

**Liebe Gäste,**  
**Wir können Ihnen nicht**  
**die Sonne und das Meer Italiens bieten!**  
**Wir werden uns aber bemühen, Ihnen mit unseren**  
**Spezialitäten den Eindruck eines netten italienischen**  
**Abend zu vermitteln!**

### Aperitivi Spumanti Champagne

<b>Weiss Gold</b>	<b>vom Fass 0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Meckatzer</b>		
<b>Campari *</b>		<b>5,00 €</b>
<b>Soda oder Orange *</b>		
<b>Martini</b>		<b>4,00 €</b>
<b>dry, weiß, rot</b>		
<b>Kir oder Hugo oder Aperol „Spritz“ *</b>		<b>7,00 €</b>
<b>Sherry</b>		<b>5,00 €</b>
<b>dry oder medium</b>		
<b>San Pellegrino Bitter*</b>		<b>5,00 €</b>
<b>Alkoholfrei</b>		
<b>Champagne Brut</b>		
<b>Veuve Clicquot Ponsardin</b>	<b>0,2 l</b>	<b>29,00 €</b>
	<b>0,33 l</b>	<b>57,00 €</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>98,00 €</b>
<b>Pinot Brut Rosé Metodo Classico</b>	<b>0,1 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Berlucchi</b>	<b>0,75 l</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Bellavista Cuvée</b>	<b>0,1 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Metodo Classico</b>	<b>0,75 l</b>	<b>45,00 €</b>

# Proposte di Stagione

## Vorschläge zur Saison

### ANTIPASTI

**Carpaccio di Polipo con Dadole di Patate e Pomodori** 9,50 €

Oktopuscarpaccio mit Kartoffel- und Tomatenwürfel

**Carpaccio di Manzo con Tartufo Estivo** 17,00 €

Carpaccio vom Rind mit Sommertrüffel

**Tris di Antipasti** 15,50 €

**Carpaccio di Polipo, Carpaccio di Manzo, Verdure Grigliate**

Dreierlei Vorspeisen

### PASTA

**Pappardelle ai Porcini e Tartufo Estivo** 15,50 €

Tagliatelle mit Steinpilzen und Sommertrüffel

**Risotto allo Zafferano con Soleggiati e Gamberi** 17,50 €

Risotto mit Safran, kandierten Tomaten und Garnelen

**Tagliatelle Livornese con Polpo, Cannellini e Pachino** 13,90 €

Tagliatelle mit Oktopus, Cannellinibohnen und Tomatencocktail

### PESCE

**Scaloppa di Rombo Grigliato su Salsa "Mediterranea"** 23,00 €

Steinbuttfilet gegrillt auf Mediteranersoße

**Tagliata di Tonno su Rucola e Cocktail di Pomodori** 23,00 €

Nur kurz angebratenes Thunfischfilet in Scheiben  
mit Rauke und bunten Cocktailtomaten

**Gamberoni Profumati all`Aglio e Peperoncini con Risotto** 25,00 €

Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili an Risotto

### CARNE

**Filetto di Manzo ai Funghi Porcini  
e Tartufo Estivo con Tagliatelle** 32,00 €

Frisches Argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzen  
und Sommertrüffel an Tagliatelle

**Carrè D`Agnello in Crosta di Aromi al Forno  
Riduzione d`Amarone** 27,00 €

Lammkarree aus dem Rohr mit Amaronesoße  
an Kartoffelpüree und Gemüsebouquet

## Antipasti

<b>Vitello Tonnato</b>			<b>13,90 €</b>
Kalte Kalbsbratenscheiben mit Thunfischcreme			
<b>Mozzarella con Pomodoro</b>			<b>8,90 €</b>
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum			
<b>Prosciutto Melone</b>			<b>10,90 €</b>
Parmaschinken mit Melone			
<b>Antipasto Misto o Vegetariano</b>			<b>11,90 €</b>
Gemischter oder vegetarischer Vorspeisenteller			
<b>Frutti di Mare e Misticanza</b>			<b>11,90 €</b>
Meeresfrüchte – Vorspeise auf Babywildsalat			
<b>Cuori di Carciofini Gratinati</b>			<b>10,90 €</b>
Artischockenherzen mit Gorgonzola gefüllt, im Ofen gebacken			
<b>Insalata Mista</b>	<b>kl. 5,50 €</b>	<b>gr. 6,50 €</b>	
Gemischter Salat			
<b>Insalata di Pomodori su crostoni di Pane „Bruschetta“</b>			<b>8,90€</b>
Geröstetes toskanisches Brot mit Tomaten- und Zwiebelwürfel			

## Minestre

<b>Cappelletti in Brodo di Carne</b>			<b>7,00 €</b>
Handgemachte gefüllte Teighütchen in Fleischbrühe			
<b>Zuppa Pavese</b>			<b>4,90 €</b>
Consommé mit Ei, Röstbrot und Parmesan			
<b>Crema di Pomodoro</b>			<b>4,50 €</b>
Tomatencremesuppe			
<b>Zuppa del Giorno</b>			<b>4,90 €</b>
Tagessuppe			

# Pasta-Spaghetti-Risotto

**\*als Vorspeise  
vor einem  
Fleisch-oder  
Fischgericht**

<b>Trofie al Pesto Ligure</b> Die besondere Nudel mit „Ligurischen Pesto“	<b>9,90 €</b>
<b>Lasagne „Tosco-Romagnolo“</b> Nudeln im Ofen überbacken	<b>9,90 €</b>
<b>Ravioli di Carne</b> Handgemachte Ravioli mit Fleisch gefüllt an Fleischragu	<b>10,50 €</b>
<b>Ravioli della Casa Tradizionali</b> Handgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt, in Butter und Salbei geschwenkt	<b>*7,50 €    10,90 €</b>
<b>Pappardelle al'Salmone</b> Breite Bandnudeln mit Lachs	<b>13,50 €</b>
<b>Risotto al` Sugo di Mare</b> Risotto mit pikantem Meeresfrüchtesugo	<b>12,50 €</b>
<b>Gnocchi al Pomodorini Fresco</b> Gnocchi mit Cocktailtomaten	<b>9,90 €</b>
<b>Pasta al Pomodoro</b> Pasta mit Tomatensauce	<b>*7,00 €    9,00 €</b>
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</b>	<b>*7,50 €    9,90 €</b>

**\*Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht**

# Menu di Carne o Pesce

Wählen Sie gemeinsam das Menü Ihrer Träume aus der Hauptkarte

**Antipasto**

**Vorspeise**

**Pasta**

**Nudeln**

**Pesce o Carne**

**Fisch- oder Fleischgericht**

**Tris di Dolce**

**Dreierlei Dessert**

**ab 2 Personen 45,00 € pro Person**

## Pesce

**Branzino Arrostito sulla Pelle con Petali**

**di Pomodoro e Basilico con Insalata Mista**

**21,00 €**

Wolfsbarschfilet auf der Haut angebraten auf Tomaten- und Basilikumbeet mit gemischtem Salat

**Pescatrice al Limone e Zenzero con Taglierini**

**23,00 €**

Seeteufelfilet in Zitronen –Ingwersoße mit Taglierini

**Code di Gamberi al Forno con Vino Bianco**

**19,90 €**

Garnelenschwänze überbacken mit Weißwein

**Filetto di Salmone in Crosta di Olive**

**su Purè di Ceci**

**18,50 €**

Lachsfilet mit Olivenkruste auf Kichererbsenpüree

**Zuppa di Pesce alla Montanara**

**22,00 €**

Die Fischsuppe der Gebirgsfrau

½ Port. als Vorspeise

**18,00 €**

nur vor einem Hauptgericht

# Carne

**Bistecca di Manzo Grigliata** **19,90 €**

**ca. 200 g con Contorni**

200 g frisches Argentinisches Rindersteak vom Grill  
mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln garniert

**Medaglioni di Vitello nella Pomodorina** **21,90€**

Kalbsmedaillons an Tomatenragout  
mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln garniert

**Coniglio Ripieno alla Toscana** **19,90 €**

Gefüllter Kaninchenrücken ist eine toskanische Spezialität,  
mit Kartoffelpüree und Gemüse garniert

**Cotolette D`Agnello „Scottadito“ con Contorni** **19,00 €**

Frische Neuseeländer Lammkoteletts aus der Krone vom Grill ,  
mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln garniert

**Petto di Pollo Ripieno con Porcini  
e Tartufo Estivo** **19,90 €**

Maispoullardenbrust gefüllt mit Steinpilzen  
und Sommertrüffel an Tagliatelle

**Ossobuco alla Milanese** **18,90 €**

Butterweiche Kalbshaxenscheibe an Safranreis

# Dolci e Formaggi

<b>Formaggio Secondo Stagione</b> Käseteller nach Saison	<b>9,00 €</b>
<b>Dessert Tris</b> Dreierlei Dessert	<b>7,50 €</b>
<b>Panna Cotta</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Tiramisù</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Tartufo</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Gelato Misto</b> Gemischtes Eis	<b>4,00 €</b>
<b>Cassata Siciliana</b> Typisch sizilianisches halbgefrorenes Eis mit kandierten Früchten	<b>4,50 €</b>
<b>Tortino Rustico di Mele Caldo e Gelato alla Vaniglia</b> Warmes Apfeltörtchen mit Vanilleeis(min.15- 20 Min. im Ofen)	<b>7,00 €</b>
<b>Perle di Melone con Sorbetto di Limone e Vodka</b> Melonenperlen in Wodka – Zitronensorbet	<b>7,50 €</b>
<b>Crema Catalana</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Fragole fresche con Panna o Gelato di Vaniglia</b> Frische Erdbeeren mit Sahne oder Vanilleeis	<b>6,90 €</b>
<b>Fragole all`Aceto Balsamico e Pepe Nero</b> Frische Erdbeeren mit Balsamessig und schwarzem Pfeffer	<b>6,90 €</b>

# **Menü**

## **aus der Saisonkarte**

**ab 2 Pers. pro Pers. 65,00 €**

**Wählen Sie gemeinsam!**

### **Carpaccio di Polipo con Dadole di Patate e Pomodori**

Oktopuscarpaccio mit Kartoffel- und Tomatenwürfel

### **Risotto allo Zafferano con Soleggiati e Gamberi**

Risotto mit Safran, Sonnengereift-getrockneten Tomaten und Gamberetti

### **Scaloppa di Rombo Grigliato su Salsa“ Mediterranea ”**

Steinbuttfilet gegrillt auf Mediteranersoße

### **Filetto di Manzo al Funghi Porcini**

#### **e Tartufo Estivo con Tagliatelle**

Frisches Argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzen und

Sommertrüffel an Tagliatelle

**Dolce**

## **Bussines Menu**

**ab 2 Pers. pro Pers. 38,00 € Wählen Sie gemeinsam!**

### **Prosciutto Melone**

Parmaschinken mit Melone

**oder**

### **Mozzarella con Pomodoro**

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

### **Branzino Arrostito sulla Pelle con Petali di Pomodoro e Basilico con Insalata Mista**

Wolfsbarschfilet auf der Haut angebraten

auf Tomaten- und Basilikumbeet

mit gemischtem Salat

**oder**

### **Medaglioni di Vitello nella Pomodorina**

Kalbsmedaillons an Tomatenragout

mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln garniert

**Dolce**