

ANTIPASTI

COMPOSIZIONE D'ANTIPASTI ^{AG}	€ 16,50
<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}	€ 15,70
<i>Meeresfrüchte Salat</i>	
Seafood salad	
MOZZARELLA DI BUFALA E RUCOLA ^G	€ 15,70
<i>Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola und frischem Basilikum</i>	
Buffalo mozzarella with tomatoes, arugula and fresh basil	
MOZZARELLA CAPRESE ^G	€ 13,70
<i>Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum</i>	
Mozzarella with tomatoes and fresh basil	
TARTARA DI GAMBERI CON AVOCADO ^{BF}	€ 18,50
<i>Shrimps-Tatar mit Avocado</i>	
Shrimp tartare with avocado	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO ^G	€ 18,50
<i>Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan</i>	
Beef tenderloin Carpaccio with arugula and Parmesan cheese	
VITELLO TONNATO ^{CD0}	€ 18,50
<i>Gedünstetes Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce</i>	
Steamed veal with tuna sauce	

PANE

PANE CON AGLIO ^A	€ 2,70/ € 2,90
<i>Pizzabrot / mit Knoblauch</i>	
PANE DELLA CASA ^A	€ 2,70
<i>Hausgemachtes Weißbrot homemade white bread</i>	
FOCACCIA AL ROSMARINO ^A	€ 7,20
<i>Fladenbrot mit Rosmarin und Olivenöl flatbread with rosemary and olive oil</i>	
BRUSCHETTA AL POMODORO ^A	€ 6,20
<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	€ 5,90 / 8,10
INSALATA RUCOLA CON PARMIGIANO E POMODORINI ^G <i>Rucolasalat mit Parmesan und Cherry-Tomaten</i> Arugula salad with Parmesan cheese and cherry tomatoes	€ 12,20
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	€ 15,90
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	€ 14,20
INSALATA PRIMAVERA CON FORMAGGIO DI PECORA ^G <i>Gemischter Salat mit Schafskäse und Limetten-Dressing</i> Mixed salad with sheep cheese and lime- dressing	€ 14,20
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	€ 17,20

ZUPPE

MINISTRONE ^L <i>Italienische Gemüsesuppe</i> Vegetable soup	€ 6,60
CREMA DI POMODORO ^L <i>Tomatensuppe</i> Tomato cream soup	€ 6,60
BRODETTO DI PESCE CON CROSTINI ALL'AGLIO ^{ABDLO} <i>Fischsuppe mit frischen Fischen garniert mit Knoblauch-Croutons</i> Fish soup garnished with garlic croutons	€ 17,90

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} € 15,90
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} € 14,90
Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensauce & Mozzarella
Potato dumplings with tomato sauce & mozzarella

FUSILLI ALLA „PUTTANESCA“ ^{ACDL} € 15,20
Spiralnudeln mit Tomatensauce, Sardellen, Oliven und Kapern
Spiral-shaped noodles with tomatoes, anchovies, olives and capers

TAGLIOLINI ALLA „SCARPARIELLO“ ^{ACGL} € 15,20
Feine Nudeln mit Tomatensauce, Aubergine, Zucchini und Mozzarella
Thin noodles with tomato sauce, aubergine, zucchini and mozzarella

TAGLIATELLE AL SALMONE ^{ACDGLD} € 16,30
Bandnudeln mit Lachs in cremiger Tomatensauce
Ribbon noodles with salmon in creamy tomato sauce

LASAGNA AL FORNO ^{ACGL} € 14,80
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} € 19,60

Spaghetti in Tomatensauce mit Garnelen, Muscheln und Tintenfisch

Spaghetti with tomato sauce, shrimps, mussels and squid

PENNE CON SALSICCIA ^{AGLO} € 15,50

Penne in Tomatensauce mit Salsiccia

Penne in tomato sauce with Salsiccia (italian sausage)

PENNE ALL'ARRABBIATA ^{AL} € 12,70

Penne mit Tomatensauce, Knoblauch und Chili

Penne in spicy tomato sauce with garlic and chili peppers

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ^A € 11,90

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Spaghetti with garlic, olive oil and chili peppers

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE ^{AL} € 12,70

Spaghetti with mixed minced meat (beef and pork) and tomato sauce

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ^{ACG} € 14,90

Spaghetti mit Ei & Speck in cremiger Obersauce

Spaghetti with creamy egg and bacon sauce

RISOTTO ALL'ORTOLANA ^{GL} € 15,40

Risotto mit Gemüse der Saison

Risotto with seasonal vegetables

RISOTTO AGLI SCAMPI ^{BGLD} € 20,90

Risotto mit Garnelen und Tomaten

Risotto with shrimps and cherry tomatoes

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} € 25,90
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} € 25,90
Rosagebratene Entenbrust auf Apfelrisotto

Roasted duck breast on apple risotto

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON ZUCCHINI € 25,90
Gegrilltes Lamm mit Zucchini

Grilled lamb chops with zucchini

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO ^{AG} € 29,90
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 ^{GLD} € 32,80
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 € 38,50
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	€ 17,90
CALAMARI ALLA GRIGLIA ^{LR} <i>Calamari vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i> Grilled calamari with rosemary potatoes and vegetables	€ 19,90
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^{BG} <i>Gegrillte Riesengarnelen auf Blattspinat</i> Grilled king prawns on leaf spinach	€ 29,90
BRANZINO ALLA GRIGLIA ^{DL} <i>Gegrillter Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i> Grilled sea bass with rosemary potatoes and vegetables	€ 29,90
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	€ 33,90

CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO Rosemary potatoes	€ 4,80
SPINACI ^G Spinach	€ 4,80
RISO Rice	€ 4,80
VERDURE DI STAGIONE Seasonal vegetables	€ 5,80

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} € 9,90
pomodoro, mozzarella
tomato sauce, Mozzarella

Napoletana^{adg} € 10,60
Mozzarella, pomodoro, acciughe, Capperi
tomato sauce, Mozzarella, anchovy, capers

Cardinale^{ag} € 11,90
Mozzarella, pomodoro, Prosciutto cotto
tomato sauce, Mozzarella, Ham

Salame^{ag} € 11,90
Mozzarella, pomodoro. Salame
tomato sauce, Mozzarella, Salami

Tonno^{adg} € 13,20
Mozzarella, pomodoro, Tonno, Cipolle
tomato sauce, Mozzarella, tuna fish, Onions

Fiorentina^{ag} € 13,20
Mozzarella, pomodoro, Prosciutto cotto, Funghi
tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms

Verdure^{ag} € 13,80
Mozzarella, pomodoro, verdure miste
tomato sauce, Mozzarella, mixed vegetables

Capricciosa^{ag} € 14,50
Mozzarella, pomodoro, Prosciutto Cotto, Funghi, carciofi, Olive
tomato sauce, Mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives

Pizza alla Gennaro^{ag} € 14,90
Mozzarella, pomodoro, Spinaci, formaggio di pecora
tomato sauce, mozzarella, spinach, sheep cheese

PIZZE

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} € 14,50

Mozzarella, pomodoro, Prosciutto Cotto, Funghi, carciofi, Asparagi
tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, artichokes, asparagus

Diavola ^{ag} € 14,50

Mozzarella, pomodoro, Salame piccante, Prosciutto cotto, peperoni
tomato sauce, Mozzarella, hot salami, ham, Hot & Mild chilli peppers

Calzone ^{ag} € 14,50

Mozzarella, pomodoro, Ricotta, prosciutto Cotto, Funghi
tomato sauce, Mozzarella, ricotta, ham, mushrooms

Provinciale ^{ag} € 14,50

mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, Speck, peperoni, mais
tomatoes, Mozzarella, ham, bacon, mild chili peppers, corn

Quattro Formaggi ^{ag} € 14,50

Mozzarella, pomodoro, Gorgonzola, Parmigiano, Formaggio di pecora
tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, sheep cheese

Pizza con Salsiccia ^{ag} € 15,20

mozzarella, pomodoro, salsiccia
tomato sauce, Mozzarella, sausage

Tricolore ^{ag} € 15,20

mozzarella, pomodoro, bresaola, rucola, parmigiano
tomato sauce, Mozzarella, Bresaola, Arugula, Parmesan

Pizza con Rucola e Prosciutto di Parma ^{ag} € 16,30

Mozzarella, pomodoro, prosciutto di parma, rucola
tomato sauce, Mozzarella, Parma ham, Arugula

Frutti di Mare ^{abdgr} € 16,30

Mozzarella, pomodoro, Calamari, Cozze, Gamberi, Aglio
tomato sauce, Mozzarella, seafood, garlic

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. ***