

# Pizze Classiche

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

# Pizze Classiche

|   |         |
|---|---------|
| Pizza Tartufo   | 26,50 € |
| Crème fraîche, Parmigiano, Fior di Latte Mozzarella, schwarzer Trüffel              |         |
| Pizza Italia  | 19,50 € |
| Pesto Basilikum, Fior di Latte Mozzarella, getrocknete Tomaten, Burrata Pinienkerne |         |

|   |         |
|---|---------|
| Pizza Salmone e Caviale   | 29,50 € |
| Räucherlachs, Lachskaviar, Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Meeresalgen             |         |
| Pizza Caviale Beluga  | 69,00 € |
| Beluga Kaviar, Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Wachteleier                         |         |
| Fiorentino  | 16,50 € |
| Gorgonzola, Birnen, Walnüsse, Honig   |         |
| Pizza Bruschetta  | 9,50 €  |
| Gewürfelte Cocktailtomaten, Basilikum, Olivenöl, Knoblauch                                  |         |
| Pizza Napoletana  | 18,00 € |
| Salsiccia Wurst, Fior di Latte Mozzarella und wilder Brokkoli                               |         |
| Pizza Mortadella e Pistacchio   | 19,50 € |
| Mortadella, Fior di Latte Mozzarella, gehackte Pistazien, Basilikum                         |         |
| Pizza Nduja   | 16,50 € |
| Stracciatella Käse, getrocknete Tomate, Nduja (pikante kalabresische Wurst)                 |         |
| Pizza Nutella   | 14,50 € |
| Nutella und piemontesische Haselnüsse   |         |
| Extras  |         |
| Käse, Salami, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Peperoni-Wurst, Ei, sonstiges | 1,50 €  |
| Thunfisch, Mozzarella, Spinat, Rucola   | 2,00 €  |

## Antipasti Freddi / Kalte Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Mozzarella Caprese  | 10,50 € |
| Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl                  |         |
| Vitello Tonnato Classico  | 14,00 € |
| Zartes, dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern             |         |
| Burrata Caprese   | 14,50 € |
| Cremige Burrata serviert mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum     |         |
| Scampi Cocktail Classico  | 12,50 € |
| Krabben mit klassischer Cocktailsauce   |         |
| Insalata di Pesce   | 16,00 € |
| Salat aus Meeresfrüchten  |         |
| Carpaccio di Manzo  | 15,00 € |
| Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf frischem Rucola und gehobeltem Parmesan |         |
| Carpaccio di Salmone  | 15,00 € |
| Hauchdünn geschnittener Lachs mariniert in rosa Pfeffer                         |         |

|   |         |
|---|---------|
| Tatar di Tonno  | 21,00 € |
| Thunfischtatar serviert mit Avocado, Mango, Gurken und Sesam  |         |
| Tatar di Salmone  | 18,50 € |
| Lachstatar an Zitrusfrüchtesalat und gerösteten Mandeln   |         |
| Tatar di Manzo  | 21,00 € |
| Tatar vom Rinderfilet mit Kapern, Sardellen, saure Gurken, Petersilie mariniert Zitronen-Olivenöl Vinaigrette |         |

## Antipasti Caldi / Warme Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| Antipasto Fiorentino (ab 2 Personen)  | 22,00 € |
| Köstliche Auswahl aus wechselnden Antipasti Variationen   | p.P.    |
| Insalata Capri  | 18,50 € |
| Zarter Langherinikäse, leichter wärmt aufroter Beete, Rucola und knusprigen Linsensprossen                                  |         |
| Antipasto Ludovico  | 19,50 € |
| Zarter, gebratener Oktopus auf cremiger Kartoffelcreme serviert mit Sojabohnen, Zuckerschoten und knusprigen Linsensprossen |         |
| Melanzana alla Rossanese  | 13,50 € |
| Saftige Scheiben Aubergine in Tomatensoße mit Büffel-Mozzarella überbacken  |         |
| Rucolasalat mit Kräuterseitlingen   | 18,50 € |
| Frischer Rucolasalat mit sautierten Kräutersaitlingen, verfeinert mit gehobeltem Parmesan                                   |         |
| Baby calamaretti auf Rucola   | 18,50 € |
| Zart frittierte Baby-Calamaris, serviert auf einem Bett aus frischem Rucola   |         |
| Scampi con Rucola   | 18,50 € |
| Gegrillte Scampi auf einem Bett aus frischem Rucola   |         |
| Capesante con Rucola  | 18,50 € |
| Zarte Jakobsmuscheln, leicht gebraten auf einem Bett aus frischem Rucola  |         |
| Insalata di Astice  | 42,00 € |
| Hummersalat (aus halbem Hummer) mariniert mit Orangen-Vinaigrette   |         |
| Capesante al Tartufo Nero d'Alba  | 23,00 € |
| Zarte Jakobsmuscheln, verfeinert mit schwarzem Trüffel aus Alba   |         |
| Padella di Scampi   | 39,50 € |
| 1000g saftige Scampi mit frischen Kräutern aus dem Wok  |         |

## ZUPPE / SUPPEN

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

## Insalate / Salate

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

## Pasta / Nudeln

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

|   |         |
|---|---------|
| Spaghettoni Parma   | 12,00 € |
| Spaghettoni mit fruchtigen Cocktailtomaten frischem Basilikum und gehobeltem Parmesankäse |         |
| Tagliatelle alla Bolognese  | 14,50 € |
| Bandnudeln serviert mit Bolognesesoße aus Hackfleisch                                     |         |
| Spaghetti Carbonara Originale   | 16,50 € |
| Spaghetti mit cremiger Carbonara aus Ei, Pecorino und Guanciale                           |         |

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Spaghettini Aglio, Olio e Peperoncino  | 14,50 €               |
| Spaghettini mit einer scharfen Knoblauch-Öl-Chili-Soße   |                       |
| Spaghettini alle Vongole Veraci  | 18,50 €               |
| Spaghettini serviert mit frischen Venusmuscheln mit Cocktailtomaten, Knoblauch, mit Weißwein abgelöscht                |                       |
| Spaghettini Frutti di Mare   | 20,50 €               |
| Spaghettini serviert mit frischen Meeresfrüchten mit Cocktailtomaten, Knoblauch, mit Weißwein abgelöscht               |                       |
| Spaghettini al Astice  | 48,00 €               |
| Spaghettini mit halbem Hummer, Cocktailtomaten und Basilikum   |                       |
| Penne all'Arrabiata  | 13,00 €               |
| Penne-Nudeln mit Oliven, Basilikum und feuriger Chili-Cocktailtomaten-Soße   |                       |
| Tagliatelle al Filetto   | 18,50 €               |
| Bandnudeln mit Filetspitzen, Cocktailtomaten, Basilikum und einem Schuss Sahne   |                       |
| Tagliatelle al Salmone   | 18,50 €               |
| Bandnudeln mit frischem Lachs in cremiger Sahnesoße  |                       |
| Spaghetti Mario im Parmesanlaib  | 18,50 €               |
| Spaghettiaus dem Parmesanlaib serviert mit Auberginen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten und frischem Basilikum |                       |
| Lasagna Classica al Forno  | 14,50 €               |
| Klassische Lasagne mit Bolognesesoße und Bechamel  |                       |
| Tagliolini al Tartufo Nero   | 29,50 €               |
| Tagliolini mit schwarzem Trüffel mit gehobeltem Parmesan   | als Vorspeise 23,00 € |
| Tortelloni al Burro e Salvia   | 16,00 €               |
| Hausgemachte Tortelloni mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Füllung, serviert in einer Butter-Salbei-Soße                |                       |
| Tortelloni mit Kräuterseitlingen   | 18,50 €               |
| Hausgemachte Tortelloni mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Füllung, serviert mit Kräuterseitlingen                      |                       |
| Paccheri Primavera   | 16,00 €               |
| Paccheri-Nudeln in Paprika-Rahmsoße mit Büffel-Camembert   |                       |
| Paccheri alla Salsiccia  | 18,00 €               |
| Paccheri-Nudeln mit Salsiccia und Brie in cremiger Soße  |                       |
| Penne al Pesto Genovese  | 16,00 €               |
| Penne-Nudeln mit hausgemachtem Pesto aus frischem Basilikum  |                       |

# Carne di Vitello / Kalbfleisch

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

# Fegato – Kalbsleber

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

# Bistecca / Rumpsteak

|  |         |
|--|---------|
| Bistecca alla Griglia  | 26,00 € |
| Rumpsteak vom Grill  |         |
| Tagliata con Rucola e Parmigiano                                     | 26,00 € |
| Streifen vom gegrillten Entrecôte auf Rucola mit gehobeltem Parmesan |         |

|  |         |
|--|---------|
| Bistecca al Pepe Verde                             | 26,00 € |
| Rumpsteak vom Grill an cremiger grüner Pfeffersoße |         |
| Bistecca ai Funghi                                 | 29,00 € |
| Rumpsteak vom Grill mit                            |         |

## Agnello / Lamm

|   |         |
|---|---------|
| Agnello al Pistacchio   | 36,00 € |
| Lammkarree überzogen mit einer knusprigen Pistazienkruste an Portweinsöße |         |
| Cotolette d'Agnello alle Erbe Aromatiche                                  | 36,00 € |
| Lammkotolette mit frischen Kräutern                                       |         |

## Filetto / Filet

|   |         |
|---|---------|
| Filetto alla Griglia  | 34,50 € |
| Rinderfilet vom Grill   |         |
| Filetto al Pepe Verde   | 34,50 € |
| Rinderfilet vom Grill an grüner Pfeffersoße                     |         |
| Filetto al Barolo   | 34,50 € |
| Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer an Baroloweinsöße             |         |
| Filetto Gorgonzola e Taleggio                                   | 34,50 € |
| Rinderfilet an einer cremigen Gorgonzola- und Taleggio-Käsesöße |         |

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

## Pesce / Fisch

|   |         |
|---|---------|
| Scampi alla Griglia   | 28,50 € |
| Scampi vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch aromatisiert |         |
| Salmone alle Erbe   | 26,50 € |
| Lachsfilet vom Grill mit feinen Kräutern                          |         |
| Orata Royal alla Griglia  | 26,00 € |
| Dorade Royal vom Grill  |         |
| Orata Royal al Sale   | 29,50 € |
| Dorade Royal in Salzkruste  |         |

|  |         |
|--|---------|
| Branzino alla Griglia                        | 32,00€  |
| Seewolf vom Grill                            | p.P.    |
| Branzino al Sale ab 2 Pers                   | 35,00€  |
| Seewolf in Salzkruste für 2 Pers.            | p.P.    |
| Sogliola alla Griglia                        | 38,50 € |
| Seezunge vom Grill                           |         |
| Coda di Rospo con Salsa al Pepe Rosa         | 32,00 € |
| Seeteufel an Rosa-Pfeffer-Soße               |         |
| Zuppa di Pesce                               | 32,00 € |
| Edelfischsuppe mit Marktfrischen Edelfischen |         |

Alle Fisch und Fleischgerichte servieren wir mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

## Dolci / Dessert

|   |        |
|---|--------|
| Tiramisú Classico   | 8,50 € |
| Hausgemachtes Tiramisú – in Espresso getauchter Löffelbiskuit mit luftiger Mascarpone-Creme |        |
| Crème Brûlée  | 8,50 € |
| mit frischen Beeren und Zitronensorbet  |        |
| Soufflet al Cioccolato mit Vanilleeis   | 8,50 € |
| Schokoladensoufflé mit schmelzend-zartem Kern   |        |
| Soufflet al Pistacchio mit Vanilleeis   | 8,50 € |
| Pistaziensoufflé mit schmelzend-zartem Kern   |        |
| Spaghetti-Eis   | 8,50 € |
| mit fruchtiger Erdbeersoße und knackigen Streuseln aus weißer Schokolade                    |        |
| Pannacotta  | 8,50 € |
| Cremiges Pannacotta auf Joghurtspiegel und fruchtiger Himbeersoße                           |        |
| Gelato al Tartufo   | 8,50 € |
| Selbstgemachtes Tartufo-Eis   |        |
| Gelato Misto con Panna  | 8,50 € |
| selbstgemachtes Gemischtes Eis mit Sahne  |        |
| Zabaglione mit Vanilleeis (ab 2 Personen)   | 8,50€  |
| Weinschaumcreme aus cremig geschlagenem Ei, Zucker und Marsalaw-Wein                        | p.P.   |
| Affogato  | 6,00 € |
| In Espresso „ertränktes“ Vanilleeis   |        |