



## Vorspeise/Suppen

# 1 **INSALATA DI ARANCIA** € 9,50  
Frischer mediterraner Orangensalat mit saftigen Orangenfilets, roten Zwiebeln, Kirschtomaten. Verfeinert mit nativem Olivenöl, Zitronensaft und aromatischen Kräutern. Ein leichter, fruchtig-herzhafter Klassiker aus Sizilien.

# 2 **BURRATINA** € 11,80  
Cremige Burratina (frische italienische Käsespezialität aus Mozzarella und Sahne) auf Rucola Salat, dazu hausgemachtes Brot.

# 3 **PROSCIUTTO / MELONE** € 12,80  
2 melonen Schiffchen mit rohen Toscanischem Landschinken, ultra Lecker sehr zu empfehlen und Hausgebackenen Brot

## Hauptgerichte

**Unsere Nudelgerichte kochen wir grundsätzlich al D`ente, sollten Sie einen anderen Garpunkt wünschen, teilen Sie uns das bitte mit.**

# 20 **MARGHERITE / RAPA ROSSA / CREMA DI KAPRA** € 19,50  
Feinste handgefertigte Blumenförmige Ravioli mit rote Bete- Ziegenkäse-Füllung. Vollendet mit einer reduzierten Salbei-Beurre-blanche Ein harmonisches Spiel aus eleganter Cremigkeit.

# 21 **QUADRETTI/FUNGHI PORCINI / TARTUFO** € 24,80  
Frische Steinpilz- Trüffel- Ravioli in einer leckeren Weißen Rahm-Trüffelsoße jeder Bissen ein Genuss

MEDITERRANES RESTAURANT  
**Acqua**  
by Demetrio Colangelo

**# 22 ORECCHIETTE / CIME DI RAPA / SALSICCIA € 24,80**  
Frische Orecchiette mit (Cime di Rapa (Stenkelkohl), Salsiccia vom Toscanischem Landschwein , Kirschtomaten, Knoblauch, leichte Pikante Note und leichte Tomatensoße, Parmigiano ( TIP des Tages)

**# 23 TAGLIOLINI / CREMA TARTUFO BIANCO / TARTUFO PÉRIGORD € 27,50**  
Handgefertigte Tagliolini in weißen Trüffelcreme mit Parmesankäse und schwarzem Périgord Trüffel, sehr lecker ( unsere Empfehlung solange Vorrat reicht)

**Fleisch & Fisch**

**# 26 TAGLIATA DI MANZO / PATATE AL FORNO € 26,80**  
Zart rosa gebratenes Dry Aged Roastbeef aus regionaler Herkunft, in feinen Scheiben serviert auf Rucola, mit Parmigiano Reggiano DOP und nativem Olivenöl extra. Dazu reichen wir goldbraun gebackene Ofenkartoffeln – ein Gericht, das durch schlichte Raffinesse und authentischen Geschmack überzeugt.

**# 27 MANZO DRY AGED / ALLA PIZZAIOLA / TAGLIATELLE € 29,80**  
Zart rosa gebratenes Dry Aged Rumpsteak in einer leckeren Tomatensoße mit Knoblauch, Kapern und Oliven tagiasca dazu einen grünen Beilagensalat

**# 28 FILETTO DI ORATA CON CROSTA DI ZUCCHINE € 21,60**  
Zartes Doradenfilet mit einer feinen Zucchinikruste, begleitet von Ofenkartoffeln und einem frischen grünen Salat. Ein leichtes, harmonisches Gericht, das mediterrane Frische und raffinierte Eleganz vereint.



**Unsere Tages Empfehlung, nur solange Vorrat reicht**

# 29 **CALAMARO ALLA GRIGLIA / INSALATA MISTA** € 26,50  
Gegrillter Calamaro, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und frischen Kräutern, serviert mit einem großen gemischten Salat.

# 30 **COZZE AL VINO BIANCO O AL POMODORO** € 17,50  
Frische Miesmuscheln, wahlweise in feinem Weißweinsud oder in aromatischer Tomatensauce, verfeinert mit Knoblauch, Kräutern und einem Hauch mediterraner Leichtigkeit. Serviert mit frisch gebackenem, hausgemachtem Brot – ideal zum Eintauchen in die köstlichen Saucen.

# 31 **VALERIANELLA / MELA GRANA / PARMIGIANO** € 16,50  
Großes Feldsalat mit Granatapfelkerne, Parmesanspähne, leckeren Balsamicodressing und Croutons.

# 32 **BACCALÀ ALLA PIZZAIOLA** € 26,80  
Kabeljau in einer Tomatensoße mit Oliven, Kapern, sardellen, Knoblauch, frische Mediterrane Kräuter und hausgemachte Tagliatelle, dazu einen grünen Beilagensalat

## Beilagen

# 50	<b>INSALATA MISTA</b> gemischten Salat	€ 6,80
# 51	<b>INSALATA VERDE</b> grünen Blattsalat	€ 5,20

## Saisonaler Salatteller

**Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Paprika**

**Dressing : Hausdressing Balsamico oder auf Wunsch Mango- Chilli Dressing**

Mit:

# 52	<b>INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA GRATINATO</b>	€ 18,50
Großer gemischter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse, verfeinert mit Honig, und gegrilltem und mariniertem mediterranem Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika), mit Kräutern und nativem Olivenöl extra.		

# 54	<b>INSALATA ACQUA</b>	€ 19,80
Großer bunter Salat mit knusprig in Cornflakes panierten Hähnchenstreifen, Oliven, Peperoni Lombardi, hausgemachtem Balsamico-Dressing und Taralli – traditionelle, knusprige Gebäckkringel aus Südalien.		

# 55	<b>INSALATA GRECA</b>	€ 15,80
Griechischer Salat mit Feta aus Kuhmilch, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Gurken, verfeinert mit nativem Olivenöl extra und serviert mit hausgemachtem Brot.		

## DESSERT

# 71	<b>HAUSGEMACHTES TIRAMISU</b>	€ 9,50
# 72	<b>SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN</b>	€ 9,50
# 73	<b>CASSATA SICILIANA ( EIS TÖRTCHEN)</b>	€ 11,50
# 74	<b>TARTUFO AL LIMONCELLO</b>	€ 10,50