



Antipasti

<i>Burrata con Carpaccio di Figi</i>	€ 15,50
<i>Cremiger Burrate auf Feigencarpaccio mit Pistazien und Honig-Zitronen-Vinaigrette (F,5,L,D)</i>	
<i>Salmone Marinato con Barbabietola e Mousse di Avocado</i>	€ 15,50
<i>Gebeizter Lachs auf Rote Beete mit Avocadomousse (F,5,L,D)</i>	
<i>Mozzarella di Buffala con Bresaola</i>	€ 18,50
<i>Büffelmozzarella auf Bresaola mit bunten Cherrytomaten und süßem Balsamico (F,G,A)</i>	
<i>Insalata di Lenticchie Beluga con Petto di Quaglie al Tartufo</i>	€ 18,50
<i>Belugalinsensalat mit gebratener Wachtelbrust in Trüffelcreme (F,D,G,A,1,5)</i>	
<i>Duetto di carpaccio di Manzo con scaglie di parmigiano e Vitello Tonnato</i>	€ 18,50
<i>Duett von Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Vitello Tonnato (A,G,F)</i>	
<i>Parmigiana di Melanzane</i>	€ 15,50
<i>Hausgemachte Parmigiana von der Aubergine mit Büffelmozzarella überbacken und frittiertem Rucola (A,L,G)</i>	
<i>Fritto Misto con Alioli</i>	€ 18,50
<i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Alioli Dip (F,5,L,D)</i>	
<i>Zuppa di Pesce</i>	€ 19,50
<i>Hausgemachte Fischsuppe mit Fischeinlage (F,5,L,D)</i>	

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Primi Piatti

Linguine al Limone con Salmone Selvatico € 18,50
Hausgemachte Linguine mit gebratenem Wildlachs und frischen Kräutern in Zitronencreme (A,C,B,D,L)

Gnocchi al Capo € 18,50
Hausgemachte Gnocchi mit gebratener Salsiccia und Pfifferlingen in Trüffelcreme (A,C,G)

Tortelloni con Porcini con Crema di Pistacchio € 15,50
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen in Butter- Pistaziencreme (A,G,F)

Risotto Milanese con Scampi Gigante € 21,50
Hausgemachtes Safranrisotto mit gegrillter Riesengarnele (A,C,G)

Fusilloni alla Boscaiola € 21,50
Fusilloni mit gebratenen Pilzen, Rinderstreifen und frischen Kräutern (A,C,I)

Spaghetti Santa Lucia con Ricotta Salata Grattugiata € 12,50
Spaghetti mit frischer Tomatensauce, Basilikum und geriebenen Ricotta Salata-Käse (A,C,F,G,L)

Tagliolini Aragosta € 28,50
Hausgemachte Tagliolini mit kanadischem Hummer an Tomaten-Sahne-Cognac-Creme (A,C,F,G,L)

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Secondi Piatti

Calamaretti alla Griglia

€ 26,50

Gegrillte Babycalamaretti mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln an Spaghetti Aglio Olio (N,F,G,A)

Orata con Chanterelle

€ 29,50

Gedünstetes Doradenfilet in der Pfifferlingkruste auf Weisweincréme (N,F,G,A)

Spiedini di Pesce alla Griglia

€ 29,50

Grillspieß mit Lachs, Thunfisch und Callamarie mit Spaghetti aglio olio (N,F,G,A)

Pesce Spada alla marinara

€ 31,50

Schwertfisch mit kaltgepresstem Olivenöl, Zitrone und Pistazien an Spaghetti aglio olio (A,L)

Rana Pescatrice all' Italiana

€ 31,50

Gebratener Seeteufel in leichter Tomatensauce mit Knoblauch, Oliven und Kapern (A,L)

Scaloppina Milanese

€ 29,50

Wiener Schnitzel an Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse (A,C,F,G,L)

Bistecca alla Gorgonzola

€ 29,50

Zartes Rumpsteak mit grünem Pfeffer und Gorgonzolacréme, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln (A,C,F,L)

Filetto di Manzo al Cognac

€ 35,50

Zartes Filet vom Black Angus auf Cognaccréme mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A,G,F)

Fegato Burra e Salvia

€ 25,50

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

Paillard di Filetto di Vitello alla Siciliana

€ 29,50

Dünnes Paillard vom Kalb mit Rucola, Cherrytomaten und Büffelmozzarella (A,L)

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



<i>Pizza Pane</i>	€ 7,50
<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, roten 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

€ 8,00

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

Hausgemachte Mousse au Chocolate

€ 8,00

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

Hausgemachte Panna Cotta

€ 8,00

Gekochter Sahne-Vanillepudding an Himbeersauce (G1)

Hausgemachte Creme Caramel

€ 8,00

Pochierte Creme mit Karamell (C,G)

Tartufo al Pistacchio

€ 8,00

Hausgemachtes Tartufo von der Pistazie auf Himbeercreme (C,G)

Hausgemachte Zabaglione

€ 9,50

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

Dessert Rucola

€ 14,00

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)