

## **Aperitivi - Aperitifs**

Champagne Canarad-Duchêne Brut 0,1 l	14,50 €
Champagne Conarad-Duchêne Rosé 0,1 l	16,00 €
Prosecco di Valdobbiade 0,1 l	7,00 €
Prosecco di Valdobbiadene Rosé 0,1 l	7,00 €
Veltins Pils vom Fass 0,3 l	3,50 €
Kir Royal mit Champagner 0,1 l	14,50 €
Limoncello Spritz	8,00 €
Prosecco Aperol 0,1 l	8,00 €
Aperol Spritz auf Eis mit Prosecco di Valdobbiadene 0,2 l	8,00 €
Hugo auf Eis 0,2 l	8,00 €
Bitterino Sanbittèr Pur / Soda / Orangensaft 0,1 l	6,00 €
Martini Bianco / Rosso / Dry 4cl	7,00 €
Sherry Medium / Dry 4cl	6,00 €
Cynar Soda 4cl	6,00 €
Campari Soda / Orange 4cl	7,50 €
Gin Tonic (Hendrick's Gin und Thomas Henry Tonic Water) 4cl	15,50 €
Gin Mare (mit Thomas Henry) 4cl	14,50 €
Whisky Cola (Woodford Reserve Bourbon Whisky) 4cl	13,50 €
Wodka Lemon (Absolut Wodka) 4cl	13,50 €
Wodka Red Bull (Absolut Wodka) 4cl	13,50 €
Punt e Mes 4cl	7,00 €
Pernod mit Soda 4cl	7,00 €
Portwein 4cl	7,00 €
Negroni	13,50 €
Negroni Sbagliato	12,50 €

Für eine größere Auswahl an edlen Schaumweinen und Weinen fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte

## **Birre – Biere**

Veltins Pils vom Fass 0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 5,50 €
Veltins Pils Alkoholfrei 0,33 Fl.	3,50 €
Maisel's Weisse Original Hefeweizen 0,5 L Fl. / alkoholfrei	5,50 €
Pülleken Helles 0,33 Fl. (mildes Helles)	3,50 €
Grevensteiner Original 0,33 Fl. (naturtrübes Kellerbier)	3,50 €

## **Bibite Analcoliche – Alkoholfreie Getränke**

Acqua Surgiva Frizzante 0,25 l / 0,75 l	3,50 € / 7,50 €
Acqua Surgiva Liscia (stilles Wasser) 0,25l / 0,75 l	3,50 € / 7,50 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi 0,2 l	3,50 €
Orangensaft, Traubensaft, Apfelsaft, Apfelsaft-Schorle 0,2 l	3,50 €
Orangina 0,2 l	4,00 €

## **Pizze Classiche**

<b>Pizza Margherita</b>	11,00 €
Tomatensoße, Mozzarella	
<b>Pizza Margherita Bufala</b>	13,50 €
Tomatensoße, Büffel-Mozzarella	
<b>Pizza Salame</b>	13,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Salami	
<b>Pizza Prosciutto</b>	13,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken	
<b>Pizza Rossano</b>	14,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons	
<b>Pizza Siracusa</b>	14,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Champignons	
<b>Pizza Capricciosa</b>	15,50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken	
<b>Pizza Parma</b>	18,50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmigiano	
<b>Pizza Vegetariana</b>	14,50 €
Tomatensoße, Mozzarella, frisches saisonales Gemüse	
<b>Pizza Milan</b>	16,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen und Zucchini	
<b>Pizza Quattro Formaggi</b>	14,00 €
Provola, Mozzarella di Bufala, Taleggio, Gorgonzola	
<b>Pizza Diavola</b>	14,50 €
Tomatensoße, Mozzarella, Spianata Piccante (scharfe Kalabresische Wurst), karamellisierte rote Zwiebel aus Tropea	
<b>Pizza Mafia</b>	14,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven	

## **Pizze Speciali**

<b>Pizza Tartufo</b>	26,50 €
Crème fraîche, Parmigiano, Fior di Latte Mozzarella, schwarzer Trüffel	
<b>Pizza Italia</b>	19,50 €
Pesto aus frischem Basilikum, Fior di Latte Mozzarella, getrocknete Tomaten, Burrata Pinienkerne	
<b>Pizza Salmone e Caviale</b>	29,50 €
Räucherlachs, Lachskaviar, Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Meeresalgen	
<b>Pizza Caviale Beluga</b>	69,00 €
Beluga Kaviar, Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Wachteleier	
<b>Fiorentino</b>	16,50 €
Gorgonzola, Birnen, Walnüsse, Honig	
<b>Pizza Bruschetta</b>	9,50 €
Gewürfelte Cocktailtomaten, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch	
<b>Pizza Napoletana</b>	18,00 €
Salsiccia Wurst, Fior di Latte Mozzarella und wilder Brokkoli	
<b>Pizza Mortadella e Pistacchio</b>	19,50 €
Mortadella, Fior di Latte Mozzarella, gehackte Pistazien, Basilikum	

<b>Pizza Nduja</b>	16,50 €
Stracciatella Käse, getrocknete Tomate, Nduja (pikante kalabresische Wurst)	
<b>Pizza Nutella</b>	14,50 €
Nutella und piemontesische Haselnüsse	
<b>Extras</b>	
Käse, Salami, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Peperoni-Wurst, Ei, sonstiges	1,50 €
Thunfisch, Mozzarella, Spinat, Rucola	2,00 €

## **Antipasti Freddi – Kalte Vorspeisen**

<b>Mozzarella Caprese</b>	10,50 €
Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl	
<b>Vitello Tonnato Classico</b>	14,00 €
Zartes, dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern	
<b>Burrata Caprese</b>	14,50 €
Cremige Burrata serviert mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum	
<b>Scampi Cocktail Classico</b>	12,50 €
Krabben mit klassischer Cocktailsoße	
<b>Insalata di Pesce</b>	16,00 €
Salat aus Meeresfrüchten	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	15,00 €
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf frischem Rucola und gehobeltem Parmesan	
<b>Carpaccio di Salmone</b>	15,00 €
Hauchdünn geschnittener Lachs mariniert in rosa Pfeffer	
<b>Tatar di Tonno</b>	21,00 €
Thunfischtatar serviert mit Avocado, Mango, Gurken und Sesam	
<b>Tatar di Salmone</b>	18,50 €
Lachstatar an Zitrusfrüchtesalat und gerösteten Mandeln	
<b>Tatar di Manzo</b>	21,00 €
Tatar vom Rinderfilet mit Kapern, Sardellen, saure Gurken, Petersilie mariniert Zitronen-Olivenöl Vinaigrette	

## **Antipasti Caldi – Warme Vorspeisen**

<b>Antipasto Fiorentino (ab 2 Personen)</b>	22,00 € p.P.
Köstliche Auswahl aus wechselnden Antipasti Variationen	
<b>Insalata Capri</b>	18,50 €
Zarter Langherinikäse, leicht erwärmt auf roter Beete, Rucola und knusprigen Linsensprossen	
<b>Antipasto Ludovico</b>	19,50 €
Zart gebratener Oktopus auf cremiger Kartoffelcreme serviert mit Sojabohnen, Zuckerschoten und knusprigen Linsensprossen	
<b>Melanzana alla Rossanese</b>	13,50 €
Saftige Scheiben Aubergine in Tomatensoße mit Büffel-Mozzarella überbacken	
<b>Rucolasalat mit Kräuterseitlingen</b>	18,50 €
Frischer Rucolasalat mit sautierten Kräutersaitlingen, verfeinert mit gehobeltem Parmesan	
<b>Babycalamaretti auf Rucola</b>	18,50 €

Zart frittierte Baby-Calamari, serviert auf einem Bett aus frischem Rucola	
<b>Scampi con Rucola</b>	18,50 €
Gegrillte Scampi auf einem Bett aus frischem Rucola	
<b>Capesante con Rucola</b>	18,50 €
Zarte Jakobsmuscheln, leicht gebraten auf einem Bett aus frischem Rucola	
<b>Insalata di Astice</b>	42,00 €
Hummersalat (aus halbem Hummer) mariniert mit Orangen-Vinaigrette	
<b>Capesante al Tartufo Nero d'Alba</b>	23,00 €
Zarte Jakobsmuscheln, verfeinert mit schwarzem Trüffel aus Alba	
<b>Padella di Scampi</b>	39,50 €
1000g saftige Scampi mit frischen Kräutern aus dem Wok	

## Zuppe – Suppen

<b>Minestrone</b>	
Italienische Gemüsesuppe mit einer reichen Auswahl an frischem saisonalen Gemüse	8,50 €
<b>Crema di Pomodoro</b>	8,50 €
Samtige Tomatensuppe mit einem Klecks frischer Crème fraîche	
<b>Knollensellerie Suppe mit Schwarzem Trüffel</b>	9,50 €
Cremige Knollensellerie-Suppe veredelt mit schwarzem Trüffel	

## Insalate – Salate

<b>Insalata Mista</b>	6,50 €
Bunte Mischung aus saisonalen Blattsalaten und Gemüse	
<b>Insalata di Pomodoro, Cipolla e Basilico</b>	6,50 €
Frischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln aus Tropea und Basilikum	
<b>Insalata di Rucola con Parmigiano</b>	9,50 €
Frischer Rucolasalat, verfeinert mit gehobeltem Parmesankäse	
<b>Insalata di Bosco con Parmigiano</b>	12,00 €
Zarter Feldsalat, verfeinert mit gehobeltem Parmesankäse und Pinienkerne	
<b>Orientale</b>	16,50 €
Bunter Blattsalat mit Avocado, Datteln, Pecannüssen und Ziegenkäse	
<b>Insalata California</b>	16,50 €
Frischer gemischter Salat mit zarten Filetstreifen mit Cocktail-Dressing	

## **Pasta – Nudeln**

Jedes Pastagericht gibt es auch als kleine Portion (1 € Abzug)

### **Spaghettini Parma**

Spaghettini mit fruchtigen Cocktailtomaten frischem Basilikum und gehobeltem Parmesankäse 12,00 €

### **Tagliatelle alla Bolognese**

Bandnudeln serviert mit Bolognesesoße aus Hackfleisch 14,50 €

### **Spaghetti Carbonara Originale**

Spaghetti mit cremiger Carbonara aus Ei, Pecorino und Guanciale 16,50 €

### **Spaghettini Aglio, Olio e Peperoncino**

Spaghettini mit einer scharfen Knoblauch-Öl-Chili-Soße 14,50 €

### **Spaghettini alle Vongole Veraci**

Spaghettini serviert mit frischen Venusmuscheln mit Cocktailtomaten, Knoblauch, mit Weißwein abgelöscht 18,50 €

### **Spaghettini Frutti di Mare**

Spaghettini serviert mit frischen Meeresfrüchten mit Cocktailtomaten, Knoblauch, mit Weißwein abgelöscht 20,50 €

### **Spaghettini al Astice**

Spaghettini mit halbem Hummer, Cocktailtomaten und Basilikum 48,00 €

### **Penne all'Arrabiata**

Penne-Nudeln mit Oliven, Basilikum und feuriger Chili-Cocktailtomaten-Soße 13,00 €

### **Tagliatelle al Filetto**

Bandnudeln mit Filetspitzen, Cocktailtomaten, Basilikum und einem Schuss Sahne 18,50 €

### **Tagliatelle al Salmone**

Bandnudeln mit frischem Lachs in cremiger Sahnesoße 18,50 €

### **Spaghetti Mario im Parmesanlaib**

Spaghetti aus dem Parmesanlaib serviert mit Auberginen, Zucchini, Oliven, Cocktailtomaten und frischem Basilikum 18,50 €

### **Lasagna Classica al Forno**

Klassische Lasagne mit Bolognesesoße und Bechamel 14,50 €

### **Tagliolini al Tartufo Nero**

Tagliolini mit schwarzem Trüffel mit gehobeltem Parmesan als Vorspeise 29,50 €

### **Tortelloni al Burro e Salvia**

Hausgemachte Tortelloni mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Füllung, serviert in einer Butter-Salbei-Soße 16,00 €

### **Tortelloni mit Kräuterseitlingen**

Hausgemachte Tortelloni mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Füllung, serviert mit Kräuterseitlingen 18,50 €

### **Paccheri Primavera**

Paccheri-Nudeln in Paprika-Rahmsoße mit Büffel-Camembert 16,00 €

### **Paccheri alla Salsiccia**

Paccheri-Nudeln mit Salsiccia und Brie in cremiger Soße 18,00 €

### **Penne al Pesto Genovese**

Penne-Nudeln mit hausgemachtem Pesto aus frischem Basilikum 16,00 €

## **Carne di Vitello – Kalbfleisch**

<b>Scaloppina al Limone</b>	26,00 €
Kalbsschnitzel mit einer frischen Zitronensoße	
<b>Scaloppina alla Milanese</b>	26,00 €
Knusprig paniertes Wiener Kalbsschnitzel	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	26,00 €
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei, serviert in einer Weißweinsauce	
<b>Scaloppina ai Funghi</b>	26,00 €
Saftige Kalbsschnitzel mit würzigen Kräuterseitlingen	
<b>Vitello all'Uccelletto</b>	24,00 €
Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce	
<b>Kalbsfilet al Pepe Verde</b>	32,00 €
Kalbsfilet an cremiger grüner Pfeffersauce	
<b>Kalbsfilet Morcheln</b>	38,00 €
Kalbsfilet mit Morcheln und Rahmsauce	
<b>Guance di Vitello Brasate al Barolo</b>	32,00 €
Langsam geschmorrt Kalbsbäckchen in Baroloweinsauce mit Wurzelgemüse	
<b>Ossobuco alla Milanese</b>	32,00 €
Langsam geschmorrt Kalbsbeinscheiben	

## **Fegato – Kalbsleber**

<b>Fegato Burro e Salvia</b>	26,00 €
Kalbsleber an Butter-Salbei-Soße	
<b>Fegato alla Veneziana con Cipolle Rosse di Tropea</b>	26,00 €
Kalbsleber venezianischer Art mit Zwiebeln aus Tropea in Weißweinsauce	

## **Bistecca – Rumpsteak**

<b>Bistecca alla Griglia</b>	26,00 €
Rumpsteak vom Grill	
<b>Tagliata con Rucola e Parmigiano</b>	26,00 €
Streifen vom gegrillten Entrecôte auf Rucola mit gehobeltem Parmesan	
<b>Bistecca al Pepe Verde</b>	26,00 €
Rumpsteak vom Grill an cremiger grüner Pfeffersauce	
<b>Bistecca ai Funghi</b>	29,00 €
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterseitlingen	

## **Agnello – Lamm**

<b>Agnello al Pistacchio</b>	36,00 €
Lammkarree überzogen mit einer knusprigen Pistazienkruste an Portweinsauce	
<b>Cotolette d'Agnello alle Erbe Aromatiche</b>	36,00 €
Lammkotolette mit frischen Kräutern	

## **Filetto – Filet**

<b>Filetto alla Griglia</b> Rinderfilet vom Grill	34,50 €
<b>Filetto al Pepe Verde</b> Rinderfilet vom Grill an grüner Pfeffersoße	34,50 €
<b>Filetto al Barolo</b> Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer an Baroloweinsoße	34,50 €
<b>Filetto Gorgonzola e Taleggio</b> Rinderfilet an einer cremigen Gorgonzola- und Taleggio-Käsesoße	34,50 €

Alle Fisch- und Fleischgerichte servieren wir mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

## **Pesce – Fisch**

<b>Scampi alla Griglia</b> Scampi vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch aromatisiert	28,50 €
<b>Salmone alle Erbe</b> Lachsfilet vom Grill mit feinen Kräutern	26,50 €
<b>Orata Royal alla Griglia</b> Dorade Royal vom Grill	26,00 €
<b>Orata Royal al Sale</b> Dorade Royal in Salzkruste	29,50 €
<b>Branzino alla Griglia</b> Seewolf vom Grill	32,00€ p.P.
<b>Branzino al Sale ab 2 Pers</b> Seewolf in Salzkruste für 2 Pers.	35,00€ p.P.
<b>Sogliola alla Griglia</b> Seezunge vom Grill	38,50 €
<b>Coda di Rospo con Salsa al Pepe Rosa</b> Seeteufel an Rosa-Pfeffer-Soße	32,00 €
<b>Zuppa di Pesce</b> Edelfischsuppe mit Marktfrischen Edelfischen	32,00 €

Alle Fisch- und Fleischgerichte servieren wir mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

## **Dolci – Dessert**

<b>Tiramisú Classico</b>	8,50 €
Hausgemachtes Tiramisú mit Mascarpone	
<b>Crème Brûlée</b>	8,50 €
Mit frischen Beeren und Zitronensorbet	
<b>Soufflet al Cioccolato mit Vanilleeis</b>	8,50 €
Schokoladensoufflé mit schmelzend-zartem Kern	
<b>Soufflet al Pistacchio mit Vanilleeis</b>	8,50 €
Pistaziensoufflé mit schmelzend-zartem Kern	
<b>Spaghetti-Eis</b>	8,50 €
Mit fruchtiger Erdbeersoße und knackigen Streuseln aus weißer Schokolade	
<b>Pannacotta</b>	8,50 €
Cremiges Pannacotta auf Joghurtspiegel und fruchtiger Himbeersoße	
<b>Gelato al Tartufo</b>	8,50 €
Selbstgemachtes Tartufo-Eis	
<b>Gelato Misto con Panna</b>	8,50 €
selbstgemachtes Gemischtes Eis mit Sahne	
<b>Zabaglione mit Vanilleeis (ab 2 Personen)</b>	8,50 €
Weinschaumcreme aus cremig geschlagenem Ei, Zucker und Marsala	
<b>Affogato</b>	6,00 €
In Espresso „ertränktes“ Vanilleeis	
<b>Frisches Zitronen- / Himbeersorbet</b>	8,00 €



## **Bevande Calde – Warme Getränke**

Espresso oder Espresso Macchiato / Doppio Espresso	3,00 € / 5,00 €
Tasse Kaffee	3,50 €
Latte Macchiato	5,00 €
Cappuccino	3,50 €
Glas Tee	3,50 €

## **Digestivo – Digestif**

Ramazzotti, Averna, Fernet Branca / Menta 2cl	5,00 €
Grappa, Sambuca 2cl	5,00 €
Amaretto, Limoncello, Grand Marnier 2cl	5,00 €
Baileys, Vecchia Romagna, Cointreau 2cl	5,00 €
Unicum, Montenegro, Malteser Aquavit / Linie 2cl	5,00 €
Vecchio Amaro del Capo 2cl	5,00 €

## **Grappa**

### **Berta**

Di Nebbiolo da Barolo 100% Nebbiolo 2cl	6,00 €
Di Barbera 100% Barbera 2cl	6,00 €
Di Moscato 100% Moscato 2cl	6,00 €
Devina 50%Nebbiolo, 50% Barbera 2cl	12,00 €
Roccanivo 100% Barbera 2cl	12,00 €
Bric del Gaian 100% Moscato 2cl	12,00 €
Tre Soli Tre 100% Nebbiolo 2cl	12,00 €
Magia 50%Barbera, 25%Malvasia, 25% Branchetto 2cl	12,00 €
Paulo Riserva del Fondatore 50% Barbera, 50% Nebbiolo 2cl	15,00 €
Poli: Sarpa di Poli 60% Merlot, 40% Cabernet 2cl	9,00 €
Uva Viva Italiana 60% Malvasia Bianco, 40% Moscato 2cl	9,00 €
Po´ di Poli 100% Moscato 2cl	9,00 €
Poli Barrique 2cl	12,00 €

### **Antinori**

Grappa Tignanello 2cl	12,00 €
-----------------------	---------

### **Ziegler**

Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 2cl	13,00 €
Zwetschgenbrand 2cl	13,00 €
Williams - Birnenbrand 2cl	13,00 €
Wildkirsche 2cl und	13,00 €
Ziegler No.1 Wildkirsche	16,00 €