### Insalate

INSALATA MISTA  Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Karotten	6,50 €
INSALATA DI POMODORO  Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	7,50 €
INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO E POMODORINI (B) Rucola Salat mit Parmesansplitter und Kirschtomaten	13,50 €
INSALATA MISTA CON GAMBERETTI E AVOCADO (F) Gemischter Salat mit Shrimps und Avocado	14,50 €
INSALATA MISTA CON STRACCIETTI DI MANZO (B) Gemischter Salat mit Rinderstreifen und Parmesan	15,00 €
Antipasti	

BRUSCHETTA CLASSICA 6 STÜCK (A)	6,00 €
BRUSCHETTA CALABRESE (4), (C) Mit scharfer Salami und Mozzarella	7,50 €
ANTIPASTI DELLO CHEF 5, (B), (H)  Gemischte italienische Vorspeisenplatte	16,50 €
VITELLO TONNATO 1, (C), (C)  Kalbfleisch in einer Thunfischsauce garniert, mit Kapern und Sardellen	14,50 €
INSALATA FRUTTI DI MARE (C). (L) Meeresfrüchtesalat mit Sellerie	16,50 €

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA (B)	13,50 €
Tomaten mit Büffel-Mozzarella	
CARPACCIO DI POLIPO (C)	17,00 €
Tintenfisch-Carpaccio mit Rucola und Kirschtomaten	
GAMBERI AL'AQUA PAZZA 13, (F), (H)	16,00 €
Gambas in Weißweinsoße mit Kirschtomaten und frische Kräuter (leicht scharf)	
Pasta	
SCIALATIELLI CON VONGOLE (4). (6)	19,50 €
Frische Scialatielli mit Muscheln	
LINGUINE ALLO SCOGLIO 13, (4), (E), (C), (H)	18,50 €
Linguine mit Miesmuscheln, Muscheln, Garnelen und Kirschtomaten in Weißweinsauce	
TAGLIATELLE VERDI CON SALMONE (4), (C), (C)	16,50 €
Grüne Bandnudeln mit frischem Lachs und Kirschtomaten	
PACCHERI AL FILETTO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO (A), (B), (C)	16,50 €
Frische Paccheri mit Rinderstreifen, Rucola und Parmesansplitter	
RAVIOLONI RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI AL BURRO E SALVIA (4). (B). (C)	15,00 €
Frische Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricotta und Spinat mit Butter und Salbei	
STROZZAPRETI CON SALSICCIA FRESCA ALLA MEDITERRANEA 5. (4). (C)	15,50 €
Strozzapreti mit frischer italienischer Wurst, Kirschtomaten und mediterraner Kräuter	
PENNE AL GORGONZOLA E NOCI (4), (B), (C), (D)	14,90 €
Penne mit Gorgonzola und Walnüsse	

GNOCCHI AI PORCINI E PARMIGIANO (4). (B). (C)	16,00 €
Gnocchi in einer Steinpilz-Parmesansauce	
SPAGHETTI CON PESTO FRESCO DI RUCOLA E MANDORLE (4), (C), (D)	14,50 €
Spaghetti mit frischem Rucola-Pesto und Mandeln	
RAVIOLI RIPIENI DI PORCINI E TARTUFO FRESCO (A), (B), (C)	17,50 €
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und frischem Trüffel	
POLENTA GRATINATA AL FORNO CON TALEGGIO E PERA COTTA (A). (B)	15,50 €
Gebackene Polenta gratiniert mit Taleggio-Käse und gekochter Birne	
PACCHERI CON COZZE, GAMBERI E POMODORINI	16,50 €
Pachheri mit Miesmuscheln, Gambas und Kirschtomaten 13, (A), (E), (F)	, (G), (H)
ORECCHIETTE DELLO CHEF (4). (B)	17,50 €
Orecchiette mit Salsiccia, Rapa und Burrata	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON SALSICCIA E ESTRAGON (PICCANTE) (4)	15,00 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Salsiccia und Estragon (scharf)	

Aus dem Ofen

 LASAGNE (A), (B)
 13,50 €

 RIGATONI AL FORNO (A), (B)
 13,00 €

Überbacken



## CARNE

Fleischgerichte

SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON FRUTTO DI PASSIONE 5, 13, (H)	26,50 €
Kalbsrücken-Medaillons umhüllt mit Parmaschinken in einer Salbei-Weißweinsauce mit Passionsfrucht	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	32,00 €
Gegrilltes Rinderfilet	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	33,50 €
Rinderfilet mit grünem Pfeffer	
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO (B)	28,50 €
Rindfleisch-Geschnetzeltes mit Rucola und Parmesan	
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA	28,50 €
Gegrillte Lammkoteletts	
FILETTO AL BAROLO 13. (B). (H)	35,00 €
Rinderfilet in Barolosoße	
FILETTO SU CREMA DI TALEGGIO CON CONTORNO DI POLENTA (4). (B)	34,50 €
Rinderfilet auf einer Talggio-Creme mit Polenta-Beilage	
SCALOPPINA DI VITELLO AL MARSALA 13, (B), (H)	27,50 €
Kalbsschnitzel (Natur) in einer Marsala-Soße	
POLPETTE DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA CON POLENTA 13. (H)	28,00 €
Kaninchenfleischbällchen nach Jägerart mit Polenta	

# PISCIE.

Fischgerichte

DORATA ALLA GRIGLIA (©)	26,00 €
Gegrillte Dorade	
SALMONE IN CREMA DI LIMONE 13, (G), (H)	25,50 €
Lachs in Zitronencreme	
TENTACOLI DI POLIPO ALLA GRIGLIA CON MENTA (©)	24,50 €
Gegrillte Oktopus Tentakeln mit frischer Minze	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (E), (F), (C)	32,00 €
Gegrillte Fischplatte	
SEPPIA ALLA GRIGLIA (C)	25,50 €
Gegrillte Tintenfische	
GAMBERONI AL COGNAC 13, (E), (C)	28,00 €
Gambas in einer Cognac <mark>-So</mark> ße	
SALMONE ALLA GRIGLIA (C)	25,00 €

Beilagen zu Fisch & Fleisch

Wahlweise mit

Gegrillter Lachs

VERDURA DI STAGIONE

Saisonales Gemüse

PATATE AL ROSMARINO

Rosmarinkartoffeln

**INSALATA MISTA** 

Kleiner gemischter Salat



MARGERITA (4). (B)	9,50 €
Tomaten-Mozzarella	
CALABRESE (A). (B)	12,50 €
Scharfe Salami, Peperoni, Mozzarella	
CAPRICCIOSA 5. (A). (B)	12,50 €
Schinken, Champignons, Artischocken, Mozzarella	
TONNO 1, (A), (B), (C)	13,50 €
Thunfisch, rote Zwiebeln, Mozzarella	
PROSCIUTTO 5, (A). (B)	10,50 €
Schinken, Mozzarella	
SALAME (4). (B)	10,50 €
Salami, Mozzarella	
FUNGHI (4), (B)	10,50 €
Champignons	
LA VIA 5. (A). (B)	15,00 €
Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter, Mozzarella	
VERDURE (4)	14,00 €
Frisches gegrilltes Gemüse (VEGAN)	
PIZZA FRANCO (4). (B)	15,00 €
Frische Salsiccia, Rapa, Büffelmozzarella	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI (4). (B)	13,00 €
Vier Käsesorten	
PIZZA BUFFOLA (4), (B)	16,00€
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	
GLUTENFREE PIZZA (Aufpreis)	2,80 €
Extra Zutaten (Aufpreis)  Extra Salsiccia, Büffelmozzarella, Parmaschinken (Aufpreis)	1,00 € 2,00 €
Extra Saisiccia, Duneimozzarena, Farmaschinken (Aufpreis)	2,00 €



PINSA LA VIA 5. (A). (B)	16,50 €
Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter, Mozzarella	
VERDURE (A), (B)	14,00 €
Mit gegrilltem Gemüse	
SAPORE DI MARE (4), (B), (C)	18,50 €
Lachs, Zucchini, Kirschtomaten	
SALERNO (4), (B)	15,50 €
Salsiccia, Büffelmozzarella	
CALABRIA (A), (B)	15,50 €
Salami aus Kalabrien, Oliven, scharfe Peperoni, mit Tomatensauce und Mozzarella	

Für unsere kleinen Gäste

TORTELLINI AL FORMAGGIO (A). (B). (C)	7,00 €
Tortellini Käse-Sahnesauce	
SPAGHETTI AL POMODORO (4)	6,50 €
Spaghetti mit Tomatensauce	
KINDERPIZZA 5. (A). (B)	6,50 €
Auswahl: Margherita oder Salami oder Schinken	

### \*ZUSATZSTOFFE:

1. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker 3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff 5. Phosphat 6. koffeinhaltig 7. chininhaltig 8. Süßungsmittel 9. enthält eine Phenylalaninquelle 10. geschwefelt 11. geschwärzt 12. gewachst 13. Alkohol (Compass-interne Kennzeichnungspflicht)

#### \*ALLERGENE:

(A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme) (B) Milch/Laktose (Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis, Marzipan, Nugat, Krokant, Müsli, Walnussöl) (C) Eier (Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren) (D) Erdnüsse (Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste) (E) Schalenfrüchte (F) Krebstiere (Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten) (G) Fisch (H) Schwefeldioxid und Sulfite (I) Soja (Sojalecithin, Sojasoße, Sojasprossen, Tofu) (J) Senf (K) Sesamsamen (L) Sellerie (M) Lupinen (N) Weichtiere