SPEISEKARTE

APERITIF *aperitif*

01. TONI MELLONI 0,1L 5,40

Sekt mit Grenadine und Mineralwasser

02. MIONETTO PROSECCO TROCKEN 0,1L 5,20

03. SEKT TROCKEN 0,1L 5,60

04. CAMPARI ORANGE 7,90

Campari, Orangensaft, Orangenscheibe

05. HUGO 7,90

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limettenscheibe, Minze

06. APEROL SPRITZ 7,90

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

07. CAMPARI SPRITZ 7,90

Prosecco, Campari, Soda, Orangenscheibe

08. RHABARBER SPRITZ 7,90

Licor 43, Rhababerschorle, Limettensaft, Limettenscheibe

09. LIMONCELLO SPRITZ 7,90

Prosecco, Limoncello, Zitronenscheibe

10. WILDBERRY LILLET 7,90

Lillet Blanc, Schweppes Original Wildberry, Beerenmischung

11. MANGO SPRITZ 7,90

Prosecco, Lillet, Mangosaft, Minze

VORSPEISEN

15. HAUSGEMACHTES BROT 4,90

Unser frisch gebackenes, hausgemachtes Brot ist mit einer verführerischen Knoblauchnote verfeinert. Die knusprigen Scheiben sind ein wahrer Genuss, ob pur oder als Beilage zu Ihren Lieblingsgerichten.

16. BRUSCHETTA 8,90

Unsere vier Scheiben frisches Weißbrot sind belegt mit saftigen Tomaten, knackigen Zwiebeln, aromatischem Knoblauch und herzhaften Oliven, gekrönt von einer großzügigen Portion Parmesan und süß-saurer Balsamicocreme.

17. BUFALA CAPRESE 13,60

Unser Büffelmozzarella trifft auf saftige Cherrytomaten und frisches Basilikum, verfeinert mit Olivenöl und Meersalz. Ein Hauch von Balsamicocreme rundet dieses köstliche Ensemble ab.

18. CARPACCIO DI MANZO 15,90

Unsere hauchdünnen Rinderfiletstreifen, zart und vollmundig, werden zusammen mit knackigem Rucola serviert. Die frische Zitronennote, eine Prise Parmesan sowie saftige Granatapfel und Pinienkerne vervollständigen dieses geschmackvolle Erlebnis.

19. VITELLO TONNATO 18,50

Unser gekochtes, hauchdünnes Kalbfleisch, kalt serviert, ist eine Hommage an die italienische Küche. Die Begleitung durch eine cremige Thunfisch-Kapern-Soße verleiht dem Gericht eine unvergleichliche Geschmackstiefe.

20. CALAMARI RINGE 13,90

Unsere knusprigen Calamari-Ringe sind ein wahrer Gaumenschmaus. Begleitet von einem frischen kleinen Salat und einer spritzigen halben Zitrone, die das Aroma der Meeresfrüchte betont.

21. GAMBERETTI AL FORNO 14,90

Genießen Sie die köstlichen Garnelen, die in feinstem Olivenöl geschwenkt und mit frischen Lauchzwiebeln, saftigen Cherrytomaten, aromatischen Oliven und würzigem Knoblauch verfeinert wurden

22. ANTIPASTI - PLATTE AB 2 PERS. p.P. 16,50

Erleben Sie eine italienische Reise mit unserem gegrillten Gemüse, süßer Melone und Parmaschinken. Frische Tomaten und Mozzarella fügen eine klassische Note hinzu, während knusprige Bruschetta und Brot das Gericht abrunden.

= vegetarisch

SALATE

Unsere frischen Salate werden wahlweise mit einem hausgemachten Joghurt- oder Essig-Öl-Dressing serviert.

25. GEMISCHTER SALAT 10,90

Unser klassischer gemischter Salat ist eine harmonische Zusammenstellung von Mais, saftigen Cherrytomaten, knackigen Gurken, aromatischen Zwiebeln und herzhaften Oliven. Ein Fest für den Gaumen und das Auge!

26. RUCOLA SALAT 16,90

Der Rucola-Salat vereint knackigen Rucola, süße Cherrytomaten, rote Zwiebeln, würzigen Parmesan und saftige Granatapfelkerne zu einem harmonischen Geschmackserlebnis mit einer fruchtigen Note.

27. ITALIENISCHER SALAT 14,90

Unser italienischer Salat verbindet Thunfisch, Schinken, Käse und Ei. Eine nährstoffreiche und sättigende Geschmackskomposition.

28. PRIMAVERA SALAT 16,90

Unser bunter Salatteller bietet eine harmonische Mischung aus knackigem Gemüse, zart gebratenen Putenbruststreifen, perfekt abgerundet mit einer süßen Melonennote.

29. ARGENTINISCHER SALAT 18,90

Unser argentinischer Salat präsentiert sich mit saftigen Streifen vom gebratenen Rumpsteak, ergänzt durch die Note von Oliven und Pepperoni.

30. GARNELEN SALAT 20,60

Erleben Sie eine köstliche Harmonie von frischem Salat und delikaten argentinischen Rotgarnelen in unserem bunten Salatteller.

Trüffel - Hausspezialitäten

93. TRÜFFEL-PARMESAN-PASTA 28,90

Diese luxuriöse Pasta-Variante vereint den Geschmack von frisch gehobeltem Trüffel und cremigem Parmesan. Die Tagliatelle werden direkt im Parmesan-Laib geschwenkt und mit einer leichten Sahnesauce serviert. Ein Hochgenuss für alle Pasta- und Trüffelliebhaber.

94. GNOCCHI AL TARTUFO 26,90

Unsere Gnocchi al Tartufo, gefüllt mit Mozzarella, sind ein wahrer Genuss für Trüffelliebhaber. Die Gnocchi werden in einer luxuriösen Trüffelcremesahnesoße geschwenkt, die mit ihrer intensiven Aromatik und samtigen Konsistenz begeistert. Das Gericht wird mit gehobeltem Trüffel vollendet, der jedem Bissen eine zusätzliche Geschmackstiefe verleiht.

95. TARTUFO TAGLIATELLE CARPACCIO 35,90

Zartes Rinder-Carpaccio, belegt mit cremiger Trüffel-Tagliatelle aus dem Parmesanleib, frischem Rucola und fein gehobeltem Parmesan. Voller Geschmack, fein komponiert.

96. TRÜFFEL-PARMESAN-PASTA

with 100g rump steak	38,90
mit Rinderfilet 100g	42,90
mit Hähnchenbrustfilet 150g	33,90

97. PARMESAN - TRÜFFEL - POMMES 13,90

Knusprige Pommes Frites, verfeinert mit einer cremigen Trüffelcreme und Parmesan. Eine perfekte Kombination aus würzigem Käse und edler Trüffelnote.

HAUSGEMACHTE NUDELGERICHTE

47. MEZZELUNE SALBEI 13,90

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Blattspinat in einer aromatischen Salbei-Butter geschwenkt. Ein einfaches, aber unglaublich leckeres Gericht, das den Geschmack des Salbeis in den Vordergrund stellt.

48. MEZZELUNE PROVINCIALE MIT BÜFFELMOZZARELLA 15,80

Die Mezzelune sind gefüllt mit einer köstlichen Mischung aus cremigem Ricotta und frischem Spinat, serviert mit einer traditionellen Napolisoße. Das Highlight dieses Gerichts ist der Büffelmozzarella und frisches Basilikum, die darüber gegeben werden.

49. TORTELLONI ALLA PANNA 14,90

Unsere zarten Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und Blattspinat in einer reichhaltigen Sahnesauce, verfeinert mit herzhaftem Schinken. Ein cremiges und köstliches Gericht, das durch seine ausgewogene Mischung aus Sahne und Schinken überzeugt.

50. TORTELLONI SPINACI 14,90

Lassen Sie sich von unseren frischen Tortelloni verführen, gefüllt mit zartem Ricotta und Blattspinat, serviert in einer fruchtigen Tomatensauce mit Cherry-Tomaten und Knoblauch. Ein leichter und dennoch geschmacksintensiver Genuss, der Sie mit jeder Gabel nach Italien entführt.

51. GNOCCHI ALLA PESTO 15,90

Eine aromatische Mischung aus frischem Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl, die eine intensive, würzige und leicht nussige Note bietet. Zudem sind unsere Gnocchi mit Mozzarella gefüllt.

NUDELGERICHTE

40. TAGLIATELLE ARGENTINA — 21,90

Tagliatelle mit gegrillten argentinische Rumpsteak-Streifen, Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Zwiebeln und Jalapeños (scharf!)

41. SPAGHETTI CARBONARA — 16,90

Unsere Spaghetti Carbonara ist ein Klassiker der italienischen Küche, der mit seiner cremigen Sauce und dem herzhaften Geschmack von Pancetta und Pecorino-Käse und Eigelb begeistert. Jede Gabel ist ein Genuss, der Sie direkt in die Trattorias von Rom entführt.

42. SPAGHETTI AGLIO E OLIO — 13,80

Spaghetti Aglio e Olio ist ein wahres Juwel der italienischen Küche. Sie vereint den Geschmack von Knoblauch und Olivenöl, die mit einer scharfen Note versehen werden.

43. RIGATONI ALLA CHEF — 15,90

Genießen Sie saftige Streifen von perfekt gebratener Hähnchenbrust, kombiniert mit aromatischen Champignons in einer cremigen Sahnesauce. Jeder Bissen ist eine Freude, die die Sinne verwöhnt und ein Lächeln auf Ihr Gesicht zaubert

44. RIGATONI ALL'ARRABBIATA — 13,90

Rigatoni vereinen sich mit einer würzigen Sauce aus Tomaten, roten Zwiebeln, nativem Olivenöl extra, frischem Knoblauch und feurigem Peperoncino.

45. TAGLIATELLE SALMONE — 16,90

Feine Tagliatelle mit Lachsstreifen, frischen Tomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch in einer köstlichen Tomaten-Sahnesauce. Ein delikates Gericht, das die Frische des Meeres mit der Würze der italienischen Küche vereint.

46. SPAGHETTI GAMBAS — 18,90

Spaghetti mit gebratenen argentinischen Rotgarnelen, Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten, Knoblauch und Oliven (pikant)

PINSA pinsa

PINSATEIG

Der Pinsa-Teig besteht aus einer Mischung aus Weizen-, Soja- und Reismehl, was ihm eine leichtere, luftigere Konsistenz verleiht. Durch die längere Fermentation erhält er einen milden Geschmack. Nach dem Backen ist der Teig außen knusprig und innen weich. Die Pinsa hat traditionell eine ovale, flachere Form als die klassische Pizza.

60. PINSA CLASSICO — 14,90

Mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum.

61. PINSA BUFALA CAPRESE — 15,90

Garniert mit saftigen Tomaten, Büffelmozzarella, frischem Basilikum, einem Hauch von Olivenöl und Meersalz.

62. PINSA CALABRIA — 14,90

Pinsateig beschmückt mit Thunfisch und roten Zwiebeln.

63. PINSA DIAVOLO — 15,90

Unsere Pinsa Diavolo ist ein Feuerwerk der Aromen: Würzige Peperoniwurst, knackige Paprika und scharfe Peperoncino auf knusprigem Teig. Ein scharfes Vergnügen!

64. PINSA ROMANA — 15,90

Goldbrauner Teig mit einer würziger Tomatensauce.
Obendrauf belegt mit zartem Schinken, Pepperoniwurst und frischen Champignons.

65. PINSA SAHNE SALMONE — 16,90

Frische Lachsstreifen mit Sahnesoße und Lauchzwiebeln.

66. PINSA PARMA — 16,90

Zarter Parmaschinken auf Pinsateig, veredelt mit Rucola, Parmesan und einem Hauch von Olivenöl.

FLEISCHGERICHTE

80. HÄHNCHENBRUST VOM GRILL 16,90

Lassen Sie sich von unserer zarten, gegrillten Hähnchenbrust verwöhnen, perfekt ergänzt durch aromatische Kräuterbutter.

81. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 250g 34,90

Erleben Sie den Geschmack Argentiniens mit unserem saftigen Rumpsteak, veredelt durch eine feine Kräuterbutter. Ein echtes Highlight für Fleischliebhaber, das Ihre Geschmacksknospen begeistern wird.

82. RIBEYE 250g 36,90

Unser Ribeye Steak, aus dem besten Teil des Rinderrückens, wird auf den Punkt gegrillt und bietet einen unvergleichlichen Geschmack. Ein Muss für Kenner, die das Besondere lieben.

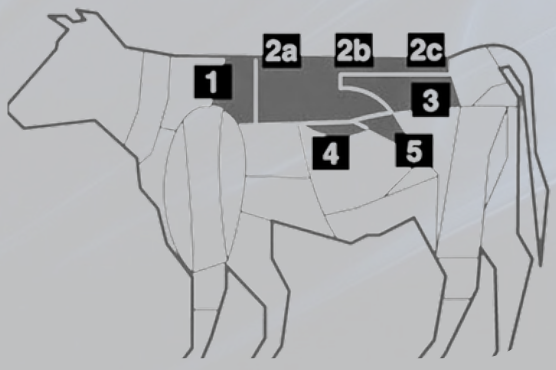
83. ARGENTINISCHES RINDERFILET 250g 38,90

Das Rinderfilet ist das edelste und zarteste Stück vom Rind. Es befindet sich entlang der Wirbelsäule des Tieres und wird nur sehr wenig beansprucht, was es besonders zart macht.

"Alle genannten Gerichte werden mit einem Beilagensalat und Ihrer Wahl zwischen Pommes, Kroketten, gegrilltem Gemüse oder Potato Wedges serviert."

HAUS EMPFEHLUNG: Veredeln Sie Ihre Gerichte mit unserer Trüffelsauce, die jedem Gericht eine luxuriöse Note verleiht.

1. RIBEYE / ENTRECOTE
2A. RUMPSTEAK (ROASTBEEF)
2B. T-BONE
2C. PORTERHOUSE
3. FILETSTEAK/ TENDERLOIN
4. ONGLET/ NIERENZAPFEN
5. BÜRGERMEISTERSTÜCK



FISCHGERICHTE

90. CALAMARI 20,90

Genießen Sie unsere zarten Calamarituben, sorgfältig zubereitet und perfekt gebraten, um eine goldbraune, knusprige Außenseite zu erzielen, während das Innere saftig und weich bleibt.

91. ZANDERFILET 26,90

Lassen Sie sich von unserem schmackhaften Zanderfilet verführen, einem delikaten Süßwasserfisch mit fester, weißer Fleischstruktur und mildem Geschmack.

92. LACHS 28,90

Unser zartes Lachsfilet überzeugt mit einer köstlichen, leichtknusprigen Oberfläche und feinem, aromatischem Geschmack. Die saftige Textur macht dieses Gericht zu einem unwiderstehlichen Highlight.

"Alle genannten Gerichte werden mit einem Beilagensalat und einer weiteren Beilage Ihrer Wahl serviert."

EXTRA BEILAGEN

250. BEILAGENSALAT	5,90
251. POMMES	4,90
252. KARTOFFELSCHEIBEN	5,90
253. SALZKARTOFFELN	5,90
254. GEGRILLTES GEMÜSE	5,90
255. NUDELN	5,90
256. KROKETTEN	5,90
257. POTATO WEDGES	5,90

SAUCEN

258. TRÜFFELCREMESAUCE	8,60
259. GORGONZOLASAUCE	5,90
260. HELLE CHAMPIGNONS-SAUCE	4,90

Für unsere kleinen Gäste

100. KLEINES PASTA-GERICHT

Unser Kinder-Nudelgericht bietet Flexibilität und Auswahl für die kleinen Feinschmecker. Sie können zwischen den Pastasorten Spaghetti oder Rigatoni wählen und diese mit einer unserer köstlichen Saucen - Napoli oder Sahne - kombinieren.

101. CHICKEN NUGGETS

8 Nuggets mit Pommes, dazu Ketchup oder Mayonnaise 8,50

10,90

Sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, so sprechen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen, unsere separate Karte mit den Inhaltsstoffen, die in den Speisen enthalten sind.

DESSERT

110. SCHOKO SOUFFLÉ — 8,90

Unser köstliches Dessert vereint einen zarten Schokoladenkuchen mit einer verlockenden, geschmolzenen Schokoladenmitte und einer Kugel cremigem Vanilleeis.

111. TIRAMISU — 7,90

Hausgemachtes italienisches Dessert, aus geschichteten Kaffee-getränkten Löffelbiskuits und einer samtigen Mascarpone-Creme.

112. TARTUFO — 7,90

Elegante Kombination aus Schokoladen- und Vanilleeis.

113.EISBECHER — 6,90

Aus cremigem Vanille- und reichhaltigem Schokoladeneis, gekrönt mit einer luftigen Schicht frischer Sahne.

BIER VOM FASS

	0,3L	0,5L
120. RADEBERGER	3,90	5,50
121. COLABIER	3,90	5,50
122. RADLER	3,90	5,50
123. ALLGÄUER BÜBLE HEFEWEIZEN	–	5,50
124. WEIZENRADLER	–	5,50
125. HELLES ALLGÄUER BÜBLE	–	5,50

ALKOHOLFREIES BIER

	0,3L	0,5L
130. RADEBERGER ALKOHOLFREI	3,90	–
131. BÜBLE HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	–	5,50
132. RADLER ALKOHOLFREI	–	5,50
133. WEIZENRADLER ALKOHOLFREI	–	5,50

SOFTGETRÄNKE

	0,25 L	0,75L
150. AQUA PANNA	2,80	7,60
151. SAN PELLEGRINO	2,80	7,60

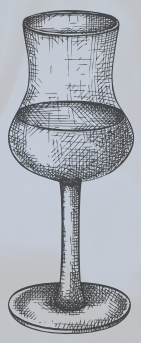
	0,2 L	0,4 L
152. COCA - COLA	3,20	4,20
153. COCA - COLA ZERO	3,20	4,20
154, FANTA	3,20	4,20
155. SPRITE	3,20	4,20
156. SPEZI	3,20	4,20
157. APFELSAFTSCHORLE	3,20	4,20
158. BITTER LEMON	3,40	4,40

SÄFTE

	0,2 L	0,4 L
165. ROTE TRAUBENSAFTSCHORLE	3,40	4,40
166. WEISSE TRAUBENSAFTSCHORLE	3,40	4,40
167. JOHANNISBEERENSAFTSCHORLE	3,40	4,40
168. RHABARBARSAFTSCHORLE	3,40	4,40
169. MANGOSAFTSCHORLE	3,40	4,40

SPIRITUOSEN 2 CL

180. HAUSGRAPPA	4,50
182. RAMAZOTTI	4,00
183. LIMONCELLO	4,00
184. MARSALA	4,00

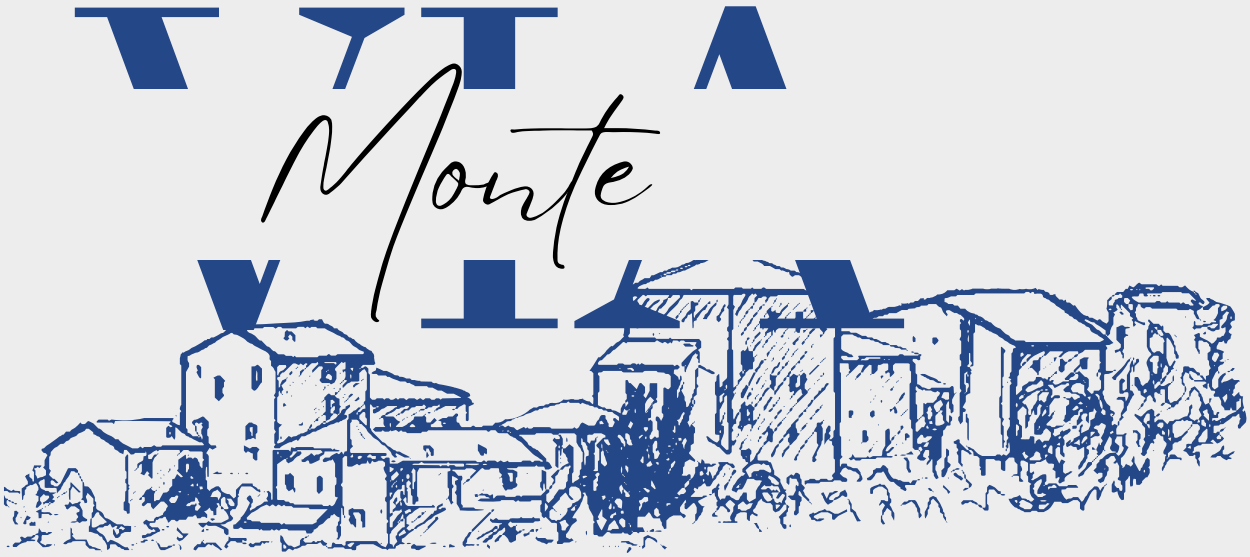


185. AVERNA	4,00
186. FERNET BRANCA	4,00
187. AMARETTO	4,00
188. OUZO	4,00
189. SAMBUCA	4,50

WARME GETRÄNKE

200. TASSE KAFFEE	3,20
201. TASSE ESPRESSO	3,00
202. TASSE ESPRESSO DOPPIO	4,20
203. TASSE CAPPUCINO	4,20
204. MILCHKAFFEE	4,20
205. LATTE MACCHIATO	4,50
206. TASSE TEE	3,50

Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte-, Grüner-, Schwarzer-Tee



Wir danken Ihnen, dass Sie heute unser Gast waren und hoffen, dass Sie ein Stück 'La Dolce Vita' in unserem Lokal erlebt haben. Auf ein baldiges Wiedersehen und Buon Appetito!

ihr Toni & Team