

INSALATE

Insalata Mista

Gemischter Salat / Mixed Salad

Klein

7,50

5,00

Insalata Verde

Grüner Salat / Green Salad

Klein

6,50

4,50

Insalata Fitness ^(M)

Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet und Büffelmozzarella/
Mixes Salad With chicken breast fillet and buffalo mozzarella

15,50

Insalata Tonno ^(F)

Thunfischsalat / Tuna Salad

13,50

Insalata di Rucola ^(M)

Frischer Rucola-Salat mit gehobeltem Parmesan und saftigen Kirschtomaten, mit Olivenöl und Balsamico beträufelt / Fresh arugula salad with shaved Parmesan and juicy cherry tomatoes, lightly drizzled with olive oil and balsamic vinegar.

11,50

**ALLE UNSERE SALATE WERDEN MIT SELBSTGEMACHTEM
BALSAMICODRESSING (MIT OLIVENLÖ UND BALSAMICO)
ZUBEREITET UND MIT PIZZABRÖTCHEN SERVIERT**

ANTIPASTI/VORSPEISEN

Antipasto Misto ^(G,M,N)	17,50
Eine harmonische Komposition italienischer Vorspeisen / A harmonious composition of Italian starters	
Polipo e Patate ^(W)	16,50
Oktopos mit Kartoffel / Octopus With Potatoes	
Carpaccio di Bietole ^(M,N)	12,00
Rote Beete Carpaccio mit Karamellisiertem Ziegenkäse und Walnuss / Red Beet Carpaccio with Caramelized Goat Cheese and Walnuts	
Carpaccio di Manzo ^(M)	15,00
Dünn geschnittenes Rindfleisch, serviert mit Rucola, Parmesanspänen, Balsamico-Reduktion und einem Hauch von Olivenöl / Thinly sliced beef, served with arugula, shaved Parmesan, balsamic reduction, and a hint of olive oil.	
Bufala e Proscutto Curdo ^(M)	12,00
Büffelmozzarella und Parmaschinken / Buffalo Mozzarella und Prosciutto Curdo	
Caprese con Bufala ^(M)	13,00
Büffelmozzarella und Kirschtomaten auf Rucola / Buffalo Mozzarella with Cherry Tomatoes on arugula	
Fritto Misto con Arancini ^(G,M)	13,00
Gemischte frittierte Neapolitanische Vorspeise mit Reisbällchen / Mixed Fried Neapolitan Antipasti with Arancini	
Vitello Tonnato ^(G,F)	15,00
Zartes, rosa gegartes Kalbfleisch, hauchdünn geschnitten, mit einer cremigen Thunfisch-Kapern-Sauce / Tender, pink-cooked veal, sliced wafer-thin, with a creamy tuna and caper sauce	

BRUSCHETTE/FOCCACE

Bruschetta „Tartufo Speciale“ (G,M)

12,00

Geröstetes Brot, Steinpilz-Trüffelcreme
mit frischen Steinpilzen, zarter Burrata und frischem Trüffel /
Toasted bread, porcini mushroom and truffle cream
with fresh porcini mushrooms, tender burrata and fresh truffle

Bruschetta Classica (G)

8,50

belegt mit Cocktailtomaten, frischem Basilikum,
Knoblauch, und extra nativem Olivenöl / topped with
cocktail tomatoes, fresh basil, garlic and extra virgin olive oil

Focaccia (G)

7,00

Pizzabrot, verfeinert mit extra nativem Olivenöl,
Knoblauch und frischem Oregano / Pizza bread,
flavoured with extra virgin olive oil, garlic and fresh oregano

Focaccia Aromatizzata al Tartufo, servita con formaggi misti (G,M)

20,00

Focaccia mit feinem Trüffelaroma, serviert mit einer Auswahl
hochwertiger Käsesorten – perfekt zum Teilen für zwei.
Ideal in Kombination mit einem Glas Primitivo / Focaccia with
a fine truffle flavour, served with with a selection of
high-quality cheeses - perfect to share for two.
Ideal in combination with a glass of Primitivo.

PASTA

Spaghetti con Pomodorino di Colina ^(G)	13,00
Spaghetti mit Kirschtomaten und Basilikum / Spaghetti with cherry tomatoes and basil	
Spaghetti al Parmigiano ^(G,M)	14,50
Spaghetti aus dem Parmesanleib / Spaghetti in Parmesan loaf	
<i>mit frischem Trüffel / with fresh truffle</i>	19,50
Spaghetti con Pomodorino Gialli e Burrata ^(G,M)	15,00
Spaghetti mit gelben Kirschtomaten und Burrata / Spaghetti with yellow cherry tomatoes and burrata	
Spaghetti Carbonara ^(E,G)	15,00
Spaghetti mit Guanciale, cremiger Ei-Pecorino-Sauce und frisch gemahlenem Pfeffer (ohne Sahne)	
Papardelle al Ragu di Manzo ^(G,Sel)	15,00
Tagliatelle mit Rinderragout / Tagliatelle with beef ragout	
Parpadelle al Porcino ^(G)	16,00
Parpadelle mit Steinpilzen / Parpadelle with porcini mushrooms	
<i>mit frischem Trüffel / with fresh truffle</i>	20,00
Paccheri con Ragu ti Polpo ^(G,W)	19,50
Paccheri mit zartem Oktopus -Ragout / Paccheri with tender octopus ragout	
Paccheri al Filetto di Manzo ^(G)	19,50
Paccheri mit zart gebratenem Rinderfilet, Basilikum-Tomatensauce und geriebenen Parmesan / Paccheri with tender roasted beef fillet, basil-tomato sauce and grated Parmesan cheese	
Paccheri al Profumo di Mare ^(F,G,K)	20,50
Paccheri in einer aromatischen Sauce mit Meeresfrüchten, frischen Cocktailtomaten und einer samtigen Daterini-Creme, abgerundet mit Knoblauch, Weißwein und mediterranen Kräutern / Paccheri in an aromatic sauce with seafood, fresh cocktail tomatoes and a velvety daterini cream, rounded off with garlic, white wine and Mediterranean herbs	
Gnocchi al Tartufo in crema di Porcini ^(G)	16,50
Gnocchi mit einer feinen Trüffel-Füllung in einer Steinpilzcreme / Gnocchi with a fine truffle filling in a porcini mushroom cream	
<i>mit frischem Trüffel / with fresh truffle</i>	20,50

PASTA AL FORNTO/ÜBERBACKEN

Lasagna classica con bechamel (G,M)	15,00
Klassische Lasagne mit Bechamelsauce / Classic lasagne with béchamel sauce	
Gnocchi alla Sorrentina (G,M)	15,00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi in einer aromatischen Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella und verfeinert mit frischem Basilikum / Homemade potato gnocchi in an aromatic tomato sauce, baked with mozzarella and refined with fresh basil	
Lasagne ai funghi porcini e tartufo (G,M)	16,50
mit Steinpilzen und Trüffel in cremiger Bechamelsauce und Parmesan <i>mit frischem Trüffel /</i>	20,00
with porcini mushrooms and truffles in a creamy béchamel sauce and parmesan cheese <i>with fresh truffle</i>	

PIZZA

Pizza Margherita (G,M)	11,00
mit San Marzano-Tomaten und Mozzarella/ with San Marzano tomatoes and mozzarella	
Pizza Funghi (G,M)	12,00
mit Pilzen / with mushrooms	
Pizza Prosciutto e Funghi (G,M)	13,50
mit Schinken und Pilzen / with ham and mushrooms	
Pizza Flieger (G,M)	13,50
mit Hinterschinken und Salami Napoli leicht Scharf / with ham and salami Napoli lightly spicy	
Pizza con Salami Napoli (G,M)	13,00
mit Salami Napoli / with Salami Napoli	

PIZZA

Pizza Quattro Formaggi (G,M)	13,00
mit vier Käsesorten / with four types of cheese	
Pizza Tonno e Cipolla (F,G,M)	14,50
mit Thunfisch und rote Zwiebeln / with tuna and red onions	
Pizza Vegetale (G,M)	14,50
mit mit gegrilltem Gemüse / with grilled vegetables	
Pizza Regina (G,M)	14,50
mit scharfer Salami und Hinterschinken / with spicy salami and ham	
Pizza Gorgonzola e Speck (G,M)	14,50
mit Gorgonzola und Guanciale / with gorgonzola and guanciale	
Pizza Calzone (G,M)	14,50
mit Schinken, Salami und Pilzen / with ham, salami and mushrooms	
Pizza Parma e Rucola (G,M)	16,00
mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten / with Parma ham, rocket, Parmesan cheese and cherry tomatoes	
Pizza Liguria (F,G,M)	15,50
mit Sardellen, Tropeazwiebeln und getrocknete Tomaten / with anchovies, tropea onions and sun-dried tomatoes	

PIZZA GOURMET

Pizza Tricolore (G,M)	16,00
mit Cocktailtomaten, Büffelmozzarella und Basilikumpesto / with cocktail tomatoes, buffalo mozzarella and basil pesto	
Pizza Fantasia (G,M)	17,00
mit eingelegten Auberginen, Burrata, Parmaschinken und Zitronenraspeln / with pickled aubergines, burrata, prosciutto di parma and lemon shavings	
Pizza Il Volo (G,M)	17,00
mit gelber Tomatencreme, eingelegten Zucchini und Burrata / with yellow tomato cream, pickled zucchinis and burrata	
Pizza Bianca Tartufata (G,M)	18,00
mit Steinpilzen, Trüffelcreme, frischem Trüffel und Rucola (ohne Tomatensoße) / with porcini mushrooms, truffle cream, fresh truffle and rocket salad (without tomato sauce)	
Pizza con Polpo e Patate (G,M,W)	18,00
mit Oktopus und Kartoffeln / with octopus and potatoes	
Pizza al Carpaccio di Manzo (G,M)	17,50
mit Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan / with beef carpaccio, rocket and parmesan	
Pizza Mortadella e Pistachio (G,M)	17,50
mit Pistazien-Pesto, Fior di Latte, zarter Mortadella, Burrata und gemahlenen Pistazien / with pistachio pesto, fior di latte, tender mortadella, burrata and ground pistachios	
Pizza Delizia al Tartufo (G,M)	23,00
mit Steinpilz-Creme, Fior di Latte, zarten Rinderfilet-Streifen, Rucola und frischem Trüffel / with porcini mushroom cream, fior di latte, tender Beef fillet strips, rocket and fresh truffle	

SECONDI PIATTI

Pajarda di Vitello alla Griglia	26,00
Zartes, gegrilltes Kalbskotelett mit mediterranen Kräutern und Zitrone, serviert mit Bratkartoffeln / Tender, grilled veal chop with Mediterranean herbs and lemon herbs and lemon, served with roast potatoes	
Saltimbocca alla Romana	27,00
Zartes Kalbsschnitzel mit Parma-Schinken und Salbei, in Weiß-Wein-Sauce, serviert mit Bratkartoffeln / Tender veal escalope with Parma ham and sage and sage, in white wine sauce, served with fried potatoes	
Scalooppina al Vino Bianco / al Limone	26,00
Zartes Kalbsschnitzel in Weiß-Wein-Sauce oder Zitronensauce, serviert mit Bratkartoffeln / Tender veal escalope in white wine sauce or lemon sauce, served with fried potatoes	
Filetto di Manzo alla Griglia	33,00
Zart gegrilltes Rinderfilet, serviert mit einer dezenten Note Kräutern und Olivenöl / Tender grilled fillet of beef, served with a subtle touch of herbs and olive oil	
Filetto di Manzo alla Porcini e Tartufo	38,00
Zart gegrilltes Rinderfilet, serviert mit aromatischen Steinpilzen und edlem Trüffel	
Polpo grigliato con Pürre ti Patate al tartufo ^(K,W)	27,50
Gegrillter Oktopus auf Trüffel-Kartoffelpürre / Grilled octopus on truffle and potato puree	
<i>mit frischem Trüffel / with fresh truffle</i>	31,50
Gamberoni alla Griglia ^(K,F)	27,50
Riesengarnellen vom Grill serviert mit Zitronen-Kräuter-Vinaigrette, Rucola-Salat und gegrilltem Gemüse / Grilled king prawns served with lemon and herb vinaigrette, rocket salad and grilled vegetables	

Glutenhaltiges Getreide (G) - Krebstiere (K) - Eier (E) - Fisch (F)
Erdnüsse (Er) - Soja (S) - Milch/Laktose (M) - Schalenfrüchte (N)
Sellerie (Sel) - Senf (Se) - Sesam (Ses) -
Sulfite (Su) - Lupinen (L) - Weichtiere (W)

KINDERMENÜ / MENÜ PER BAMBINI

Gnocchi al pomodoro	8,50
Hausgemachte Gnocchi in einer frischen Tomatensauce mit Basilikum und einem Hauch von Parmesan - italienischer Genuss pur / Homemade gnocchi in a fresh tomato sauce with basil and a touch of Parmesan - pure Italian delight	
Pizza Margherita, Salami oder Prosciutto	8,00
Portion Pommes / Fries	5,00

Dessert

Tortino al Cioccolato	7,50
Hausgemachte Schokotörtchen mit einer Kugel Vanille Eis serviert / Homemade chocolate tartlets served with a scoop of vanilla ice cream	
Soufflé al Pistachio	7,50
Ein luftiges, warmes Pistazien-Soufflé mit einer feinen Nussnote, serviert mit einer Kugel Vanille Eis / warm pistachio soufflé with a fine nutty note, served with a scoop of vanilla ice cream	
Tiramisu Classico	7,50
Ein klassisches Tiramisu mit zarten Schichten aus Mascarponecreme, Espresso getränkten Löffelbiskuits und einem hauch von Kakaopulver / A classic tiramisu with delicate layers of mascarpone cream, espresso-soaked sponge fingers and a hint of cocoa powder	
Tiramisu al Pistachio	8,00
Ein raffiniertes Tiramisu mit zarten Schichten aus Mascarponecreme, Pistazien, verfeinert mit einem hauch von Espresso und Pistazienkrokant / Tiramisu with delicate layers of mascarpone cream, pistachios, refined with a hint of espresso and pistachio brittle	
FrISChe Kuchenauswahl	4,50
Immer wieder neue, hausgemachte Kuchenvariationen Always new, homemade cake variations	

Genießen Sie zu unseren Desserts eine Tasse frisch gebrühten Kaffee, einen kräftigen Espresso oder einen cremigen Cappuccino – der ideale Abschluss für Ihr Menü

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola	0,2l	3,10	0,4l	4,20
Cola Zero	0,2l	3,10	0,4l	4,20
Spezi	0,2l	3,10	0,4l	4,20
Limo Orange	0,2l	3,10	0,4l	4,20
Goldberg Bitterlemon Fl	0,2l	3,60		
Goldberg Pink Grapefruit Fl	0,2l	3,60		
Goldberg Tonic Water Fl	0,2l	3,60		
Goldberg Wild Berry Fl	0,2l	3,60		
Cola Zero Acqua Morelli Frizzante	0,25l	3,50	0,75l	6,00
Acqua Morelli-Naturale	0,25l	3,50	0,75l	6,00
Apfelschorle	0,2l	3,10	0,4l	4,20
Johannisbeerschorle	0,2l	3,20	0,4l	4,40

HEIßE GETRÄNKE

Espresso	2,60
Doppelter Espresso	4,10
Espresso Coretto	3,80
Tasse Kaffee	3,00
Capuccino	4,30
Latte Macchiato	4,50
Tee	3,00

WEIHENSTEPHAN BIER

Originales Helles	0,3l 3,80	0,5l 4,70
Radler	0,3l 3,50	0,5l 4,50
Hefeweizen	0,3l 3,50	0,5l 4,70
Heferadler	0,3l 3,50	0,5l 4,50
Kristalweizen		0,5l 4,70
Alkoholfreies Bier		0,5l 4,70
Alkoholfreies Weizen		0,5l 4,70
Pils	0,3l 3,90	

APERITIF

Campari Orange oder Soda	7,50
Aperol Spritz / Campari Spritz / Limoncellospritz	7,50
Proseccoschorle / Hugo	7,50
Gin Tonic / Whiskey Cola / Barcadi Cola	7,50
Crodino / San Bitter alkoholfrei	4,50
Martini Bianco	4,50

GRAPPA

Grappa Barolo 2cl	5,50
Grappa Giare Aarone 2cl	7,00

SPIRITUOSEN

Ramazzotti	2cl 3,00
Scavy&Ray Limoncello	2cl 3,00
Klaus&Klaus Eierlikör	2cl 3,00
Fernet Branca	2cl 3,00
Amaro del Capo	2cl 3,00

WEIßWEINE

SCAVI & RAY Lugana	0,75L	28,00
(Reife Gelbe Früchte/Honig/MildeSäure)	0,20L	8,00
Montel Vino Bianco	0,20L	6,00
(unkompliziert/frisch/angenehme Früchte)		
Pinot Gringio	0,75L	23,00
	0,20L	6,00

ROSÉWEINE

Montelvini Regardino Rose	0,20L	6,00
(Rote Beeren/Angenehme Säure/Fruhtig)		
Frescobaldi Tenuta Ammiraglia Alie Rose	0,75L	27,00
	0,20L	7,50
Ca' dei Frato Rosa	0,75L	31,50

ROTWEINE

Scavi&Ray Primitivo	0,75L	21,50
	0,20L	6,50
Nero D' Avola	0,75L	21,50
	0,20L	6,00
Lambrusco Süß	0,20L	5,00
Primitivo Tre mani Rivale	0,75L	36,00
	0,20L	9,50
Demarie Barolo DOCG 2017	0,75L	65,00
Antinori Tignanello 2018	0,75L	265,00
Scavi&Ray Ice Prestige Spumante	0,75L	25,00
	0,10L	4,50
Scavi&Ray Prosecco Doc Spumante	0,75L	25,00
	0,10L	4,50