

ANTIPASTI

COMPOSIZIONE D'ANTIPASTI ^{AG}	€ 13,70
<i>Antipasti-Variation mit Prosciutto crudo, Salami, Mozzarella und gegrilltem Gemüse</i> Appetizer platter with dry-cured ham, salami, mozzarella and grilled vegetables	
INSALATA FRUTTI DI MARE ^{BR}	€ 13,90
<i>Meeresfrüchte Salat</i> Seafood salad	
MOZZARELLA DI BUFALA E RUCOLA ^G	€ 13,60
<i>Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola und frischem Basilikum</i> Buffalo mozzarella with tomatoes, arugula and fresh basil	
MOZZARELLA CAPRESE ^G	€ 11,00
<i>Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum</i> Mozzarella with tomatoes and fresh basil	
TARTARA DI GAMBERI CON AVOCADO ^{BF}	€ 13,90
<i>Shrimps-Tatar mit Avocado</i> Shrimp tartare with avocado	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO ^G	€ 14,90
<i>Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan</i> Beef tenderloin Carpaccio with arugula and Parmesan cheese	
VITELLO TONNATO ^{CD0}	€ 14,20
<i>Gedünstetes Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce</i> Steamed veal with tuna sauce	

PANE

PANE CON AGLIO ^A	€ 2,50/ € 2,70
<i>Pizzabrot / mit Knoblauch</i>	
PANE DELLA CASA ^A	€ 2,60
<i>Hausgemachtes Weißbrot</i> homemade white bread	
FOCACCIA AL ROSMARINO ^A	€ 6,50
<i>Fladenbrot mit Rosmarin und Olivenöl</i> flatbread with rosemary and olive oil	
BRUSCHETTA AL POMODORO ^A	€ 5,60
<i>Getoastetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum</i> Toasted white bread with fresh tomatoes, garlic and basil	

Inklusivpreise in Euro

Allergeninformationen letzte Seite

*** Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. ***

INSALATE

INSALATA MISTA DI STAGIONE PICCOLA / GRANDE <i>Gemischter Salat nach Saison klein/groß</i> Seasonal mixed salad small/ large	€ 5,20 / 6,90
INSALATA RUCOLA CON PARMIGIANO E POMODORINI ^G <i>Rucolasalat mit Parmesan und Cherry-Tomaten</i> Arugula salad with Parmesan cheese and cherry tomatoes	€ 10,10
CAESAR SALAT CON POLLO O CON ACCIUGHE E CAPPERI ^{ACDFM} <i>Eisbergsalat mit gegrilltem Hähnchenfilet, gekochtem Ei und Croutons oder als vegetarische Version mit Sardellenfilet und Kapern</i> Iceberg lettuce with grilled chicken breast, boiled egg and croutons or as a vegetarian version with anchovy fillets and capers	€ 13,90
INSALATA DI TONNO CON DRESSING AL LIME ^D <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Limetten-Dressing</i> Mixed salad with tuna, onions, olives and lime-dressing	€ 11,90
INSALATA PRIMAVERA CON FORMAGGIO DI PECORA ^G <i>Gemischter Salat mit Schafskäse und Limetten-Dressing</i> Mixed salad with sheep cheese and lime- dressing	€ 11,50
INSALATA "DA GENNARO" ^{BG} <i>Scampi mit Avocado auf gemischte Salat mit weißem Dressing</i> Mixed green salad with scampi, avocado and creamy salad dressing	€ 16,20

ZUPPE

MINISTRONE ^L <i>Italienische Gemüsesuppe</i> Vegetable soup	€ 6,50
CREMA DI POMODORO ^L <i>Tomatensuppe</i> Tomato cream soup	€ 6,50
BRODETTO DI PESCE CON CROSTINI ALL'AGLIO ^{ABDLO} <i>Fischsuppe mit frischen Fischen garniert mit Knoblauch-Croutons</i> Fish soup garnished with garlic croutons	€ 16,90

Inklusivpreise in Euro

Allergeninformationen letzte Seite

*** Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe
enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. ***

PASTA FRESCA

HAUSGEMACHTE PASTA | HOMEMADE PASTA

GIRASOLI AL BURRO E SALVIA CON PROSCIUTTO DI PARMA E OLIVE ^{ACG} € 14,70

Teigtaschen gefüllt mit Schafkäse in Salbeibutter mit Prosciutto und Oliven

Dumplings filled with sheep cheese in sage butter served with prosciutto and olives

GNOCCHI ALLA SORRENTINA ^{ACGL} € 12,90

Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensauce & Mozzarella

Potato dumplings with tomato sauce & mozzarella

FUSILLI ALLA „PUTTANESCA“ ^{ACDL} € 13,50

Spiralnudeln mit Tomatensauce, Sardellen, Oliven und Kapern

Spiral-shaped noodles with tomatoes, anchovies, olives and capers

TAGLIOLINI ALLA „SCARPARELLO“ ^{ACGL} € 13,90

Feine Nudeln mit Tomatensauce, Aubergine, Zucchini und Mozzarella

Thin noodles with tomato sauce, aubergine, zucchini and mozzarella

TAGLIATELLE AL SALMONE ^{ACDGLD} € 14,50

Bandnudeln mit Lachs in cremiger Tomatensauce

Ribbon noodles with salmon in creamy tomato sauce

LASAGNA AL FORNO ^{ACGL} € 12,50

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese- Sauce

Lasagne with mixed minced meat (pork & beef)

Inklusivpreise in Euro

Allergeninformationen letzte Seite

*** Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. ***

PASTA E RISOTTO

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ^{ABDLOR} <i>Spaghetti in Tomatensauce mit Garnelen, Muscheln und Tintenfisch</i> Spaghetti with tomato sauce, shrimps, mussels and squid	€ 17,90
PENNE CON SALSICCIA ^{AGLO} <i>Penne in Tomatensauce mit Salsiccia</i> Penne in tomato sauce with Salsiccia (italian sausage)	€ 12,90
PENNE ALL'ARRABBIATA ^{AL} <i>Penne mit Tomatensauce, Knoblauch und Chili</i> Penne in spicy tomato sauce with garlic and chili peppers	€ 9,90
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ^A <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i> Spaghetti with garlic, olive oil and chili peppers	€ 9,90
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE ^{AL} Spaghetti with mixed minced meat (beef and pork) and tomato sauce	€ 10,50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA ^{ACG} <i>Spaghetti mit Ei & Speck in cremiger Oberssauce</i> Spaghetti with creamy egg and bacon sauce	€ 12,90
RISOTTO ALL'ORTOLANA ^{GL} <i>Risotto mit Gemüse der Saison</i> Risotto with seasonal vegetables	€ 13,90
RISOTTO AGLI SCAMPI ^{BGLO} <i>Risotto mit Garnelen und Tomaten</i> Risotto with shrimps and cherry tomatoes	€ 16,90

Inklusivpreise in Euro

Allergeninformationen letzte Seite

*** Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. ***

CARNE

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE O AL MARSALA ^{AGLO} € 20,70

Kalbsfleisch in feiner Zitronen- oder Marsala-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Veal escalopes in lemon or marsala sauce served with rosemary potatoes and vegetables

PETTO D'ANATRA SU RISOTTO DI MELE ^{FG} € 20,50

Rosagebratene Entenbrust auf Apfelrisotto

Roasted duck breast on apple risotto

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON ZUCCHINI € 20,20

Gegrilltes Lamm mit Zucchini

Grilled lamb chops with zucchini

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO ^{AG} € 26,90

Dünngeschnittene Rinderfiletscheiben auf Rucola mit Parmesan

Thin-sliced beef steaks on arugula with Parmesan cheese

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE O AL VINO ROSSO ^{GL0} € 26,90

Rinderfilet in grüner Pfeffer- oder in feiner Rotwein-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Beef sirloin steak in green peppercorn or red wine sauce served with rosemary potatoes and vegetables

T-BONE STEAK CON PATATE AL ROSMARINO € 34,50

T-Bone Steak mit Rosmarinkartoffeln

T-Bone steak with rosemary potatoes

Inklusivpreise in Euro

Allergeninformationen letzte Seite

*** Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. ***

PESCE

COZZE AL VINO BIANCO O AL POMODORO ^{ALOR} <i>Miesmuscheln in Weißwein- oder in Tomatensauce</i> Steamed mussels in white wine or tomato sauce	€ 15,90
CALAMARI ALLA GRIGLIA ^{LR} <i>Calamari vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i> Grilled calamari with rosemary potatoes and vegetables	€ 18,90
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^{BG} <i>Gegrillte Riesengarnelen auf Blattspinat</i> Grilled king prawns on leaf spinach	€ 23,90
BRANZINO ALLA GRIGLIA ^{DL} <i>Gegrillter Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i> Grilled sea bass with rosemary potatoes and vegetables	€ 22,90
PESCE MISTO ALLA GRIGLIA ^{BDLR} <i>Fischplatte mit verschiedenen gegrillten Fischarten mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i> Mixed grilled fish platter with rosemary potatoes and vegetables	€ 25,90

CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO Rosemary potatoes	€ 4,30
SPINACI ^G Spinach	€ 4,50
RISO Rice	€ 4,30
VERDURE DI STAGIONE Seasonal vegetables	€ 5,50

Inklusivpreise in Euro

Allergeninformationen letzte Seite

*** Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. ***

PIZZE

MARGHERITA^{AG} € 7,90

POMODORO, MOZZARELLA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA

NAPOLETANA^{ADG} € 8,90

MOZZARELLA, POMODORO, ACCIUGHE, CAPPERI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVY, CAPERS

CARDINALE^{AG} € 9,00

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM

SALAME^{AG} € 9,00

MOZZARELLA, POMODORO. SALAME
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI

TONNO^{ADG} € 10,10

MOZZARELLA, POMODORO, TONNO, CIPOLLE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA FISH, ONIONS

FIORENTINA^{AG} € 10,10

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS

PIZZA ALLA GENNARO^{AG} € 11,90

MOZZARELLA, POMODORO, SPINACI, FORMAGGIO DI PECORA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPINACH, SHEEP CHEESE

VERDURE^{AG} € 12,00

MOZZARELLA, POMODORO, VERDURE MISTE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES

CAPRICCIOSA^{AG} € 11,00

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKES, OLIVES

Inklusivpreise in Euro

Allergeninformationen letzte Seite

*** Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. ***

QUATTRO STAGIONI ^{AG} € 11,00

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, ASPARAGI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKES, ASPARAGUS

DIAVOLA ^{AG} € 11,00

MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE, PROSCIUTTO COTTO, PEPERONI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HOT SALAMI, HAM, HOT & MILD CHILLI PEPPERS

CALZONE ^{AG} € 11,70

MOZZARELLA, POMODORO, RICOTTA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA, HAM, MUSHROOMS

FRUTTI DI MARE ^{ABDGR} € 12,40

MOZZARELLA, POMODORO, CALAMARI, COZZE, GAMBERI, AGLIO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SEAFOOD, GARLIC

PROVINCIALE ^{AG} € 11,90

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, SPECK, PEPERONI, MAIS
TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, BACON, MILD CHILI PEPPERS, CORN

QUATTRO FORMAGGI ^{AG} € 11,90

MOZZARELLA, POMODORO, GORGONZOLA, PARMIGIANO, FORMAGGIO DI PECORA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMESAN, SHEEP CHEESE

PIZZA CON RUCOLA E PROSCIUTTO DI PARMA ^{AG} € 12,90

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO DI PARMA, RUCOLA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMA HAM, ARUGULA

PIZZA CON SALSICCIA ^{AG} € 13,50

MOZZARELLA, POMODORO, SALSICCIA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SAUSAGE

TRICOLORE ^{AG} € 13,90

MOZZARELLA, POMODORO, BRESAOLA, RUCOLA, PARMIGIANO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BRESAOLA, ARUGULA, PARMESAN

Inklusivpreise in Euro

Allergeninformationen letzte Seite

**** Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. ****