

Antipasti

- Zuppa di Pesce alla Gallipolina*** € 15,50
Hausgemachte Fischsuppe mit Fischeinlage
- Mozzarella di Buffala con Prosciutto di Parma*** € 13,50
Cremiger Büffel-Mozzarella im Parmaschinkenmantel auf Rucolabeet mit Sherrytomaten
F,L,G
- Cocktail di Gamberoni con carpaccio di Mango*** € 15,50
Hausgemachter Garnelencocktail auf Mangocarpaccio 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*** € 13,50
Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Honig-Ziegenkäse und Pinienkernen F,5,GI
- Capesante gratinate con Zucchini e Crema di Vino Bianco*** € 21,50
Gratinierte Jakobsmuscheln auf Zucchini-beet in Weissweincreme F,5,GI
- 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,1,5)
- Carpaccio di Tonno con Calamaretti fritti e Aioli*** € 20,50
Marriniertes Carpaccio vom Thunfisch mit Bouquetsalat, frittierten Baby-Calamaretti und Aiolidip (F,5,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 al Zaferano con Frutti di Mare € 18,50
Risotto mit Safran und frischen Meeresfrüchten

Tagliatelle al Salmone Selvatico € 18,50
Hausgemachte Tagliatelle mit Rucola und gebratenem Wildlachs in Sahnesauce (A,C,B,D,L)

Paccheri Rusticale € 15,50
Hausgemachte Paccheri mit gebratener Salsiccia, Broccoli, Oliven und Sherry-Tomaten (A,C,I)

Plin al Tartufo € 20,50
Hausgemachte Plin gefüllt mit Frischkäse in Trüffelbittersauce, mit Pistazien und gehobeltem schwarzen Winter-Trüffel (A,C,G)

Gnocchi con Vongole Verace € 18,50
Hausgemachte Gnocchi mit frischen Venusmuscheln und Sherry-Tomaten in Weissweinsauce (A,C,B,G)

Pizza

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

Extrabelag - 1 Euro zusätzlich

Secondi Piatti

Salmone in crosta di Aglio Selvatico € 26,50

Gebratenes Wildlachssteak in Bärlauchkruste auf Weißweincrème N,F,G,A,CJ

Filetto di Pesce Spada alla Brace € 29,50

Gegrillter Schwertfisch in Oliven-Zitronenvinaigrette mit Blattspinat und Salzkartoffeln
(A,G,F,I)

Saltimbocca di Orata fresca al Vino Bianco € 26,50

Gebratenes Doradenfilet mit Parmaschinken und Salbei in Weißweincrème

Pesce Misto alla Ragusana € 33,50

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

Filetto di Manzo al Senape € 36,50

Medium gebratenes Rinderfilet in Dijon-Senfcrème mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse A,IJ

Scaloppina alla Gorgonzola € 25,50

Gebratene Kalbsmedaillons mit Birne und Walnusskernen in Gorgonzolacrème saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln A,C,F,G,IJ

Fegato di Vitello al Buro e Salvia € 25,50

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

Tagliata di Manzo € 29,50

Zartes aufgeschnittenes Rumpsteak auf Rucola, gehobeltem Parmesanflocken und Sherry-Tomaten, saisonalem Gemüsebouquet und Rosmarinkartoffeln A,IJ

Dolce e Formaggio

<i>Hausgemachtes Tiramisu</i> <i>Klassischer italienischer Mascarpone-Kaffee-Biskuit (A,C,G,H,8)</i>	€ 7,50
<i>Hausgemachtes Mousse au Chocolate</i> <i>Mousse von ausgewählter Zartbitter-Schokolade (C,G,H)</i>	€ 7,50
<i>Hausgemachtes Panna Cotta</i> <i>Gekochter Sahne-Vanillepudding an Himbeersauce (G)</i>	€ 7,50
<i>Hausgemachtes Creme Caramel</i> <i>Pochierte Creme mit Karamell (C,G)</i>	€ 7,50
<i>Hausgemachte Zabaglione</i> <i>Frisch geschlagene Weißwein-Marsalacreme (C,L,5)</i>	€ 9,50
<i>Dessert Rucola</i> <i>Dessertvariation von fünf kleinen süßen Leckereien (A,G,C,H,5,8,L)</i>	€ 13,50
<i>Formaggio Misto</i> <i>Gemischte italienische Käseauswahl nach Art des Hauses (G,H)</i>	€ 13,50