

## Antipasti

**Crema di Zucca Hokkaido con Semi Tostati e Creme Fraiche** € 9,50

Cremige Kürbissuppe vom Hokkaido mit gerösteten Kernen und Creme Fraiche (D,B,3)

**Salmone selvatico marinato su rösti di patate e crema di avocado** € 15,50

Gebeizter Wildlachs auf Kartoffelrösti und Avocado-Creme (D3)

**Insalata mista con carpaccio di barbabietola con gorgonzola e noci** € 13,50

Wildkräutersalat auf Rote Beete Carpaccio mit Gorgonzola und Nüssen (G1)

**Parmiggiana di Melanzane con Rucola frita** € 13,50

Auberginenaufauf mit frittiertem Rucola (G1)

**Funghi porcini trifolati su carpaccio di bresaola e parmigiano** € 16,50

Sautierte Steinpilze auf Bresaola-Carpaccio und Parmesanflocken (D,C,1)

**Sarde alla Milanese con Cipolle rosse in agro-dolce** € 13,50

Gebratene Sardinen mit roten karamellisierten Zwiebeln süß sauer (D,1)

**Duetto di Calamaretti fritti e Gamberi con Aioli Dip** € 19,50

Duett von frittierten Calamaretti und gegrillten Scampi mit Aioli Dip (D,G)

**Petto di Quaglie arrosto con Lenticchie tiepide Tatufati** € 17,50

Gebratene Wachtelbrust auf lauwarmen Linsensalat mit Trüffelöl

## Primi Piatti

- Spaghetti Santa Lucia con Ricotta Salata Grattugiata** € 11,50  
Spaghetti mit frischer Tomatensauce, Basilikum und geriebenem Ricotta Salata (A,C,G)
- Trofie con funghi porcini e salsiccia in salsa leggera di panna** € 16,50  
Trofie Nudeln mit Steinpilzen, Salsiccia in leichter Cremesauce (A,B)
- Triangoli ripieni di zucca, zenzero-arancia con crema di Burro** € 15,50  
Triangoli gefüllt mit Kürbis, Ingwer und Orange an leichter Butter-Creme (A,G,3)
- Tagliolini al Tartufo** € 18,50  
in leichter Buttersauce, mit gehobelten schwarzen Trüffeln im Parmesannest (A,G,3)
- Gnocchi con Vongole e Scampi aglio-olio e Peperoncino** € 16,50  
Hausgemachte Gnocchi mit Vongole und Garnelen in aglio olio mit Chili (A,B,H)
- Raviolacci con Verdure in Ragout di Vitello** € 16,50  
Hausgemachte Raviolacci mit Gemüse und Kalbragout (A1)
- Risotto alla „Campagnola“** € 15,50  
mit Kürbis, Gorgonzola und Rucola (A,G,1)

## Secondi Piatti

<b>Coda di rospo alla siciliana su carponata</b> Seeteufel „Sizilianische Art“ auf Carponatagemüse <small>N,F,A,C</small>	<b>€ 28,50</b>
<b>Salmone in crosta di pecorino, erbe e noci in salsa di vino tartufato</b> Lachsfilet in Parmesan-Kräuter-Walnusskruste in Weisswein-Trüffelsauce <small>(A,G,F,1)</small>	<b>€ 28,50</b>
<b>Calamaretti con erbe e pomodorini su Spaghetti aglio e Olio</b> Calamaretti mit Kräutern und bunten Sherry-Tomaten an Spaghetti Aglio Olio	<b>€ 25,50</b>
<b>Variante di pesce fritto con patatine fritte e spinaci</b> Frittierte Fischvariation mit Pommes frites und Spinat <small>(D,G,3)</small>	<b>€ 29,50</b>
<b>Petto di faraona in salsa cremosa al cognac con Caponata</b> Perlhuhnbrust „Supreme“ auf Carponatagemüse an Cognac-Cremesauce <small>(A,L)</small>	<b>€ 25,50</b>
<b>Filetto di Vitello ai Funghi Porcini</b> Gebratenes Kalbsfilet mit Steinpilzen in Trüffelsauce mit Rosmarinkartoffeln <small>(A,C,F,G,L)</small>	<b>€ 33,50</b>
<b>Fegato di Vitello al Burro e Salvia</b> Gebratene Kalbsleber in Butter-Salbeisauce mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <small>(A,G,F)</small>	<b>€ 25,50</b>
<b>Scaloppina alla Gorgonzola e Noci</b> Kalbsmedaillon in Gorgonzola-Walnussauce auf Spinat und Rosmarinkartoffeln	<b>€ 25,50</b>
<b>Fileto di Manzo con Crosta di Zucca-Senape</b> Rinderfilet in Kürbiskernen-Senfkruste an Demi Glace Jus	<b>€ 38,50</b>

# Pizza

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

**Extrabelag - 1 Euro zusätzlich**

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

## *Dolce e Formaggio*

### **Hausgemachtes Tiramisu**

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

€ 10,50

### **Hausgemachtes Mousse au Chocolate**

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

€ 10,50

### **Hausgemachtes Panna Cotta**

Gekochter Sahne-Vanillepudding an Himbeersauce (G1)

€ 10,50

### **Hausgemachtes Creme Caramel**

Pochierte Creme mit Karamell (C,G)

€ 10,50

### **Hausgemachte Zabaglione**

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

€ 12,50

### **Dessert Rucola**

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

€ 16,50

### **Formaggio Misto**

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

€ 16,50