



Antipasti

Duetto di Carpaccio di Pesce € 21,50

Mariniertes Thunfisch- und Lachscarpaccio mit pochierten Scampi und Avocadomousse
(F,5,L,D)

Salmone Marinato con Insalata di Arance € 15,50

Gebeizter Wildlachs mit Rucolasalat auf Blutorangenfilets und gerösteten Pinienkernen
(F,5,L,D)

Burrata con Carpaccio di Barba Bietole € 14,50

Burrata auf rote Beete Carpaccio an Feldsalat mit Wallnuss-honigvinaigrette (F,G,A)

Duetto di Carpaccio di Manzo e Vitello Tonnato € 15,50

Zweierlei von Rindercarpaccio und Vitello Tonnato (F,D,G,A,1,5)

Insalata di Carciofi con Bresaola e Gorgonzola € 15,50

Artischockensalat auf Bresaola mit Gorgonzolawürfeln (A,G,F)

Parmigiana di Melanzane € 14,50

Hausgemachte Parmigiana von der Aubergine mit Büffelmozzarella überbacken und frittiertem Rucola (A,L,G)

Calamaretti fritti sul letto di Pomodori con Salsa Aioli € 18,50

Frittierte Baby-Calamaretti auf Tomatencarpaccio mit Aioli Dip (F,5,L,D)

Insalata di Erbe con Formagio di Capra € 14,50

Winterlicher Wildkräutersalat mit rote Beete Würfel und gratiniertem Honig-Ziegenkäse in Haselnusskruste mit süßem Balsamico (F,5,L,D)

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Primi Piatti

Fettuccine alla Sofia Loren € 18,50

Hausgemachte Fettuccine mit gebratenen Scampi an Cognac-Tomaten-Sahnecreme
(A,C,B,D,I)

Fagotini Burre e Salvia € 14,50

Hausgemachte Fagotini mit Frischkäse in Butter-Salbeicreme und Parmaschinken (A,C,G)

Tagliolini al Tartufo € 18,50

*Hausgemachte Tagliolini in Butter geschwenkt mit
gehobelten schwarzen Wintertrüffeln im Parmesannest* (A,G,F)

Spaghetti alla Santa Lucia con Ricotta Salata Grattugiata € 12,50

Spaghetti mit frischer Tomatensauce, Basilikum und geriebenen Ricotta Salata (A,C,G)

Rigatoni alla Matriciana € 13,50

Rigatoni mit gebratenem Speck und Zwiebeln mit Tomatensauce (A,C,I)

Gnocchi alla Campagnola € 18,50

Hausgemachte Gnocchi mit feinem Kalbsragout und Champignons (A,C,F,G,I)

Risotto al Salmone € 18,50

Risotto mit gebratenen Lachs, Spinat, Weißwein und frischen Kräutern (A,C,F,G,I)



Secondi Piatti

Calamaretti alla Griglia € 26,50

Gegrillte Babycalamaretti mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln (N,F,G,A)

Salmone Selvatico al Pistacchio € 29,50

Gebratenes Wildlachsfilet in Pistazienkruste auf Orangen Grand Marnier Sauce (N,F,G,A)

Branzinoilet al Zaterano € 29,50

Zartes Wolfsbarschfilet auf sardischer Fregolapasta mit Senf-Safrancreme (A,F,D,B,N)

Scampi al forno € 33,50

Scampi, rustikal aus dem Ofen mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (A,F,D,B,N)

Saltimbocca di rana pescatrice € 33,50

Saltimbocca vom Seeteufel mit Parmaschinken und Salbei auf sizilianischem Caponata Gemüse an Zitronen-Buttercreme (A,L)

Scaloppina al Pepe verde € 25,50

Zarte Kalbsmedaillons in grüner Pfeffersauce mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A,C,F,G,L)

Fette di Filetto di Manzo con Risotto Tartufo € 38,50

Zarte Rinderfiletscheiben auf Trüffelrisotto an Kalbsjus (A,C,F,L)

Piccata Milanese € 26,50

Zarte Kalbsmedaillons, mit Ei und Parmesan paniert, mit buntem Gemüse und Spaghetti Pomodoro (A,G,F)

Fegato Burro e Salvia € 25,50

Kalbsleber in Butter und Salbei mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A,G,F)

Filetto di Maiale € 23,50

Zartes Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit buntem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln (A,L)



<i>Pizza Pane</i>	€ 17,50
<i>mit kalt gepresstem Olivenöl und frischem Knoblauch (A,C,G)</i>	
<i>Pizza Salami</i>	€ 9,50
<i>mit Salami (A,C,G,1,4)</i>	
<i>Pizza Bruschetta</i>	€ 12,50
<i>mit frischen Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum (A,C)</i>	
<i>Pizza Norma</i>	€ 12,50
<i>mit Auberginen, frischer Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella (A,C)</i>	
<i>Pizza Sicilia</i>	€ 12,50
<i>mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella (A,C,G)</i>	
<i>Pizza Rusticale</i>	€ 12,50
<i>mit roten Zwiebeln, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoniwurst (A,C,G,4)</i>	
<i>Pizza Deliziosa</i>	€ 13,50
<i>mit Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Mozzarella und Rucola (A,C,G)</i>	
<i>Pizza Diavola</i>	€ 12,50
<i>mit Peperoniwurst, roten Zwiebeln und Mozzarella (A,C,G,4)</i>	
<i>Pizza Tomaso</i>	€ 12,50
<i>mit Peperoniwurst, Hinterschinken, Spinat und Knoblauch (A,C,G,1,4)</i>	
<i>Pizza Alessandro</i>	€ 12,50
<i>mit Salami, Champignons, rote Zwiebeln und Gorgonzolakäse (A,C,G,1,4)</i>	
<i>Pizza Frutta Mare</i>	€ 19,50
<i>mit Meeresfrüchten (A,C,G)</i>	
<i>Pizza al Bacio</i>	€ 16,50
<i>mit Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan (A,C,G)</i>	
<i>Pizza Salvatore</i>	€ 14,50
<i>mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Spinat (A,C,G,B,D,N)</i>	
<i>Pizza Manfredo</i>	€ 12,50
<i>mit Salami, Peperoniwurst und Champignons (A,C,G,1,4)</i>	

Extrabelag – 1 Euro zusätzlich

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Dolce e Formaggi

Hausgemachtes Tiramisu € 7,50

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

Hausgemachte Mousse au Chocolate € 7,50

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

Hausgemachte Panna Cotta € 7,50

Gekochter Sahne-Vanillepudding an Himbeersauce (G1)

Hausgemachte Creme Caramel € 7,50

Pochierte Creme mit Karamell (C,G)

Tartufo al Pistacchio € 7,50

Hausgemachtes Tartufo von der Pistazie auf Himbeercreme (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)