

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 Cocktailsoße	
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 auf roter 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 gehobelm 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 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 geschmornte Kalbsbäckchen in Baroloweiensauce mit Wurzelgemüse	
Ossobuco alla Milanese	32,00 €
Langsam geschmornte 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	