

## *Antipasti*

- |   |         |
|---|---------|
| <i>Tentacoli di Pulpo alla griglia</i><br>Gegrillter Octopusstentakel auf Tomaten mit Gurkensalat (F,5,L,D)   | € 18,50 |
| <i>Tartare di Salmone con mousse di avocado e gamberi</i><br>Lachstatar auf Avocadomousse mit pochierten Garnelen (F,5,L,D)                                       | € 20,50 |
| <i>Insalata di Pesca-Pomodori e mozzarella sul carpaccio di Bresaola</i><br>Pfersich-Tomaten- Mozzarella-Salat auf Bündner-Fleisch-Carpaccio (F,G,A)              | € 16,50 |
| <i>Insalata di Anguria con formaggio di Capra, prosciutto di Parma e Pinoli</i><br>Wassermelonensalat mit Ziegenkäse, Parmaschinken und Pinienkerne (F,D,G,A,1,5) | € 15,50 |
| <i>Duo di carpaccio di Manzo con scaglie di parmigiano e Vitello tonnato</i><br>Duett von Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Vitello Tonnato (A,G,F)     | € 18,50 |
| <i>Parmigiana di Melanzane</i><br>Hausgemachte Parmigiana von der Aubergine mit Büffelmozzarella überbacken und frittiertem Rucola (A,L,G)                        | € 15,50 |
| <i>Sardine fritte su verdure grigliate con vinaigrette peperoncino-menta</i><br>Gebratene Sardinen auf gegrilltem Gemüse an Chilli-Minze-Vinaigrette (F,5,L,D)    | € 15,50 |
| <i>Salmone marinato sul Letto di Melone</i><br>Gebeizter Lachs auf cantaloupe-Melone und Büffelmozzarella (F,5,L,D)   | € 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* € 19,50

*Paccheri mit frischen Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Kräutern (A,C,G)*

*Tagliolini neri con Seppia e Gamberi* € 20,50

*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 al Limone con Scampi* € 18,50

*Hausgemachte Tagliolini mit Garnelen an Limonen Sauce (A,C,I)*

*Tagliatelle con salsiccia, funghi, rucola e parmigiano* € 16,50

*Hausgemachte Tagliatelle mit Salsiccia, Champignons, Rucola und Parmesan (A,C,F,G,I)*

*Risotto con Calamaretti provinciale* € 18,50

*Risotto mit Calamaretti und provenzalischer Kräuter Sauce (A,C,F,G,I)*

## Secondi Piatti

<i>Calamaretti alla Griglia</i> Gegrillte Babycallamaretti mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln an Spaghetti Aglio Olio (N,F,G,A)	€ 26,50
<i>Tonno scottato con caponata siciliana &amp; patate lesse</i> Kurz gebratener Thunfisch auf sizilianischem Carponata mit Salzkartoffeln	€ 31,50
<i>Filetto di Branzino alla griglia con Vino Bianco</i> Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf sizilianischer Caponata in Weissweincrème mit Salzkartoffeln	€ 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>Rana pescatrice alla orange</i> Medallions vom Seeteufel an Orangensauce mit Pistazien auf Spinat mit Salzkartoffeln (A,L)	€ 33,50
<i>Scaloppina Milanese</i> Wiener Schnitzel an Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse (A,C,F,G,L)	€ 33,50
<i>Saltimbocca alla Romana</i> Gebratene Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A,C,F,L)	€ 26,50
<i>Filetto di Vitello alla Crema di Tartuffo</i> Gebratenes zartes Kalbsfilet mit Trüffelcreme (A,G,F)	€ 35,50
<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> Entrecote in Pinienkerne-Kruste an Cognac-Pfeffersauce (A,L)	€ 31,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



<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

**Extrabelag – 1 Euro zusätzlich**

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

## *Dolce e Formaggi*

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