

Antipasti

- Zuppa di Pesce alla Pescatore** € 15,50
Hausgemachte Fischsuppe mit Fischeinlage
- Insalata di Rucola con Frutti di Bosco e Formaggio di Capra** € 13,50
Rucolasalat mit gemischten Waldbeeren, gratiniertem Ziegenkäse und Pinienkernen F,L,G
- Tatar di Tonno con Callamaretti fritti su carpaccio di Mango** € 20,50
Mariniertes Thunfischtatar mit frittierten Baby-Calamaretti auf frischem Mangocarpaccio mit Avocadomousse und geröstetem Sesam F,L,G
- Parmiggiana di Melanzane con Rucola frita** € 13,50
Hausgemachte Parmigiana von der Aubergine auf Tomatensaucenspiegel und frittiertem Rucolasalat (F,G,A)
- Insalata di Asparagi e Fragole con Slamone marinato** € 15,50
Bunter Spargel-Erdbeersalat mit gebeiztem Wildlachs F,5,GL
- Capesante gratinati con Asparagi bianchi al 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)
- Asparagi Verdi e Pomodorini di Paccino con Burrata di Buffala** € 15,50
Gegrillte grüne Spargel mit Sherrytomaten und cremiger Burrata-Büffelmozzarella (F,5,L,D)

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Primi Piatti

- | | |
|---|----------------|
| Spaghetti Santa Lucia con Ricotta Salata Grattugiata | € 11,50 |
| <i>Spaghetti mit frischer Tomatensauce, Basilikum und geriebenem Ricotta Salata (A,C,G)</i> | |
| Tortelloni Colorati | € 14,50 |
| <i>Hausgemachte bunte Tortelloni in Cognac-Tomatensahnecreme</i> | |
| Tagliatelle con Salmone Selvatico e Pesto di Finocchetto | € 18,50 |
| <i>Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Wildlachs in Pesto vom wildem Fenchel (A,C,B,D,L)</i> | |
| Penne alla Rucola | € 12,50 |
| <i>Penne Rigate mit gebratenen Champignons, frischen Kräutern und Rucola in Sahnesauce (A,C,1)</i> | |
| Paccheri alla Norma | € 13,50 |
| <i>Hausgemachte Paccheri mit gebratenen Auberginen, frischer Tomatensauce und gehobeltem Ricotta Salatakäse (A,C,G)</i> | |
| Tagliolini con Ragù di Vitello e Asparagi | € 16,50 |
| <i>Hausgemachte Tagliolini mit feinem Kalbsragout, Spargel und gehobeltem Parmesanflocken (A,C,B,G)</i> | |

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Secondi Piatti

Calamaretti alla Griglia € 24,50

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

Filetto di Branzino al Cartoccio € 29,50

In der Alufolie gegartes Wolfsbarschfilet mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (A,G,F,I)

Salmone Selvatico con Asparagi Bianchi e salsa al Hollondaise € 31,50

Gebrautes Wildlachfilet mit weißen Spargeln und Salzkartoffel an Sauce Hollondaise

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)

Scaloppina Milanese con Asparagi Bianchi € 29,50

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

Fette di Filetto di Manzo al Balsamico € 33,50

Gebraute Rinderfiletscheiben in Balsamicocreame mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln A,C,F,G,I



Fegato di Vitello al Burro e Salvia

€ 25,50

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

Filetto di Vitello alla crosta di Pistacchio

€ 31,50

Gebratenes Kalbsfilet in der Pistazienkruste auf Trüffelcreme mit buntem Gemüse 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

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

€ 13,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Pizza

Pizza Pane

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

€ 7,50

Pizza Salami

mit Salami A,C,G,1,4

€ 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,1,4

€ 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,1,4

€ 12,50

Pizza Alessandro

mit Salami, Champignons, rote Zwiebeln und Gorgonzolakäse A,C,G,1,4

€ 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 <small>A,C,G,1,4</small>	€ 12,50

Extrabelag - 1 Euro zusätzlich

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Lust auf hausgemachte Burger?

RUCOLA CLASSIC

1 mal 180g saftig gebratenes Rinderhackfleisch vom argentinischen Black Angus-Rind, Cheddarkäse, Eisbergsalat, Tomate, Gurken, Avocado, Zwiebeln, Bacon und Burgersauce
Dazu: Pommes, Ketchup und Majo

Euro 13,50



RUCOLA CLASSIC

*2 mal 180g saftig gebratenes Rinderhackfleisch vom argentinischen Black Angus-Rind, Cheddar­käse, Eisbergsalat, Tomate, Gurken, Avocado, Zwiebeln, Bacon und Burgersauce
Dazu: Pommes, Ketchup und Majo*

Euro 17,50