

Antipasti

<i>Tentacoli di Polpo fritto su crema di burrata con fragole marinate</i> <i>Frittierte Octopusstentakel auf Burratacreme mit marinierten Erdbeeren (F,5,L,D)</i>	€ 21,50
<i>Tartare di Salmone con mousse di avocado con gamberi</i> <i>Lachstatar auf Avocadomousse mit pochierten Garnelen (F,5,L,D)</i>	€ 20,50
<i>Insalata di Pesca-Pomodori e mozzarella sul carpaccio di Bresaola</i> <i>Pfirsich-Tomaten- Mozzarella-Salat auf Bündner-Fleisch-Carpaccio (F,G,A)</i>	€ 16,50
<i>Insalata di Anguria con formaggio di Capra prosciutto di Parma e Pinoli</i> <i>Wassermelonensalat mit Ziegenkäse, Parmaschinken und Pinienkerne (F,D,G,A,1,5)</i>	€ 16,50
<i>Duo di carpaccio di Manzo con scaglie di parmigiano e Vitello tonnato</i> <i>Duett von Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Vitello Tonnato (A,G,F)</i>	€ 18,50
<i>Parmigiana di Melanzane</i> <i>Hausgemachte Parmigiana von der Aubergine mit Büffelmozzarella überbacken und frittiertem Rucola (A,L,G)</i>	€ 15,50
<i>Sardine fritte su verdure grigliate con vinaigrette peperoncino-menta</i> <i>Gebratene Sardinen auf gegrilltem Gemüse an Chilli-Minze-Vinaigrette (F,5,L,D)</i>	€ 15,50
<i>Insalata di Asparagi colorati e fragole con Salmone marinato</i> <i>Bunter Spargel-Erdbeersalat mit gebeiztem Lachs und Büffelmozzarella (F,5,L,D)</i>	€ 18,50

Primi Piatti

- Tortelloni verdi ripieni di Asparagi e Salmone in salsa allo Zafferano* €18,50
 Hausgemachte grüne Tortelloni, gefüllt mit Spargel mit Lachs an Safransauce (A,C,B,D,I)
- Paccheri ai frutti di maree & melanzane mit Pachino-Pesto* € 19,50
 Paccheri mit Meeresfrüchten und Auberginen an leichter Tomaten-Kräutersauce (A,C,G)
- Tagliolini neri con Seppia e Gamberi pomodorini e erbe aromatiche* € 18,50
 Hausgemachte schwarze Tagliolini mit Calamaretti und Crevetten in Cherrytomaten-Kräutersauce (A,G,F)
- Spaghetti alla Santa Lucia con Ricotta Salata Grattugiata* € 12,50
 Spaghetti mit frischer Tomatensauce, Basilikum und geriebenen Ricotta Salata-Käse (A,C,G)
- Tagliolini fatti in casa con Asparagi bianchi e creme di burro al tartufo* € 16,50
 Hausgemachte Tagliolini mit weißem Spargel an Trüffel-Buttercreme (A,C,I)
- Tagliatelle con salsiccia, funghi, rucola e parmigiano* € 15,50
 Hausgemachte Tagliatelle mit Salsiccia, Champignons, Rucola und Parmesan (A,C,F,G,I)
- Risotto con Asparagi verdi con fragole e parmigiano* € 16,50
 Risotto mit grünem Spargel, Erdbeeren und Parmesan (A,C,F,G,I)

Secondi Piatti

<i>Calamaretti alla Griglia</i> Gegrillte Babycalamaretti mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln an Spaghetti Aglio Olio (N,F,G,A)	€ 26,50
<i>Tonno scottato con caponata siciliana & patate lesse</i> Kurz gebratener Thunfisch auf sizilianischem Carponata mit Salzkartoffeln	€ 31,50
<i>Filetto di Orata alla griglia su Asparagi verdi in salsa all'Arancia</i> Gegrilltes Doradenfilet auf grünem Spargel in Orangensauce	€ 29,50
<i>Pesce Spada alla marinara con Pistacchi e spaghetti aglio e olio</i> Schwertfisch alla „marinara“ mit Pistazien und Spaghetti aglio olio	€ 31,50
<i>Saltimbocca di Rana Pescatrice con Risotto agli Asparagi con salsa al limone</i> Saltimbocca vom Seeteufel auf Spargelrisotto an Zitronensauce (A,L)	€ 33,50
<i>Scaloppina Milanese con Asparagi bianchi</i> Wiener Schnitzel und deutscher Spargel an Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Sauce Hollandaise (A,C,F,G,L)	€ 33,50
<i>Involtini di Vitello ripieni di Asparagi in salsa Marsala</i> Kalbsröllchen gefüllt mit Spargel an Marsalasauce (A,C,F,L)	€ 26,50
<i>Filetto di Vitello con ragou di Asparagi in salsa demi-glace con Tagliolini</i> Zartes Kalbsfilet mit Spargelragout in Demi Glace Jus mit Tagliolini (A,G,F)	€ 33,50
<i>Fegato Burra e Salvia</i> Kalbsleber in Butter und Salbei mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A,G,F)	€ 25,50
<i>Entrecote in crosta di Pinoli con salsa al pepe e cognac</i> Rumpsteak in Pinienkerne-Kruste an Cognac-Pfeffersauce (A,L)	€ 28,50

Pizza

<i>Pizza Pane</i> mit kalt gepresstem Olivenöl und frischem Knoblauch (A,C,G)	€ 10,50
<i>Pizza Salami</i> mit Salami (A,C,G,1,4)	€ 12,50
<i>Pizza Bruschetta</i> mit frischen Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum (A,C)	€ 15,50
<i>Pizza Norma</i> mit Auberginen, frischer Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella (A,C)	€ 15,50
<i>Pizza Sicilia</i> mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella (A,C,G)	€ 15,50
<i>Pizza Rusticale</i> mit roten Zwiebeln, Oliven, getrockneten Tomaten und Peperoniwurst (A,C,G,4)	€ 15,50
<i>Pizza Deliziosa</i> mit Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Mozzarella und Rucola (A,C,G)	€ 16,50
<i>Pizza Diavola</i> mit Peperoniwurst, roten Zwiebeln und Mozzarella (A,C,G,4)	€ 15,50
<i>Pizza Tomaso</i> mit Peperoniwurst, Hinterschinken, Spinat und Knoblauch (A,C,G,1,4)	€ 15,50
<i>Pizza Alessandro</i> mit Salami, Champignons, roten Zwiebeln und Gorgonzolakäse (A,C,G,1,4)	€ 15,50
<i>Pizza Frutta Mare</i> mit Meeresfrüchten (A,C,G)	€ 22,50
<i>Pizza al Bacio</i> mit Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan (A,C,G)	€ 19,50
<i>Pizza Salvatore</i> mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Spinat (A,C,G,B,D,N)	€ 17,50
<i>Pizza Manfredo</i> mit Salami, Peperoniwurst und Champignons (A,C,G,1,4)	€ 15,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Extrabelag – 1 Euro zusätzlich

Dolce e Formaggi

<i>Hausgemachtes Tiramisu</i> <i>Klassischer italienischer Mascarpone-Kaffee-Biskuit (A,C,G,H,8)</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Hausgemachte Mousse au Chocolate</i> <i>Mousse von ausgewählter Zartbitter-Schokolade (C,G,H)</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Hausgemachte Panna Cotta</i> <i>Gekochter Sahne-Vanillepudding an Himbeersauce (G1)</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Hausgemachte Creme Caramel</i> <i>Pochierte Creme mit Karamell (C,G)</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Cassata alla Siciliana</i> <i>Cassata Eis mit kandierten Früchten (C,G)</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Hausgemachte Zabaglione</i> <i>Frisch geschlagene Weißwein-Marsalacreme (C,L,5)</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>Dessert Rucola</i> <i>Dessertvariation von fünf kleinen süßen Leckereien (A,G,C,H,5,8,I)</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Formaggio Misto</i> <i>Gemischte italienische Käseauswahl nach Art des Hauses (G,H)</i>	<i>€ 16,50</i>

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung