

Della Casa Special

Vorspeise

Vittello Tonnato 16,90
Dünne Scheiben Kalbsfleisch mit Kapern-Thunfisch-Creme

Pizza...di candeale Kreation

PIZZA Stagionale (Bianca) 20,90
Mit Schmand | Fior di Latte | frische Feigenscheiben | Ziegenkäse mit Honig |
Parmaschinken | Rucola

Burrata - Kreation

Burrata (100 gr) 18,90
an Pfannengemüse mit Kartoffeln | Cherrytomaten | Basilico-Pesto

Pasta (frisch)

Tortelloni 16,90
Mit Käsefüllung in Mascarpone-Sahnesauce mit Walnüssen
und frischen Babyspinat

Penne con fegato d'anatra 17,90
mit Entenleber | Marsala - Estragonsauce |

Fettuccine con Salmone e Spinaci 18,90
Breite Bandnudeln mit frischem Lachs und Babyspinat in Mascarpone -
Sahne-Sauce

Tagliolini 19,90
mit Kräutersaitlinge | franz. Maishähnchenbrustfleisch | in Butterjus |
mit Grana Padano Späne

Fleisch

Black Angus Rump-Steak (ca.200gr feinst Marmoriert) 28,90
An Rose' Champignons mit Zwiebeln dazu Röstkartoffeln

Französische Entenbrust (weiblich) 26,90
Rosa gebratene Entenbrust auf Portwein-Butter-Reduktion
dazu in Butter gebratene Gnocchi und grüne Bohnen

Buon Appetito

Della Casa Special

Dips

€

Datteldip mit Frischkäse (Vegetarisch)	4,90
Basilikum-Pesto Dip (Vegan)	4,90
Auerginen - Dip (Vegetarisch)	5,90
mit Fetakäse/Walnuss/Knoblauch/Olivenöl extra vergine	
Hausgebackenes Brot	1,50

... di candele Pizza Kreationen

Unserer Hausgemachter Pizza Teig ruht 36 Stunden, bevor er zur Pizza, weiter verarbeitet wird!

<u>Bufalina</u> (vegetarisch)	16,90
hausgemachte Tomatensauce, Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella (nach dem Backen), Basilikum, Olivenöl extra vergine	
<u>Burratina</u> (vegetarisch)	18,90
Basilikum - Pesto, Fior di Latte, Burrata(100gr) (nach dem Backen) Walnüsse, Basilikum	
<u>Sorpesa di formaggio con spinaci</u> (Bianca, vegetarisch)	19,90
mit Fior di Latte, Ziegenfrischkäse, Schmand, Gorgonzola, Blattspinat Pecorino Sardo, Scamorza geräuchert (nach dem Backen) Olivenöl extra vergine	
<u>Verdure</u> (vegetarisch)	15,90
hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, rote Spitzpaprika, Artischocken, grüne Oliven, Zucchini, braune Champignons, Knoblauch, rote Zwiebeln, Olivenöl extra vergine	
<u>Calabrese</u> (pikant)	16,90
hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, pikante luftgetrocknete Edelsalami (nach dem Backen) Rucola	
<u>Milanese</u>	16,90
hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, Braune Champignons, Salame Milano (nach dem Backen)	
<u>Greca</u> (vegetarisch)	18,90
mit hausgemachter Tomatensauce, Fior di Latte, Knoblauch, Blattspinat, Feta - Käse, rote Zwiebeln, Olivenöl extra vergin	
<u>BRESAOLA</u> (Bianca)	20,90
mit Fior di Latte Cherrytomaten Rucola Bresaola (Luftgetrockneter Rinderschinken von ausgesuchten Rindern aus Artgerechter Haltung, aus Italien) Oliven-Öl extra Vergine frisch gehobelten Pecorino Sardo D.O.P	

Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 32 | Butterbohnen
in Tomatensauce mit Fetakäse überbacken | € 13,90 |
| 34 | Feta al Forno (200gr. Griechischer Feta)
Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und
Olivenöl aus dem Backofen | € 13,90 |

Insalata

- | | | |
|----|---|---------|
| 36 | Insalata Mista
Knackige Blattsalate mit Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, gemischten Kernen,
Olivenöl und Balsamico | € 8,90 |
| 38 | Insalata Rucola
mit Parmesan Späne, Cherry Tomaten, Gurke, Balsamico und Olivenöl | € 12,90 |
| 39 | Insalata Pomodoro
Tomatenscheiben mit roten Zwiebeln, Balsamico und Olivenöl | € 7,90 |

Zuppe

- | | | |
|----|--|--------|
| 19 | Crema di Pomodoro
Tomatencremesuppe mit Sahne | € 7,90 |
| 21 | Stracciatella
Klare Brühe mit Ei und Parmesan | € 7,90 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 22 | Bruschetta (3 Scheiben)
Tomatenwürfel mit Knoblauch , Lauchzwiebeln und Basilikum in Olivenöl
auf geröstetes Weißbrot | € 8,90 |
| 23 | Carpaccio di Manzo
feine marinierte Rinderfiletscheiben mit frischen Champignon-Scheiben
und Parmesan Späne | € 16,90 |
| 25 | Mozzarella e Pomodoro
Büffel-Mozzarella mit Basilikum auf Tomatenscheiben | € 13,90 |

Saisonale und Tagesempfehlungen finden Sie an unseren Tafeln !

PIZZA

Unserer Hausgemachter Teig ruht 36 Stunden, bevor er zur Pizza, weiter verarbeitet wird !

2	Capri Tomate, Fior di Latte(Mozzarella) und Basilico	€ 12,90
3	Melanzana Tomate, Fior di Latte(Mozzarella) ,gebratene Auberginen Scheiben, Grana Padano, Basilico	€ 16,90
4	San Marco Tomate, Edamer, Hinterschinken, Braune Champignons	€ 14,90
5	Quattro Stagioni Tomate, Edamer, Hinterschinken, Salami, Braune Champignons, Artischocken	€ 14,90
6	Capricciosa Tomate, Edamer, Hinterschinken, Salami, Rose' Champignons, Artischocken, Knoblauch, rote Zwiebeln	€ 15,90
8	Parma Tomate, Fior di Latte, Parmaschinken	€ 17,90
9	Quattro Formaggi Tomate, Edamer, Fior di Latte (Mozzarella), Gorgonzola, Grana Padano	€ 14,90
11	Diavolo (scharf) Tomate, Bacon, Knoblauch, scharfe Peperoni, Rucola	€ 14,90
12	Siciliana Tomate, Edamer, Thunfisch, Knoblauch, Zwiebeln, milde Peperoni	€ 15,90
13	Spianata Romana Tomate, Fior di Latte (Mozzarella), luftgetrocknete Edel – Salami, Rucola	€ 16,90
14	Calzone Tomate, Edamer, Hinterschinken, Salami, Champignons, rote Zwiebeln	€ 14,90
15	Salsiccia Tomate, Fior di Latte(Mozzarella), Frischfleischwurst aus der Toscana mit Fenchel, Radicchio	€ 16,90
16	Gamberetti Tomate, Fior di Latte (Mozzarella), kleine Garnelen, Knoblauch, rote Zwiebeln	€ 17,90

*Liebe Gäste aus Kalkulatorischen Kostengründen , sind die jeweiligen Beläge,
der oben genannten Pizzen nicht austauschbar !*

PIZZA

ca. 30 cm

Selbstverständlich können Sie Ihre Pizza
individuell selbst kreieren !

1	Basis - Pizza Hausgemachte Tomatensauce, Edamer Käse	€ 10,90
---	---	---------

Extrabeläge für Pizza	Preis pro Belag	€
Frische Knoblauch Scheiben, rote Zwiebeln		0,90
Peperoni mild oder scharf, Kapern, Oliven, Broccoli, Paprika, Spinat, Rucola, Braune Champignons		2,20
Cherry-Strauchtomaten, Artischocken		2,90
Salami, Bacon, , Thunfisch, Anchovis, Hinterschinken		3,20
Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Feta , Edamer , Spianata Romana, Mozzarella Vegan		3,90 4,90
Gamberoni Black Tiger (7 Stck)		6,90
Parmaschinken		5,50
frutti di Mare (mit Knoblauch, Pulpo, kleine Garnelen, Muschelfleisch)		8,90

Unsere Klassiker

Carne/Fleisch

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | Saltimbocca alla Romana
Drei kleine Kalbs- Schnitzel (Kalbsfleisch aus Artgerechter Haltung)
mit Parmaschinken und Salbei in Butterjus | € 29,90 |
| 51 | Schweinefilet al Gorgonzola
(Schweinefleisch aus Artgerechter Haltung)
Zartrosa gebraten in Gorgonzola Walnuss Sauce | € 24,90 |

Beilage zu den Gerichten
Pfannengemüse mit Kartoffeln

Aus dem Meer

- | | | |
|----|---|---------|
| 65 | Pulpo nach Art des Hauses
Oktopus in Knoblauch-Olivenöl geschwenkt, an Rucola
Dazu frisches Hausbrot | € 24,90 |
| 70 | Gamberi „Pirata“
Garnelen mit Oliven und Peperoni in pikantem Knoblauch-Olivenöl, dazu
gemischten Salat | € 26,90 |

Weitere saisonale, Fleisch und Fisch Empfehlungen, an unseren Tafeln !

Pasta

74	Spaghetti con Gamberi e Rucola	€ 17,90
	in pikantem Knoblauch-Öl mit kleinen Garnelen und Rucola	
77	Penne alla arrabbiata	€ 13,90
	in fruchtig, pikanter Tomatensauce und frisch geriebenen Grana Padano	
80	Penne al Gorgonzola	€ 15,90
	mit Cherry-Tomaten und Rucola in Gorgonzolasauce	
82	Fettuccine alla Capricciosa	€ 16,90
	Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen und Gemüse in Tomaten – Sahne - Sauce	
84	Linguine con Gamberi	€ 17,90
	Schmale Bandnudeln mit Garnelen, Cherrytomaten und Rucola, gewürzt mit einem Hauch von Knoblauch in Weißwein – Butterjus	

Saisonale und Tagesempfehlungen an unseren Tafeln !

Extras (Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)

90	Frisches Hausgebackenes Brot (täglich)	€ 1,50
91	Aioli (täglich frisch hausgemacht)mit Brot	€ 5,40
92	Grüne Oliven (mariniert)	€ 4,90
93	Peperoni	€ 4,90
94	Frisch gehobelter Grana Padano	€ 3,90
95	Kleiner gemischter Salat	€ 5,90
96	Pfannengemüse mit Kartoffeln	€ 6,90