

## Antipasti

- Zuppa di Pesce alla Pescatore** € 15,50  
Hausgemachte Fischsuppe mit Fischeinlage
- Insalata Primavera con Fragole e Mozzarella di Buffala** € 13,50  
Frühlingsalat mit frischen Erdbeeren, Büffelmozzarella und gerösteten  
Pinienkernen F,L,G
- Tatar di Salmone salvatico sul carpaccio di Mango** € 18,50  
Mariniertes Lachstatar auf frischem Mangocarpaccio mit Avocadomousse  
F,L,G
- Parmigiana di Melanzane con Rucola frita** € 13,50  
Hausgemachte Parmigiana von der Aubergine auf Tomatensaucenspiegel  
und frittiertem Rucolasalat (F,G,A)
- Verdura alla Griglia con Formaggio di Capra** € 15,50  
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Honig-Ziegenkäse und Pinienkernen  
F,S,GL
- Capesante gratinato con Asparagi bianchi e Vino Bianco** € 23,50  
Gratinierte Jakobsmuscheln auf weißem Spargel in Weissweincreme F,S,GL
- Duetto di Carpaccio di Manzo e Vitello Tonnato** € 15,50  
Zartes Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat, gehobelten Parmesanflocken  
und zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern (F,D,G,A,I,S)
- Carpaccio di Pomodori con Calamaretti fritti e Aioli** € 18,50  
Frittierte Baby-Calamaretti auf Tomatencarpaccio mit Aiolidip (F,S,L,D)

## Primi Piatti

- Spaghetti Santa Lucia con Ricotta Salata Grattugiata** € 11,50  
Spaghetti mit frischer Tomatensauce, Basilikum und geriebenem Ricotta Salata (A,C,G)
- Risotto alle Vongole con Asparagi** € 18,50  
Mit frischen Venusmuscheln und Spargel
- Tagliatelle alla Sofia Loren** € 18,50  
Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Scampi in Cognac-Tomatensahnesauce  
(A,C,B,D,L)
- Penne alla Campagniola** € 18,50  
Penne Rigate mit gebratenen Rinderfiletspitzen, Champignons, frischen Kräutern, Sherry-Tomaten und gehobeltem Ricotta Salata (A,C,I)
- Tortelloni al Burro e Salvia** € 14,50  
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter Salbeisauce (A,C,G)
- Gnocchi al Salmone con Pesto di Aglio Selvatico** € 16,50  
Hausgemachte Gnocchi mit Bärlauchpesto und gebratenem Wildlachs (A,C,B,G)

## Pizza

<b>Pizza Pane</b> mit kalt gepresstem Olivenöl und frischem Knoblauch <small>A,C,G</small>	€ 7,50
<b>Pizza Salami</b> mit Salami <small>A,C,G,1,4</small>	€ 9,50
<b>Pizza Bruschetta</b> mit frischen Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum <small>A,C</small>	€ 12,50
<b>Pizza Norma</b> mit Auberginen, frischer Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella	€ 12,50
<b>Pizza Sicilia</b> mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella <small>A,C,G</small>	€ 12,50
<b>Pizza Rusticale</b> mit roten Zwiebeln, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoniwurst <small>A,C,G,1,4</small>	€ 12,50
<b>Pizza Deliziosa</b> mit Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Mozzarella und Rucola <small>A,C,G</small>	€ 14,50
<b>Pizza Diavola</b> mit Peperoniwurst, roten Zwiebeln und Mozzarella <small>A,C,G,4</small>	€ 12,50
<b>Pizza Tomaso</b> mit Peperoniwurst, Hinterschinken, Spinat und Knoblauch <small>A,C,G,1,4</small>	€ 12,50
<b>Pizza Alessandro</b> mit Salami, Champignons, rote Zwiebeln und Gorgonzolakäse <small>A,C,G,1,4</small>	€ 14,50
<b>Pizza Frutta Mare</b> mit Meeresfrüchten <small>A,C,G,B,D,N</small>	€ 19,50
<b>Pizza al Bacio</b> mit Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan <small>A,C,G</small>	€ 16,50
<b>Pizza Salvatore</b> mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Spinat <small>A,C,G,B,D,N</small>	€ 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

## Secondi Piatti

**Calamaretti alla Griglia**

Gegrillte Baby-Calamaretti mit frischen Kräutern, kalt gepresstem Olivenöl, Tomatenwürfeln und Spaghetti Aglio Olio N,F,G,A,C

€ 24,50

**Filetto di Lucioperca al Tartufo**

Gegrilltes Flusszanderfilet in feiner Trüffelcreme mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (A,G,F,I)

€ 26,50

**Merluzzo con Asparagi alla Crema di Orange**

Gebratenes Skreifilet mit weißen Spargeln und Salzkartoffel in Orangen-Buttersauce

€ 31,50

**Pesce Misto alla Ragusana**

Gegrillte gemischte Fischvariation mit frischen Kräutern, Knoblauch und Tomatenwürfeln an buntem Gemüse und Salzkartoffeln (A,F,D,B,N)

€ 31,50

**Scaloppina Milanese con Asparagi Bianchi**

Gebratenes Wiener-Schnitzel mit frischen weißen Spargeln und Rosmarinkartoffeln A,I

€ 29,50

**Saltimbocca alla Romana**

Gebratene Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln A,C,F,G,L

€ 24,50

**Fegato di Vitello al Burro e Salvia**

Gebratene Kalbsleber in Butter-Salbeisauce mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln A,G,F

€ 25,50

**Fettina al` Italiana**

€ 26,50

Zartes Paillard vom Rind mit frischen Kräutern kalt gepresstem Olivenöl,  
saisonaem Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln (A,L)

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

## Dolce e Formaggio

**Hausgemachtes Tiramisu**

€ 7,50

Klassischer italienischer Mascarpone-Kaffee-Biskuit (A,C,G,H,8)

**Hausgemachtes Mousse au Chocolate**

€ 7,50

Mousse von ausgewählter Zartbitter-Schokolade (C,G,H)

**Hausgemachtes Panna Cotta**

€ 7,50

Gekochter Sahne-Vanillepudding an Himbeersauce (G)

**Hausgemachtes Creme Caramel**

€ 7,50

Pochierte Creme mit Karamell (C,G)

**Hausgemachte Zabaglione**

€ 9,50

Frisch geschlagene Weißwein-Marsalacreme (C,L,5)

**Dessert Rucola**

€ 13,50

Dessertvariation von fünf kleinen süßen Leckereien (A,G,C,H,5,8,L)

**Formaggio Misto**

€ 13,50

Gemischte italienische Käseauswahl nach Art des Hauses (G,H)



*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung*