

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,5,GL
- Capesante gratinato con Asparagi bianchi e Vino Bianco** € 23,50
Gratinierte Jakobsmuscheln auf weißem Spargel in Weissweincreme F,5,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,1,5)
- Carpaccio di Pomodori con Calamaretti fritti e Aioli** € 18,50
Frittierte Baby-Calamaretti auf Tomatencarpaccio mit 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 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

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

Salmone Selvatico con Asparagi Bianchi e salsa al Hollondaise

Gebrautes Wildlachfilet mit weißen Spargeln und Salzkartoffel an Sauce Hollondaise

€ 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

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

€ 29,50

Saltimbocca alla Romana

Gebraute 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

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

€ 25,50

Filetto di Coniglio in crosta di Noci al Balsamico

€ 29,50

Gebrautes Kaninchenfilet in der Haselnusskruste auf Balsamicocreme mit Blattspinat 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