

## *Antipasti*

### Ostriche

Austern

5,90€

F

### Capesante Grigliate

Gegrillte Jakobsmuscheln

1=7,90€ 2=14,00€

F

### Bruschetta al Salmone Affumicato

Mit geräuchertem Lachs

14,90€

F

### Burrata & Pomodorini

Büffel-Burrata, Kirschtomaten & Rucola

18,90€

M

### Vitello Tonato

Kalbfleisch-Carpaccio mit Thunfischcreme & Kapern

22,90€

B,E,F,S

### Carpaccio di Manzo & Tartufo

Rinderfilet-Carpaccio mit Trüffel & Parmesan

26,90€

M

### Carpaccio di Polpo

Oktopus-Carpaccio

26,90€

F

### Antipasto L' Amarone

Chefs Gemischter Vorspeiseteller

27,90€

B,E,F,K,W,S

1-Korb Brot aufs Haus  
Jeder weitere gegen 1,50€ Aufpreis

## *Zuppe*

### Crema di Pomodoro

Tomaten-Creme-Suppe

10,90€

### Zuppa di Pesce Misto

Fischsuppe

16,90€

F

### Zuppa di Astice

Hummersuppe

19,90€

F

## *Insalate*

### Insalata Mista

9,90€

## *Risotto*

### **Risotto Mare & Monti**

Mit Steinpilzen & Gamberi

25,90€

F

### **Risotto Venere**

Mit Tintenfischtinte, Burrata, Tintenfisch & geriebene Orange

25,90€

F

### **Risotto con Branzino**

Mit Wolfsbarsch, Zitrone, Butter & Salbei

25,90€

F

### **Risotto Polpo & Tartufo**

Mit Oktopus, Trüffel & geriebene Zitrone

27,90€

F

### **Risotto con Scampi**

Mit Kaisergranat

28,90€

F

### **Risotto con Tagliata di Manzo**

Mit Rumsteakstreifen

29,90€

## *Pasta*

### Linguine di Amalfi

Mit geräuchertem Lachs & Zitronencreme

E,F,G2,M

24,90€

### Ravioli ripieni ai Scampi

Hausgemachte Pasta befüllt mit Schafskäse & Garnelen

E,F,G2

25,90€

### Tagliatelle al Ragu di Agnello

Mit Lammragu

G2

26,90€

### Spaghetti al Nero di Seppia & Gamberi Rossi

Mit Tinte vom Tintenfisch, Zitronen,  
Kirschtomaten & Argentinische Rotgarnelen

E,F,G2

26,90€

### Paccheri ai Frutti di Mare

Mit Meeresfrüchte & Kirschtomaten

E,F,G2

27,90€

### Tagliatelle con Capesante

Mit Jakobsmuscheln & Kirschtomaten

F,G2

27,90€

### Linguine ai Scampi

Mit Kaisergranat & Kirschtomaten

F,G2

27,90€

### Tagliatelle al Tartufo

Mit frischen Trüffeln & Parmesan-Creme

E,G2,M

28,90€

## *Pizza*

### Margharita 2.0

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Bufala & Basilikum G,M  
17,90€

### Bosco & Cotto

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Funghi & Prosciutto Cotto G,M  
21,90€

### Rustica

Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Prosciutto Crudo,  
Grana & Pomodorini G,M  
22,90€

### Mortadella & Pistacchio

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Pistazien, Lime & Burrata G,M,N2  
22,90€

### Cuore Mediterraneo

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Thunfischherzfilet & Tropea-Zwiebeln F,G,M  
23,90€

### Frutti di Mare

Mozzarella Fior di Latte, Meeresfrüchte G,M  
25,90€

### Amarone Speciale

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte,  
Rucola, Bresaola & Büffel-burrata F,G,M  
26,90€

Pizzabrot 8,90€

## *Carne*

### Tagliata Toscana

Argentinisches Rumpsteak mit Rucola, Kirschtomaten & Grana M  
34,90€

### Carre di Agnello

Lammkottlets mit Pistazienkruste & Schiacciata di Patate N  
38,90€

### Rib-Eye Steak

Argentinisches Rib-Eye Steak mit Kartoffeln & Champignons M  
38,90€

### Filetto Amarone

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kartoffeln, Trüffelsauce & frischem Trüffel  
43,90€

### Gran Grigliatta Amarone (für 2.P)

Lamm-Kottlets, Kalbspieß, Salsiccia Italiana & Hähnchenfilet  
dazu Rosmarin-Kartoffeln, Aioli & Trüffel-Mayonaisse M  
70€

## *Pesce*

### **Filetto di Salmone**

Lachs vom Grill mit Kartoffelpüree & Gemüse  
30,90€

F

### **Scampi alla Griglia**

Black Tiger Garnelen im Grill mit Salat  
31,90€

F

### **Polpo alla Griglia**

Oktopus vom Grill mit Kartoffelpüree & Fischcreme  
32,90€

F,N

### **Orata alla Griglia**

Dorade Royal vom Grill mit Salat  
33,90€

F,N

### **Branzino alla Griglia**

Wolfsbarsch vom Grill mit Salat  
33,90€

F,N

### **Astice**

½ Hummer mit Linguine & Kirschtomaten  
39,90€

F,G2

### **Sogliola**

Seezunge mit Wein, Zitronensauce & Kartoffeln  
46,90€

F

## *Dessert*

**Tiramisu**

9,90€

E,M

**Creme Brûlée**

10,90€

E,M

**Limone di Amalfi**

Amalfi Zitrone befüllt mit Zitronensorbetcreme

10,90€

E,M

**Souffle al Cioccolato**

Schocko Soufle begleitet von Vanillen Eis

12,90€

E,M

**Sorbeto**

4,50€

---

Alle Desserts sind Hausgemacht.

---

Alle Preise in Euro inklusive Service & Steuern.  
Allergene & Inhaltsstoffe auf der letzten Seite der Karte.

## Warme Getränke

Espresso/Decaffeinato	3,50€
Tee Sorten auf Anfrage	3,90€
Espresso Macchiato	M,1 3,90€
Caffe Crema	1 4,90€
Cappuccino	M,1 5,50€
Detox Tee	6,90€
Latte Macchiato	M,1 6,90€

## Softdrinks

San Pellegrino	0,25l 3,90€	0,75l 7,20€
Acqua Panna	0,25l 3,90€	0,75l 7,20€
Coca Cola-Zero		0,33l 4,90€
Fanta-Mezzo Mix-Sprite		0,33l 4,90€
Bitter Lemon	2,7,8,12 0,20l	3,90€

## Softdrinks

Säfte (Apfel, Traube, Johannisbeere, Orange)      0,20l 3,90€      0,40l 5,50€

## Biere vom Fass

Pils	G1	0,30l 3,90€	0,40l 4,90€
Radler	G1,8	0,30l 3,90€	0,40l 4,90€
Hefeweizen			G1,G2 0,50l 4,90€
Weizenradler			G1,G2,8 0,50l 4,90€

## Flaschenbiere

Alkoholfreies Pils			G1,G2 0,33l 3,90€
Alkoholfreies Weizen			G1,G2 0,50l 4,90€
Kristallweizen			G1,G2 0,50l 4,90€
Dunkelweizen			G1,G2 0,50l 4,90€

## Weinschorlen

Rieslingschorle	s	0,25l 4,90€	0,50l 8,50€
Weißherbstschorle	s	0,25l 4,90€	0,50l 8,50€

## *Aperitivo*

San Bitter/Crodino	s 0,1l	5,50€
Martini Bianco/Rosso	s 0,4l	7,50€
Prosecco	s 0,1l	7,50€
Hugo	s 0,2l	8,90€
Aperol Spritz/Sarti Spritz	2,4 0,2l	8,90€
Campari-Orange/Prosecco	s,4 0,2l	8,90€
Wildberry-Lillet	s 0,2l	8,90€
Espresso Martini	s 0,4l	9,90€
Negroni Sbagliato	s 0,4l	9,90€
Italicus	s 0,4l	9,90€
Gin Tonic	s 0,4l	9,90€

## *Digestivi*

Limoncello	4 0,02l	4,90€
Amaro del Capo	s 0,02l	4,90€
Sambuca Molinari	s 0,02l	4,90€
Ramazzotti	s 0,04l	4,90€
Averna	s 0,04l	5,90€
Montenegro	s 0,04l	6,90€
Vecchia Romagna	s 0,02l	7,90€

### Legende der 14 Hauptallergene:

A= Sesam, B= Sellerie, C= Senf, D= Erdnüsse, E= Eier, F= Fisch, G= Getreide/Gluten (G1= Gerste, G2= Weizen, G3= Roggen, G4= Hafer), J= Soja, K= Krebs/Krustentiere, L= Lupinen(-mehl/-samen), M= Milch, N= Nüsse (N1= Walsnüsse, N2= Pistazien, N3= Haselnuss), S= Schwefel(-dioxid), W= Weichtiere/Mollusken **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**  
 1= koffeinhaltig, 2= chininhaltig, 3= taurinhaltig, 4= mit Farbstoff, 5= mit Konservierungsstoff, 6= mit Geschmacksverstärker, 7= mit Antioxidationsmittel, 8= mit Säuerungsmittel/-regulator, 9= mit Süßungsmittel, 10= mit Verdickungsmittel, 11= mit Emulgator, 12= mit Stabilisator, 13= geschwärzt, 14= gewachst, 15= mit Phosphat, 16= mit aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)

\*= Formfleisch Hinter- oder Vorderschinken