



Menu

Speisekarte

Antipasti

Vorspeisen

Pulpo a la Gallega "italianizzato"

22.9

Gewürzter Oktopus auf frittierten Kartoffelscheiben

Carpaccio di manzo

17.9

Rinderfiletcarpaccio auf Rucolabett mit
Parmesanblättern & Senfvinaigrette

Tartar di salmone

18.9

Lachstartar mit Avocado & Vinaigrette

Vitello tonnato

16.9

Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme

Tagliere für eine Person

15.9

Italienische Käse- & Wurstwaren, dazu Oliven

Caprese

13.9

Tomaten, Büffelmozzarella D.O.P. & Basilikum

Pimientos de Padrón

10.9

Gesalzene Bratpaprika mit Olivenöl

Bruschetta Classica

9.9

Selbstgebackenes Brot mit Kirschtomaten,
Knoblauch & selbstgemachtem Pesto
wahlweise mit Parmaschinken & Burrata +6.5€

Brotkorb 2.5

Salate

mit hauseigenem Dressing angemacht

Insalata Mista



Gemischter Blattsalat mit Fenchel, Tomaten, Gurken & Karotten

14.9

Insalata „de casa“

Gemischter Blattsalat mit Weißkraut, gekochten Zwiebeln & Brechbohnen, Ei & Thunfisch

16.9

Insalata Tropicale



Gemischter Blattsalat mit Mango & Avocado
wahlweise mit geräuchertem Lachs +2€

17.9

Insalata Greca

Gurken, Zwiebel, Tomaten, Feta, Oliven, Paprika & Origano

17.9

Insalata di Mare

Sepia, Oktopus, Garnelen & Calmari, mit Vinaigrette angemacht, auf Rucolabett

24.9

Insalata Balneare

White Tiger Garnelen auf mariniertem Fenchelbett & feinen Orangenscheiben

20.9

Pizza

Neapolitanische Pizza, mit mind. 24h Teigführung.
Ausschließlich Extra Natives Olivenöl, San Marzano Tomatensoße D.O.P. & Mozzarella 100% made in Italy.

Pizzabrot 	8
Margherita Tomatensoße San Marzano D.O.P., Fiordilatte & Basilikum	13.9
Marinara 	11.5
Alice Tomatensoße San Marzano D.O.P., Fiordilatte, Sardellen, Olive Taggiasche, Kapern & Origano	16.5
Ortolana Tomatensoße San Marzano D.O.P., Fiordilatte, gegrilltes Gemüse, Rucola, Olive Taggiasche & Knoblauch	16.9
Prosciutto e Funghi Tomatensoße San Marzano D.O.P., Fiordilatte, Schinken & Champignons	16.9
Salame Tomatensoße San Marzano D.O.P., Fiordilatte & Salami	15.5
Tonno e Cipolla Tomatensoße San Marzano D.O.P., Fiordilatte, Thunfisch & Zwiebel	16.9
Dario Tomatensoße San Marzano D.O.P., Porchetta, Pommes & „Bovis“	18.9
Diavola Tomatensoße San Marzano D.O.P., Fiordilatte, Salame Piccante & Chiliöl	16.5
Capricciosa Tomatensoße San Marzano D.O.P., Fiordilatte, Schinken, Artischocken, Champignons & Olive Taggiasche	17.9
Frutti di Mare Tomatensoße San Marzano D.O.P., Meeresfrüchte, Knoblauch & Petersilie	19.9

Bianche

(ohne Tomatensoße)

Italia	19.9
Fiordilatte, Büffelmozzarella D.O.P., Rucola, Kirschtomaten & Parmesan	
Italia Cruda	20.9
Fiordilatte, Büffelmozzarella D.O.P., Rucola, Parmaschinken & Parmesan	
Sicilia	21.9
Fiordilatte, Mortadella, Piatzienpesto, gehackte Pistazien & Burrata	
4 Formaggi	18.9
Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino & Parmesan	
Gustosa	20.5
Fiordilatte, Gorgonzola, Kartoffeln, Champignons & Speck	

Colorate

Carbonara	20.9
Carbonarasoße, Guanciale & Pecorino Romano	
Pesto	19.9
Selbstgemachtes Pesto, Zucchini, Büffelmozzarella D.O.P., Kirschtomaten & Parmesan	
Tonnata	24.9
Tonnatacreme, Kalbsfleischscheiben, Rucola, getrocknete Tomaten, Kapern & Parmesan	

Extras Pizza

Basilikum Kapern Rote Zwiebel Tomatensoße Chiliöl	1.5
Oliven Rucola Kirschtomaten Getrocknete Tomaten Melanzani Paprika Zucchini Champignons Sardellen Parmesanspäne Artischocken	2
Mozzarella Speck Ricotta Gorgonzola Beinschinken Salami scharfe Salami Thunfisch	3
Büffelmozzarella D.O.P. Burrata Parma Rohschinken	4.5

Für eine vollständige Liste aller Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an unser Service-Team. Wir beraten Sie gerne.
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Pasta

pasta fresca | trafilata al bronzo

Mare	25
mit Sepiatinte geschwärzte Tagliolini, serviert in aromatischer Scampisoße mit Meeresfrüchten	
Cime	23
Bauletti, gefüllt mit in Rotwein geschmortem Rind, vollendet mit Butter, Salbei & Parmesan	
Fusione	26
Risotto in feiner Safransoße mit Zitronenduft & Garnelen	
Amore	19
Herzpaste gefüllt mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum, in feiner Kirschtomatensoße	
Carbonara Originale	21
Mezze Maniche mit Eigelb-Pecorino Romano Creme, Guanciale & Pfeffer	
Gnocchi Zola	19.5
in cremiger Gorgonzolasoße, mit gehackten Walnüssen	
Spaghetti alla Puttanesca	16.9
Tomatensoße, Knoblauch, Sardellen, Olive Taggiasche & Kapern	
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	14.9
Knoblauch, Olivenöl, Chili & Semmelbrösel, wahlweise mit Kirschtomaten +3	
Tagliatelle al Ragú	17.5
mit Rinderhackfleischsoße	
Lasagne al forno	17.9
Klassische Lasagne mit Rinderhackfleischsoße, dazu etwas Brot	

Secondi

Hauptgerichte

Ganzer Fisch nach Verfügbarkeit

oder auf Anfrage, sprechen Sie mit uns.

a.A.

Cotoletta alla Milanese

Kalbskotelett nach Mailänder Art, in Butter gebraten, Beilage nach Wahl

39.9

Argentinisches Rinderfilet

ca. 250gr. Beilage nach Wahl

38.9

Saltimbocca alla Romana

Plattiertes Kalbssteak mit Parmaschinken & Salbei in Weißweinsoße, dazu Ofenkartoffeln

27.9

Salmone agli Agrumi

gebackener Lachs mit Zitrusfrüchten, dazu mediterranes Ofengemüse

25.5

Filetto d'Orata alla mediterranea

Doradenfilet, in mediterraner Soße, dazu Ofenkartoffeln

22.9

Contorni

Beilagen

Beilagensalat



gemischter Salat

6.9

Gratinierter Fenchel

Fenchel, Käse & Sahne

8.5

Mediterranes Gemüse



gemischtes Ofengemüse

7.5

Spinaci con Uvetta e Pinoli



Spinat, Rosinen & Pinienkerne

8.9

Patate al forno



Ofenkartoffeln, Drillinge

7.5

Für eine vollständige Liste aller Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an unser Service-Team. Wir beraten Sie gerne.
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Dolci

Desserts

Tiramisù – alkoholfrei	8.5
Panna Cotta ai Frutti di Bosco mit warmem Beerenkompott & frischen Früchten	9
Pizza Pistacchio mit Pistaziencreme	15.5
Pizza Nutella mit Nutella	12.5
Soufflé al Cioccolato – glutenfrei Lavacake mit Eis & Schokoladensoße	9.9
Crema Bruciata Vanillecreme mit feinem Zitrusaroma, karamellisiert	9
Affogato al Caffè Espresso mit Haselnusseis	8.5