

EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Trilogie: Vitello Tonnato, geräuchertes Lachscarpaccio und Rindercarpaccio ^{C,D,G}

Vitello tonnato, smoked salmon carpaccio, and beef carpaccio

18

Jakobsmuscheln mit Steinpilzen in Trüffelsauce auf Parmesankorb ^{N,B}

Scallops with porcini mushrooms in truffle sauce

19

Frische Pfifferlinge auf Rucolasalat mit Parmesankäse ^G

Fresh chanterelles with parmesan and arugula

16

Rindercarpaccio mit Pfifferlingen und Parmesankäse ^G

Beef carpaccio with chanterelles and parmesan

18

NUDELGERICHTE

Schwarze Bandnudeln mit Seeteufelfilet und grünem Spargel ^{A,C,G,D}

Black tagliolini with monkfish and green asparagus

19

Grüne Bandnudeln mit Lammkotelettes, Steinpilzen und sardischem Schafskäse ^{A,C,G,I}

Green tagliatelle with lamb chops, porcini mushrooms and sardinian sheep's cheese

18

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, Rucola und Parmesan ^{A,C,G,I}

Ribbon noodles with fresh chanterelles, arugula and parmesan

18

Tagliolini mit Trüffel und Parmesan in Trüffel-Sahnesauce ^{A,C,G}

Tagliolini with truffle and parmesan on truffle cream sauce

23

Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel in Butter-Salbeisauce ^{A,C,G}

Gnocchi filled with goat cheese and truffle in butter and sage sauce

21

FISCHGERICHTE

Lupo di Mare Filet vom Grill mit Trüffelkruste und Steinpilzen auf Trüffelsauce ^{G,D,L}

Grilled sea bass fillet with truffle crust and porcini on truffle-sauce

28

Seeteufelfilet vom Grill mit Flusskrebse, Kapern, Oliven und Knoblauch in Weißweinsauce ^{L,B}

Grilled monkfish fillet with tomatoes, capers, olives and garlic in white wine sauce

33

Zanderfilet vom Grill mit frischen Pfifferlingen ^{G,L,O,D}

Grilled pike perch fillet with fresh chanterelles

28

FLEISCHERICHTE

Gegrillte Lammkotelett's vom Karree mit Knoblauch, Chili und Thymian ^L

Grilled Lamb Chops with Garlic, Chili, Thyme

33

Kalbsfilet vom Grill mit Trüffelkruste auf Steinpilzen-Trüffel-Sauce

grilled veal fillet with truffle croast on porcini-truffle-sauce

32

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Wallnüssen in Gorgonzolasauce

Argentinian grilled beef fillet with walnuts in gorgonzola sauce

36

APERITIF

Alkoholfreier Aperitif

MARTINI VIBRANTE & GINGER

MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 7,90 ^{2,5,6,7,15}

MARTINI FLORALE & HOLUNDER

MARTINI FLORALE,
HOLUNDERBLÜTENSIROP, SODA,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 7,90 ^{2,5,6,7,15}

SAN BITTER ORANGE

SAN BITTER, ORANGensaft,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 8,50 ^{2,5,6,7,15}

Aperitif

CRÉMANT ROSE ¹² GLAS – 6,50

CRÉMANT ¹² GLAS – 6,50

GONDOLA SPRITZ

APEROL, HOLUNDERBLÜTE, SODA,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 7,90 ^{2,5,6,7,15}

MARTINI RHABARBER SPRITZ

MARTINI FIERO, PROSECCO,
RHABARBER, SODA, EIS, MINZE,
ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 8,90 ^{2,5,6,7,15}

MARTINI BIANCO & WILD BERRY

MARTINI BIANCO, WILD BERRY,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 7,90 ^{2,5,6,7,15}

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA,
ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 8,50 ^{2,5,6,7,15}

WEISSWEIN

GRILLO ¹²

GLAS 0,2 l – 8

CHARDONNAY ¹²

Tenuta Carretta

Glas 0,2 l – 9

Flasche – 27

ROERO ARNEIS ¹²

Tenuta Carretta

Glas 0,2 l – 12

Flasche – 34

ROSEWEIN

ROSE MERLOT ¹²

Glas 0,2 l – 8

ESPRESSO MARTINI

A,C,H,G,I,C

alkoholhaltiger Cocktail

aus Wodka, Espresso,

Kaffeelikör

10,90

ROTWEIN

NERO D'AVOLA ¹²

Glas 0,2 l – 8

PRIMITIV ¹²

Glas 0,2 l – 8

Bilder der Speisen

VORSPEISE

CALAMARETTI AUS DER PFANNE ^N

mit Knoblauch und scharfem Chili

Tender Calamaretti from the Pan infused with garlic and a touch of heat from chili
16,90

Empfehlung

ZIEGENKÄSE VOM GRILL ^{G,H}

mit Mandeln und Ananas auf einer Feigen-Erdbeer-Sauce

Grilled Goat Cheese with almonds and pineapple, served on a fig-strawberry sauce
14,90

ROTE-BEETE-CARPACCIO ^{G,H}

mit sardischem Schafskäse, Rucola, gerösteten Walnüssen, Olivbenöl

with Sardinian sheep's cheese, arugula, toasted walnuts, olive oil
14,50

VITELLO TONNATO ^{C,D,G}

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern

vitello tonnato: thinly sliced veal with a delicate tuna cream and capers
17,50

RINDER-CARPACCIO ^G

aus Rinderfilet mit Parmesan in Zitronen-Olivenöl

Beef Carpaccio with Parmesan, marinated in a lemon-olive oil dressing
17,50



KLASSISCHE BRUSCHETTA ^A

mit marinierten Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl

Bruschetta with marinated tomatoes, onions, garlic, and extra virgin olive oil
8,50

BURRATA ^G

mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und nativem Olivenöl

Burrata with tomatoes, fresh basil, and extra virgin olive oil
15,50

SUPPE

TOMATENCREMESUPPE ^{G,4,5}

mit einem Schuss Sahne und frischem Basilikum

Tomato Cream Soup with a touch of cream and fresh basil
7,90

MINISTRONE ^{1,0}

italienische Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse und Kräutern

traditional Italian vegetable soup with seasonal vegetables and herbs
7,90

NUDELN

PENNETTE PUTANESCA MIT THUNFISCH ^{A,G,L,O}

Linguine mit Thunfisch, Oliven, Kapern und Knoblauch in Wein-Tomaten-Sauce
Linguine with tuna, olives, capers and garlic in wine and tomato sauce
17,50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^{A,G}

Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Olivenöl und Chili
Spaghetti with garlic, tomatoes, olive oil and chili
13,90



PENNETTE MIT MAISHÄHNCHENBRUST ^{A,G,O}

Kurze Nudeln mit Maishähnchenbrust und Champignons in Tomaten-Sahnesauce
Short pasta with corn-fed chicken breast and mushrooms tomatoes-cream sauce
16,50

SPAGHETTI BOLOGNESE ^{A,G,O}

Spaghetti mit hausgemachtem Bolognesesauce aus Rinder- und Kalbsfilet.
Spaghetti with a rich Bolognese made from 100% beef and veal fillet
17,50

LINGUINE MIT LACHS ^{A,G,O,L,D}

Flache Spaghetti mit Lachs und Zucchini in scharfer Tomatensauce
Flat spaghetti with salmon and zucchini in spicy tomato sauce
18,50

PENNETTE DELLA NONNA ^{A,G,O}

Kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen und Champignons in Sahnesauce
Short pasta with beef fillet tips and mushrooms in a creamy sauce
19,50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN ^{A,G,B}

Spaghetti aglio e olio mit Garnelen, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Chili
Spaghetti aglio e olio with shrimp, tomatoes, sun-dried tomatoes, garlic, and chili
19,50

Empfehlung

PENNETTE ARRABBIATA ^{A,G,4,5}

Kurze Nudeln mit Knoblauch und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce
Short noodles with garlic and onions in spicy tomato sauce
13,90



FLEISCH mit Tagesbeilage

MAISHÄHNCHENBRUST ^{G,L,O,J}

Maishähnchenbrust vom Grill auf Rotwein-Trüffelsauce mit gemischtem Salat
Tender grilled corn-fed chicken breast on a rich red wine and truffle sauce, accompanied by a fresh mixed salad
24,50



RINDERFILET VOM GRILL ^{G,L}

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Zitrone und Kräuterbutter
Tender Argentinian beef fillet from the grill, served with fresh lemon and herb butter
36,90

TAGLIATTA ^{L,G}

Argentinisches Rinderfilet, in Scheiben geschnitten, mit Parmesan, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, grünem Pfeffer, Parmesan und Thymian
Sliced Argentinian beef fillet with parmesan, tomatoes, garlic, chili, green pepper, thyme
38,50

MARE E MONTI ^{L,G,B}

Argentinisches Rinderfilet auf Rotweinsauce und Großgarnelen in grüner Pfeffersauce
Argentinian beef fillet in red wine sauce and prawns in a green pepper sauce
39,50

Empfehlung

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{G,O,L}

Kalbsfilet in Parmaschinkenmantel in Weißwein-Butter-Salbeisauce
Veal fillet wrapped in Parma ham, finished in a white wine, butter, and fresh sage sauce
29,50

KALBSFILET IN PFEFFER SAUCE ^{G,L,O}

Kalbsfilet vom Grill auf cremigen grünen Pfeffersauce
grilled veal fillet with a creamy green pepper sauce
28,50

CHATEAUBRIANT ca 500 Gr. ^{G,L}

AB ZWEI PERSONEN

Zartes Chateaubriant vom argentinischen Rinderfilet – am Stück gegrillt und tranchiert, serviert mit einer feinen Trüffel-Rotweinsauce, dazu Steinpilzen, Gemüse und Kartoffelbeilage

Tender Chateaubriant from Argentinian beef fillet – grilled whole and carved, served with a fine truffle and red wine sauce, porcini mushrooms, vegetables, and a potato side

p.P. 46,50



FISCH mit Tagesbeilage

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL ^{D,L}

mit Knoblauch, Peperonci, Datteltomaten aus Sizilien, Olivenöl und Thymian
Grilled sea bass fillet with date tomatoes, olive oil, peperoncini, garlic and thyme
26,50



ZANDERFILET IN BUTTER-SALBEI-SAUCE ^{D,G,L,H}

Gegrilltes Zanderfilet mit Mandeln in Butter-Salbei-Sauce
Grilled zander fillet with almonds in a delicate butter and sage sauce
25,50

LACHSFILET IN POMMERY-SENF-SAUCE ^{D,G,J,L}

Gegrilltes Lachsfilet mit Apfelstücken in Pommery-Senf-Sauce
Tender grilled salmon fillet served with apples in a creamy Pommery mustard sauce
26,50

SCAMPI LIVORNESE ^{B,G,J,L}

Großgarnelen in würziger Tomatensauce mit Oliven,
Kapern, Knoblauch und frischen Kräutern
Grilled scampi in a spicy tomato sauce with olives, capers, garlic, and fresh herbs
33,50

Empfehlung

SALAT

SALAT MIT RINDERFILET ^{G,J}

Zarte Rinderfiletmedaillons mit aromatischen Datteltomaten und gehobeltem
Parmesankäse, serviert auf einem frischen Rucolasalat
Grilled beef medallions with roasted date tomatoes and Parmesan flakes on peppery arugula
22,50

SALAT MIT GROSSGARNELEN ^{B,G,J}

Großgarnelen auf buntem Salat mit saftigen, aromatischen Datteltomaten,
Gemüse, Zwiebeln und Chili
Grilled king prawns on a colorful salad with juicy, aromatic date tomatoes, vegetables, onions, and chili
22,50

SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST ^{G,J}

Frischer Salat mit zart gegrillter Maishähnchenbrust, Champignons,
Datteltomaten, Zwiebeln, Chili und gehobeltem Parmesankäse
Salad with grilled corn-fed chicken breast, mushrooms, date tomatoes, onions, chili, and shaved Parmesan
17,50



SALAT MIT HÄHNCHENBRUST UND GARNELEN ^{G,B,J}

Frischer gemischter Salat mit zart gegrillter Maishähnchenbrust und Garnelen,
verfeinert mit Datteltomaten, Zwiebeln, Chili und Parmesanspänen
Salad with tender grilled corn-fed chicken and prawns with date tomatoes, onions, spicy chili, and Parmesan
24,50

SALAT MIT LACHSSTREIFEN ^{G,I,D}

Frischer Salat mit zart gegrillter Lachsstreifen, Gemüse,
Datteltomaten, Zwiebeln und gehobeltem Parmesankäse
Fresh salad with tender grilled salmon strips, vegetables, date tomatoes, onions, and shaved Parmesan
18,50

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

COLA ^{1,2,5,15}	0,2 L. – 2,90
COLA ZERO ^{1,2,5,6,7,15}	0,2 L. – 2,90
ORANGENLIMO FANTA ^{1,5}	0,2 L. – 2,90
ZITRONENLIMO SPRITE ⁵	0,2 L. – 2,90
HOLUNDERLIMO ^{1,5}	0,2 L. – 2,90
RHABARBERLIMO ⁵	0,2 L. – 2,90
APFELSCHORLE	0,2 L. – 2,90
BITTER LEMON ^{1,2,5,6,7,15}	0,2 L. – 3,50
GINGER BEER ^{1,2,5,6,7,15}	0,2 L. – 3,50
GINGER ALE ^{1,2,5,6,7,15}	0,2 L. – 3,50
TONIC WATER ^{1,2,5,6,7,15}	0,2 L. – 3,50
SAN PELEGRINO	Fl. 0,75 L. – 6,90
ACQUA PANNA	Fl. 0,75 L. – 6,90

BIER

VELTINS VOM FASS ^A	0,4 L. – 4,80
WEIZENBIER ^A	0,5 L. – 5,90
ALKOHOLFREIES BIER ^A	0,33 L. – 4,90

KAFFEE

ESPRESSO ²	– 2,80
AMERICANO ²	– 3,80
CAPPUCCINO ^{2,G}	– 4,80
LATTE MACCHIATO ^{2,G}	– 5,50

CHAMPAGNER

FL. MOËT & CHANDON ¹²	FL. 0,2L– 39
FL. MOËT & CHANDON ¹²	FL. 0,75L– 98
FL. MOËT & CHANDON-ROSE ¹²	FL. 0,75L– 130
FL. MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL ¹²	FL. 0,75L– 149
FL. RUINART ROSE ¹²	FL. 0,75L– 155
FL. MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE ¹²	FL. 0,75L– 149

KINDERKARTE

SCHNITZEL VOM KALBSFILET 12,50	6 MINI PIZZEN MIT SALAMI 6,50
KURZE NUDELN IN BOLOGNESE 6,50	KURZE NUDELN IN BUTTERSAUCE 6,50
KURZE NUDELN IN TOMATENSAUCE 6,50	6 MINI PIZZEN MARGERITA 6,50

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse C enthält Eier oder Eierzeugnisse D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse J enthält Senf oder Senferzeugnisse K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse L enthält Schwefeldioxid & Sulfite M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus O Klare Brühe: A, C, F, G, I, J, 14 · P Bratensauce: A, C, F, G, I, J **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin · 12 enthält Sulfite 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker · 15 mit Phosphat

Alle Preise in Euro inc. 19% MwSt