

Antipasti

<i>Velutata di Patate Tartufata con Lardo di Colonnata</i>	€ 9,50
<i>Hausgemachte getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit gebratenem Speck</i>	
<i>Mozzarella di Buffala sul letto di Caponata Siciliana</i>	€ 10,50
<i>Cremiger Büffel-Mozzarella auf sizilianischem Caponata Gemüse mit Pinienkernen und süßem Balsamico <small>F,L,G</small></i>	
<i>Calamaretti fritti sul letto di Pomodori con Salsa Aioli</i>	€ 14,50
<i>Frittierte Baby-Calamaretti auf Tomatencarpaccio mit Aioli Dip</i>	
<i>Parmigiana di Zucchini con Scampi</i>	€ 15,50
<i>Hausgemachte Parmigiana von der Zucchini auf Tomatenspiegel mit gebratenem Scampi <small>(F,G,A)</small></i>	
<i>Insalata di erbe selvatiche con Petto di Quaglia, Gorgonzola e Noci</i>	€ 16,50
<i>Gebratene Wachtelbrüstchen auf Wildkräutersalat mit Gorgonzola, Walnusskernen und süßem Balsamico <small>F,S,GL</small></i>	
<i>Insalata Valeriana con Formaggio di Capra gratinato</i>	€ 14,50
<i>Frischer Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Roter Beete, Himbeerdressing und süßem Balsamico <small>F,S,GL</small></i>	
<i>Duetto di Carpaccio di Manzo e Vitello Tonnato</i>	€ 15,50
<i>Zartes Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat, gehobelten Parmesanflocken und zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern <small>(F,D,G,A,1,5)</small></i>	
<i>Tatar di Tonno con Carpaccio di Salmone selvatico</i>	€ 21,50
<i>Frisches mariniertes Thunfischtatar auf Wildlachscarpaccio mit Zironenvinaigrette <small>(F,S,L,D)</small></i>	

Primi Piatti

<i>Spaghetti alla Santa Lucia con Ricotta</i> <i>Spaghetti mit frischer Tomatensauce, Basilikum und geriebenem Ricotta Salata-Käse (A,C,G)</i>	€ 11,50
<i>Gnocchi fatti in Casa al Gorgonzola con Radicchio, Noci e Pera</i> <i>Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola, Radicchio, Walnüssen und Birnen (A,C,G)</i>	€ 14,50
<i>Spaghetti alle Vongole Verace</i> <i>Spaghetti mit frischen Venusmuscheln und Zucchini in Weißweinsauce (A,C,B,D,L)</i>	€ 16,50
<i>Rigatoni alla Matriciana</i> <i>mit frischer Tomatensauce, gebratenem Speck und Zwiebeln (A,C,I)</i>	€ 13,50
<i>Tortelloni alla Crema di Parmigiano con Pomodorini e Pistacchio</i> <i>Hausgemachte Tortelloni in Parmesankäsecreme mit Pacchino-Sherrytomaten und Pistazien aus Bronte (A,C,G)</i>	€ 14,50
<i>Tagliatelle alla Sofia Loren</i> <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Scampi an Cognac-Tomaten-Sahnecreme (A,C,B,G)</i>	€ 18,50

Secondi Piatti

- Duetto di Scampi e Calamaretti alla Griglia** € 29,50
 Gegrillte Scampi und Baby-Calamaretti mit frischen Kräutern, Knoblauch und Tomatenwürfeln mit Spaghetti Aglio Olio und Tomatensalat N,F,G,A,C
- Filetto di Salmone in crosta di Patate al Tartufo** € 28,50
 Gebratenes Wildlachsfilet in der Kartoffelkruste auf Trüffelcreme und buntem Gemüsebouquet A,G,F,I
- Filetti Di Tonno scotato alla Tropea** € 35,50
 Kurz gebratenes Thunfischfilet mit karamellisierten roten Zwiebeln und süßem Balsamico mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat
- Pesce Misto alla Ragusana** € 33,50
 Gegrillte gemischte Fischvariation mit frischen Kräutern, Knoblauch und Tomatenwürfeln an buntem Gemüse und Salzkartoffeln A,F,D,B,N
- Filetto di Manzo in Crosta di Pistacchio al Barolo** € 36,50
 Medium gebratenes Rinderfilet in der Pistazienkruste auf Barolo-Rotweincreme mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse A,I
- Scaloppina alla Pizzaiola** € 25,50
 Gebratene Kalbsmedaillons in frischer Tomatensauce mit Kapern und Oliven mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln A,C,F,G,I
- Fegato di Vitello al Buro e Salvia** € 25,50
 Gebratene Kalbsleber in Butter-Salbeisauce mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln A,G,F
- Filetto di Vitello gratinato con Parmigiano al Thymianjus** € 33,50
 Zartes Kalbsfilet mit Parmesankäsehaube an Thymianjus mit saisonalem Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln A,I



Pizza Pane

mit kalt gepresstem Olivenöl und frischem Knoblauch A,C,G

€ 7,50

Pizza Salami

mit Salami A,C,G,I,4

€ 9,50

Pizza Bruschetta

mit frischen Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum A,C

€ 12,50

Pizza Norma

mit Auberginen, frischer Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella

€ 12,50

Pizza Sicilia

mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella A,C,G

€ 12,50

Pizza Rusticale

mit roten Zwiebeln, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoniwurst A,C,G,I,4

€ 12,50

Pizza Deliziosa

mit Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Mozzarella und Rucola A,C,G

€ 14,50

Pizza Diavola

mit Peperoniwurst, roten Zwiebeln und Mozzarella A,C,G,4

€ 12,50

Pizza Tomaso

mit Peperoniwurst, Hinterschinken, Spinat und Knoblauch A,C,G,I,4

€ 12,50

Pizza Alessandro

mit Salami, Champignons, rote Zwiebeln und Gorgonzolakäse A,C,G,I,4

€ 14,50

Pizza Frutta Mare

mit Meeresfrüchten A,C,G,B,D,N

€ 19,50

Pizza al Bacio

mit Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan A,C,G

€ 16,50

Pizza Salvatore

mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Spinat A,C,G,B,D,N

€ 14,50

Pizza Manfredo

mit Salami, Peperoniwurst und Champignons A,C,G,I,4

€ 12,50

Extrabelag - 1 Euro zusätzlich
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Dolce e Formaggio

<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	€ 8,50
<i>Klassischer italienischer Mascarpone-Kaffee-Biskuit (A,C,G,H,8)</i>	
<i>Hausgemachtes Mousse au Chocolate</i>	€ 8,50
<i>Mousse von ausgewählter Zartbitter-Schokolade (C,G,H)</i>	
<i>Hausgemachtes Panna Cotta</i>	€ 8,50
<i>Gekochter Sahne-Vanillepudding an Himbeersauce (G)</i>	
<i>Hausgemachtes Creme Caramel</i>	€ 8,50
<i>Pochierte Creme mit Karamell (C,G)</i>	
<i>Hausgemachte Zabaglione</i>	€ 9,50
<i>Frisch geschlagene Weißwein-Marsalacreme (C,L,5)</i>	
<i>Dessert Rucola</i>	€ 13,50
<i>Dessertvariation von fünf kleinen süßen Leckereien (A,G,C,H,5,8,L)</i>	
<i>Formaggio Misto</i>	€ 13,50
<i>Gemischte italienische Käseauswahl nach Art des Hauses (G,H)</i>	