, J} 34,5
Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken
Argentinean beef fillet with gorgonzola au gratin
- Chateaubriand ab 2 und mehr** ^{A, G, I, J} pro Person 38,5
mit grünem Pfeffer und Barolosauce
with green pepper and Barolo sauce

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

Bitte fragen Sie nach unseren leckeren

Desserts

Täglich frisch für Sie zubereitet!

Please ask for our delicious desserts. Daily freshly prepared for you!

Getränke

WARME GETRÄNKE

Espresso ²	Tasse	2,7
Caffè ²	Tasse	2,9
Cappuccino ^{2, 6}	Tasse	3,2
Tee verschiedene Sorten	Glas	3,9

BIER

Krombacher ^A vom Fass	0,2 l	2,9
Krombacher ^A vom Fass	0,3 l	3,9
Hefeweizenbier ^A	Fl. 0,5 l	5,8
Alkoholfreies Bier ^A	Fl. 0,33 l	3,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola ^{1, 2, 4}	0,2 l	3,0
Orangenlimonade ^{1, 3, 5, 9}	0,2 l	3,0
Zitronenlimonade ⁴	0,2 l	3,0
San Pellegrino	Fl. 0,75 l	6,9
Acqua Panna	Fl. 0,75 l	6,9
Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	Fl. 0,2 l	3,2
Tonic Water ^{4, 8}	Fl. 0,2 l	3,2

LIKÖRE & BITTER

Amaretto Disaronno ^{1, H}	4 cl	5,5
Sambuca Molinari	4 cl	5,5
Limoncello ¹	4 cl	5,5
Baileys Irish Cream ^{1, 2, G}	4 cl	5,5
Ramazotti	4 cl	5,5
Amaro Averna ¹	4 cl	5,5
Fernet Branca	4 cl	5,5

SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	3,4
Orangensaft	0,2 l	3,4

SPIRITUOSEN

Absolut Vodka ^A	4 cl	5,5
Linie Aquavit	4 cl	5,5
Schladerer Himbeergeist	4 cl	5,5
Schladerer Williamsbirne	4 cl	5,5
Jack Daniels ^A	4 cl	8,5

APERITIFS

Martini ^{1, 12} bianco, rosso oder dry	5 cl	5,5
Sherry Sandeman ¹² medium oder dry	5 cl	5,5
Prosecco ¹²	0,1 l	6,0
Hugo ¹²	0,2 l	8,5
Aperol Spritz ^{1, 8, 12}	0,2 l	8,5

LONGDRINKS

Campari-Orange/Soda ¹	0,2 l	8,5
Gin-Tonic ^{4, 8}	0,2 l	8,5
Wodka-Lemon ^{A, 3, 4, 8}	0,2 l	8,5
Cuba Libre ^{1, 2, 4}	0,2 l	8,5

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, Chashewnuss, Pecanuss,

Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

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

L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · **N** Weichtiere (Molusken) 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, chashew 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.