

Antipasti

- Carpaccio di Gambero Rosso con Tartare di Tonno** € 21,50
Carpaccio vom Gambero Rosso mit mariniertem Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch an Avocado Mousse mit süßem Balsamico und schockgefrorenen Himbeerstaub (F,S,L,D)
- Zuppa di Asparagi con Salmone selvatico** € 8,50
Hausgemachte Spargelcremesuppe mit gebratenen Lachsstreifen und Croutons (F,S,L,D)
- Duetto di Carpaccio di Manzo e Vitello Tonnato** € 15,50
Zweierlei von Rindercarpaccio und Vitello Tonnato (F,G,A)
- Tentacoli su Insalata di Patate e Asparagi** € 15,50
Lauwarmer Spargel-Kartoffelsalat mit Cherytomaten und gegrillten Tentakel vom Oktopus (F,D,G,A,1,5)
- Asparagi bianchi in burro con Prosciutto di San Daniele e Parmigiano a Scaglie** € 18,50
Deutscher Spargel in zerlassener Butter mit gehobeltem Parmesan und feinem San Daniele Schinken (A,G,F)
- Parmigiana di Melanzane** € 14,50
Hausgemachte Parmigiana von der Aubergine mit Büffelmozzarella überbacken und frittiertem Rucola (A,L,G)
- Asparagi verdi con Pomodori caramellati e Burrata** € 14,50
Gegrillter grüner Spargel an karamellisierten Cherytomaten und Burrata an süßem Balsamico (F,S,L,D)

Insalata di Asparagi colorati e fragole con Salmone marinato € 18,50
Bunter Spargel-Erdbeersalat mit gebeiztem Lachs und Büffelmozzarella (F,5,L,D)

Primi Piatti

Tortelloni verdi ai Asparagi € 14,50
Hausgemachte grüne Tortelloni, gefüllt mit Spargel, in Buttersauce mit Parmesan und gerösteten Pistazien (A,C,B,D,L)

Paccheri con Salmone e aglio selvatico € 15,50
Paccheri mit frischem Bärlauchpesto und gebratenem Wildlachs (A,C,G)

Strozzapreti alla Cacciatora € 18,50
Hausgemachte Strozzapreti mit gebratenen Rinderstreifen und Champignons an leichtem Tomaten-Basilikum-Pesto (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)

Tagliolini al Astice € 29,50
Hausgemachte Tagliolini mit kanadischem Hummer und grünem Spargel an Tomaten-Sahne-Cognaccrème (A,C,I)

Gnocchi alla Enzo € 15,50
Hausgemachte Gnocchi mit buntem Spargel, Cherrytomaten, gehobelter Parmesan und Parmaschinkenstreifen (A,C,F,G,L)

Risotto alla Milanese con Asparagi verdi € 18,50
Parmesanrisotto mit grünem Spargel und gebratenen Scampi (A,C,F,G,L)

Secondi Piatti

Calamaretti alla Griglia Gegrillte Baby-Calamaretti mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln an Spaghetti Aglio e Olio (N,F,G,A)	€ 26,50
Salmone alla Crosta di Aglio Selvatico Gebratener Wildlachs in Bärlauchkruste an deutschem Spargel und neuen Kartoffeln (N,F,G,A)	€ 33,50
Branzino al Tartufo Zartes Wolfsbarschfilet mit Kartoffelschuppen auf Trüffelcreme mit schwarzen gehobelten Frühlingstrüffeln (A,F,D,B,N)	€ 29,50
Scampi al Crosta di Sale Scampi in der Salzkruste mit Spaghetti Aglio e Olio (A,F,D,B,N)	€ 33,50
Lucioperca con Risotto di Asparagi Kross gebratenes Zanderfilet mit Spargelrisotto an Senf-Dill-Sauce (A,L)	€ 29,50
Scaloppina Milanese con Asparagi bianchi Wiener Schnitzel und deutscher Spargel an Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise (A,C,F,G,L)	€ 33,50
Tagliata di Manzo Tagliata vom argentinischen Rumpsteak auf einem Rucola-Bett, Cherrytomaten, gehobelten Parmesan an süßem Balsamico und Rosmarinkartoffeln (A,C,F,L)	€ 31,50
Scaloppina alla Gorgonzola Zarte Kalbsmedaillons in Gorgonzolasahnecreme, buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A,G,F)	€ 26,50
Fegato al Burra e Salvia Kalbsleber in Butter und Salbei mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A,G,F)	€ 25,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Fette di Filetto di Manzo all'Aceto Balsamico € 40,50
 Rinderfiletscheiben vom Black Angus in süßen Balsamico mariniert mit karamellisierten Cherrytomaten an gegrilltem grünen Spargel und Rosmarinkartoffelecken (A,L)

Pizza

Pizza Pane € 7,50
 mit kalt gepresstem Olivenöl und frischem Knoblauch (A,C,G)

Pizza Salami € 9,50
 mit Salami (A,C,G,1,4)

Pizza Bruschetta € 12,50
 mit frischen Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum (A,C)

Pizza Norma € 12,50
 mit Auberginen, frischer Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella (A,C)

Pizza Sicilia € 12,50
 mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella (A,C,G)

Pizza Rusticale € 12,50
 mit roten Zwiebeln, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoniwurst (A,C,G,4)

Pizza Deliziosa € 13,50
 mit Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Mozzarella und Rucola (A,C,G)

Pizza Diavola € 12,50
 mit Peperoniwurst, roten Zwiebeln und Mozzarella (A,C,G,4)

Pizza Tomaso € 12,50
 mit Peperoniwurst, Hinterschinken, Spinat und Knoblauch (A,C,G,1,4)

Pizza Alessandro € 12,50
 mit Salami, Champignons, roten Zwiebeln und Gorgonzolakäse (A,C,G,1,4)

Pizza Frutta Mare € 19,50
 mit Meeresfrüchten (A,C,G)

Pizza al Bacio € 16,50
 mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan (A,C,G)

Pizza Salvatore € 14,50
 mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Spinat (A,C,G,B,D,N)

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Pizza Manfredo

mit Salami, Peperoniwurst und Champignons (A,C,G,I,4)

€ 12,50

Extrabelag – 1 Euro zusätzlich

Dolce e Formaggi

Hausgemachtes Tiramisu

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

€ 7,50

Hausgemachte Mousse au Chocolat

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

€ 7,50

Hausgemachte Panna Cotta

Gekochter Sahne-Vanillepudding an Himbeersauce (G1)

€ 7,50

Hausgemachte Crème Caramel

Pochierte Crème mit Karamell (C,G)

€ 7,50

Cassata alla Siciliana

Cassata Eis mit kandierten Früchten (C,G)

€ 7,50

Hausgemachte Zabaglione

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

€ 9,50

Dessert Rucola

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

€ 13,50

Formaggio Misto

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

€ 13,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung