

**ANTIPASTI**  
**VORSPEISEN**  
**STARTERS**

**Insalata mista (1,7)**

Gemischter Salat

Mixed salad

6,00 €

**Insalata di rucola, pomodorini, parmigiano (1,4)**

Rucola Salat, Kirschtomaten, Parmesan

Arugula salad, cherry tomatoes, parmesan

9,50 €

**Burrata, pomodorini (4,6)**

Burrata, Tomaten

Burrata, tomatoes

11,50 €

**Antipasto misto del giorno con verdure e salumi (4,11,13)**

Gemische Vorspeise des Tages mit Gemüse und italienischem Aufschnitt

Daily antipasti plate with vegetables and Italian cold cuts

1 Person 12,00 € / 2 Personen 19,00 €

**Vitello Tonnato (1)**

12,00 €

**Carpaccio di manzo, Grana, rucola (4)**

Rindercarpaccio, Grana, Rucola

Beef carpaccio, Grana, arugula

13,50 €

**Sauté di calamaretti su passatina di ceci con olio al rosmarino (8)**

Sautierte Calamaretti auf Kichererbsenmousse mit Rosmarinöl

Calamaretti sauté served on chickpea mousse with rosemary oil

16,50 €

**Caponata con pecorino e mandorle tostate (5,11,13)**

Sizilianischer Auberginensalat mit Pecorino und gerösteten Mandeln

Sicilian eggplant salad with pecorino and toasted almonds

13,50 €

**PRIMI PIATTI**  
**PASTA GERICHTE**  
**PASTA DISHES**

**Spaghetti aglio, olio, peperoncino**  
9,50 €

**Paccheri all'arrabbiata**  
10,00 €

**Spaghetti alla carbonara (guanciale, uovo bio, pecorino) (1,4,13)**  
Spaghetti carbonara (guanciale, bio Eier, Pecorino)  
Spaghetti carbonara (guanciale, bio egg, pecorino)  
12,00 €

**Cavatelli alla norma, salsa pomodoro, ricotta, melanzane (4)**  
Cavatelli alla Norma, Tomatensauce, Ricotta, Auberginen  
Cavatelli alla Norma, tomato sauce, ricotta cheese, eggplants  
12,00 €

**Tagliolini con capesante, gamberi, finocchietto selvatico,  
briciole di pane tostato (6,10,12)**  
Tagliolini mit Jakobsmuscheln, Garnelen, wildem Fenchel und gerösteten Brotbröseln  
Tagliolini with scallop, prawns, wild fennel and toasted breadcrumbs  
18,50 €

**Spaghetti allo scoglio (8,10,12)**  
Spaghetti "allo scoglio" mit Meeresfrüchten  
Spaghetti "allo scoglio" with seafood  
18,00 €

**Paccheri con ragù di vitello e burrata (4)**

Paccheri mit Rindragout and Burrata

Paccheri with beef ragout, burrata

16,50 €

**Linguine alle vongole con pomodorini aglio e peperoncino (8,10,12)**

Linguine mit Venusmuscheln, Kirschtomaten, Knoblauch und Chilischoten

Linguine with clams, cherry tomatoes, garlic and chili pepper

16,50 €

*Per i bambini / für Kinder / for kids:*

**Pasta al pomodoro o al burro (4)**

Pasta mit Tomatensauce oder Butter

Pasta with tomato sauce or butter

5,00 €

**SECONDI PIATTI**  
**HAUPTGERICHTE**  
**MAIN DISHES**

**Grigliata mista di pesce con verdure e patate novelle (5,8,10)**

Gemischter Grillteller vom Fisch mit Gemüse und neuen Kartoffeln

Mixed grill plate of fish with vegetables and new potatoes

1 Person 28,50 € / 2 Personen 49,50 €

**Entrecôte grigliata con verdure e patate al finocchietto selvatico (5)**

Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit Gemüse und Kartoffeln mit Wildfenchelsamen

Grilled Entrecôte with vegetables and wild fennel seeds potatoes

250g - 25,50 €

**Saltimbocca di vitello con verdure del giorno e patate**

Saltimbocca vom Kalb mit Gemüse des Tages und Kartoffeln

Saltimbocca of veal with vegetables of the day and potatoes

24,50 €

## **DESSERT**

**Tiramisù (1,4)**

7,00 €

**Panna cotta (4,13)**

7,00 €

**Crème Brûlée (1,4)**

7,00 €

**Tortino al cioccolato su salsa alla vaniglia con gelato al pistachio (1,4,11)**

Lauwarmes Schokoladentörtchen auf Vanillesauce mit Pistazieneis

Lukewarm chocolate cake served on vanilla sauce with pistachio ice cream

9,00 €

**MENU DELLA SETTIMANA**  
**WOCHENKARTE | WEEKLY MENU**

**Salmone marinato, gunello affumicato, asparagi verdi, maionese di Wasabi**  
Marinierter Lachs, geräucherter Butterfisch, grüner Spargel, Wasabi-Mayonnaise  
Marinated salmon, smoked gunnel, green asparagus, wasabi mayonnaise  
16,50 €

**Insalata di mare (polipo, calamari, gamberoni)**  
Meersalat (Oktopus, Tintenfisch, Garnele)  
Sea salad (Octopus, squid, prawn)  
18,50 €

**Tagliolini con tartufo estivo e parmigiano**  
Tagliolini mit Sommertrüffel und Parmesan  
Tagliolini with Summer truffle and Parmesan cheese  
18,50 €

**Polipo, anguria grigliata, paprika in agrodolce, crema di feta**  
Oktopus, gegrillte Wassermelone, süß-saure Paprika, Feta-Mousse  
Octopus, grilled watermelon, sweet and sour paprika, feta mousse  
22,50 €

**Trancio di pesce spada al pane profumato, purè di carota-frutto della passione,  
verdurine di stagione**  
Schwertfisch in duftendem Brot, Karotten-Passionsfruchtpüree, Gemüse der Saison  
Swordfish with scented bread, carrot passion fruit mash, seasonal vegetables  
25,50 €