

INSALATE

Insalata Mista		8,00
Gemischter Salat / Mixed Salad	Klein	5,50
Insalata Verde		7,50
Grüner Salat / Green Salad	Klein	5,00
Insalata Fitness ^(M)		16,50
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet und Büffelmozzarella/ Mixes Salad With chicken breast fillet and buffalo mozzarella		
Insalata Tonno ^(F)		14,00
Thunfischsalat / Tuna Salad		
Insalata di Rucola ^(M)		12,50
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.		

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

ANTIPASTI/VORSPEISEN

Duetto di Tartar di gambero rosso e tonno		30,00
Fein abgestimmtes Tatar von roter Garnele und Thunfisch, begleitet von marinierten Zucchini		
Polipo e Patate ^(W)		18,50
Oktopos mit Kartoffel / Octopus With Potatoes		
Cozze in salsa di pomodoro oppure al vino bianco —	16,0	
Miesmuscheln in Tomatensauce oder in Weißwein		

Carpaccio di Bietole ^(M,N)	13,00
Rote Beete Carpaccio mit Karamellisiertem Ziegenkäse und Walnuss / Red Beet Carpaccio with Caramelized Goat Cheese and Walnuts	
Carpaccio di Manzo ^(M)	16,00
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 Prosciutto Curdo ^(M)	13,50
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)	14,00
Gemischte frittierte Neapolitanische Vorspeise mit Reisbällchen / Mixed Fried Neapolitan Antipasti with Arancini	
Vitello Tonnato ^(G,F)	16,00
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 Gourmet all'Avocado con Tartare di Gambero Rosso e Zucchine

Marinate ^(G,M) 22,50

Gourmet-Bruschetta mit Avocadocreme, Tartare von roter Garnele und in
Zitrusfrüchten marinierten Zucchini

Bruschetta Classica ^(G) 9,50

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

Bruschetta Gourmet con Burrata, Zucchini Fritte, Mandorle Croccanti e Profumo di Limone —

Gourmet-Bruschetta mit Burrata, frittierten Zucchini, knusprigen Mandeln und einem Hauch Zitrone — 15 €

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 ai Profumi di Tartufo — 10€
Focaccia mit feinem Trüffelaroma

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)	15,50
Spaghetti aus dem Parmesanleib / Spaghetti in Parmesan loaf <i>mit frischem Trüffel / with fresh truffle</i>	20,50
Spaghetti con Pomodorino Gialli e Burrata ^(G,M)	16,00
Spaghetti mit gelben Kirschtomaten und Burrata / Spaghetti with yellow cherry tomatoes and burrata	
Spaghetti Carbonara ^(E,G)	16,00
Spaghetti mit Guanciale, cremiger Ei-Pecorino-Sauce und frisch gemahlenem Pfeffer (ohne Sahne)	
Papardelle al Ragù di Manzo ^(G,Sei)	15,00
Tagliatelle mit Rinderragout / Tagliatelle with beef ragout	
Parpadelle al Porcino ^(G)	16,90
Parpadelle mit Steinpilzen / Parpadelle with porcini mushrooms <i>mit frischem Trüffel / with fresh truffle</i>	20,90

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 geribenen
Parmesan / Paccheri with tender roasted beef fillet, basil-tomato sauce and grated
Parmesan cheese

Tagliatelle ai gamberoni in salsa di pomodorini datterini – 23 €

Hausgemachte Tagliatelle mit saftigen Gamberoni in einer leichten Sauce aus
süßen Datterini-Tomaten, verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl und frischem
Basilikum.

Tagliatelle al burro e limone con tartare di gambero rosso – 28 €

Hausgemachte Tagliatelle in einer feinen Zitronen-Butter-Emulsion, serviert mit
marinierter Tartare vom roten Gambero und frischen Zitrusnoten.

mit frischem Trüffel / with fresh truffle 32€

**Tagliatelle con crema di avocado e tartare di tonno al profumo di limone
– 28 €**

Hausgemachte Tagliatelle mit cremiger Avocado, verfeinert mit frischer
Thunfisch-Tartare und Zitronenzeste.

Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia ^(G)

Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, geschwenkt in aromatischer Salzeibutter 18,50

Paccheri con Astice – 29 €

Große Paccheri mit Hummer in einer leichten Datterini-Tomatensauce, verfeinert mit
Knoblauch, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum.

Spaghetti alle Vongole con Pomodorini

Spaghetti mit Venusmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch,
Weißwein und Petersilie – 21 €

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

Pizza

Pizza Margherita ^(G,M) 12,00
mit San Marzano-Tomaten und Mozzarella/ with San Marzano tomatoes and mozzarella

Pizza Funghi ^(G,M) mit Pilzen / with mushrooms 13,00

Pizza Prosciutto e Funghi ^(G,M) mit Schinken und Pilzen / with ham and mushrooms 14,50

Pizza Flieger ^(G,M) 14,50
mit Hinterschinken und Salami Napoli leicht Scharf / with ham and salami Napoli slightly spicy

Pizza con Salami Napoli ^(G,M) mit Salami Napoli / with Salami Napoli 13,50

PIZZA

Pizza Quattro Formaggi ^(G,M) mit vier Käsesorten / with four types of cheese 14,00

Pizza Tonno e Cipolla ^(F,G,M) 15,50
mit Thunfisch und rote Zwiebeln / with tuna and red onions

Pizza Vegetale ^(G,M) 15,50
mit mit gegrilltem Gemüse / with grilled vegetables

Pizza Regina ^(G,M)	15,00
mit scharfer Salami und Hinterschinken / with spicy salami and ham	
Pizza Gorgonzola e Speck ^(G,M)	15,00
mit Gorgonzola und Guanciale / with gorgonzola and guanciale	
Pizza Calzone ^(G,M)	15,00
mit Schinken, Salami und Pilzen / with ham, salami and mushrooms	
Pizza Parma e Rucola ^(G,M)	17,00
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)	17,00
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 al Carpaccio di Manzo ^(G,M)	18,50
mit Rinder carpaccio, 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 gemahlene 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

Pizza Oro blu 26,00
Weiße Pizza mit cremiger Avocado, Fior-di-Latte-Mozzarella und frischem Thunfisch-Tatar,
Burrata verfeinert mit Zitronenzeste und bestem Olivenöl.

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

Entrecôte di Dry Aged alla griglia con patate al rosmarino – 38 €
Gegrilltes Dry Aged -Entrecôte mit Rosmarinkartoffeln

Polpo grigliato con Verdure ^(K,W) 27,50
Gegrillter Oktopus mit Saisomalen Gemüse/
Grilled octopus on truffle and potato puree
mit frischem Trüffel / with fresh truffle 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

Seppie oder Calamari alla griglia con verdure – 29 €

Gegrillte Tintenfische oder Calamari mit mediterranem Gemüse,
verfeinert mit Olivenöl extra vergine, Zitrone und frischen Kräutern.

Frittura di pesce alla Napoletana – 28 €

Traditionelle neapolitanische Mischung aus knusprig frittierten
Meeresfrüchten und Fisch, serviert mit Zitrone

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 9,00

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 9,00

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

Heißgetränke

- Espresso – 3,00 €
- Doppelter Espresso – 4,50 €
- Cappuccino – 4,60 €
- Tasse Kaffee – 4,00 €
- Latte Macchiato – 4,80 €
- Tee (verschiedene Sorten) – 3,50 €
- Heiße Schokolade – 4,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola	0,2l 3,30	0,4l	4,40
Cola Zero	0,2l 3,30	0,4l	4,40
Spezi	0,2l 3,30	0,4l	4,40
Limo Orange	0,2l 3,60	0,4l	4,40
Goldberg Bitterlemon Fl	0,2l 3,60		
Goldberg Pink Grapefruit Fl	0,2l 3,60		
Goldberg Tonic Water Fl	Goldberg Wild Berry Fl	0,2l 3,60	
Acqua Morelli Frizzante	0,25l 3,50	0,75l	

Acqua Morelli-Naturale	0,25l 3,50	0,75l 6,50
Apfelschorle	0,2l 3,30	0,4l 6,50
Johannisbeerschorle		4,40
0,2l 3,40	0,4l 4,40	

WEIHENSTEPHAN BIER

Originales Helles	0,3l 3,80	0,5l 4,90
Radler	0,3l 3,50	0,5l 4,70
Hefeweizen Heferadler	0,3l 3,80	0,5l 4,90
Pils		0,3l 4,00
Alkoholfreies Bier		0,5l 4,80
Alkoholfreies Weizen		0,5l 4,90
Kristalweizen		0,5L 4,90

APERITIF

	7,50
	8,50
Campari Orange oder Soda	7,50
Aperol Spritz / Campari Spritz / Limoncellospritz	7,50
Proseccoschorle / Hugo	4,50
Gin Tonic / Whiskey Cola / Barcadi Cola	4,50
Crodino / San Bitter alkoholfrei	
Martini Bianco	

WEIßWEINE

SCAVI & RAY Lugana	0,75L	28,00		
(Reife Gelbe Früchte/Honig/MildeSäure)				
	0,20L	8,00		
Montel Vino Bianco				
(unkompliziert/frisch/angenehme Früchte)	0,20L		6,00	
Pinot Gringio	0,75L	26,50€	0,2l	7,50€

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	33,00		

ROTWEINE

Scavi&Ray Primitivo	0,75l	26,50	0,2l	7,50
Nero D' Avola	0,75l	25,50	0,2l	7,00
Lambrusco Süß	0,2l	6,00		
Demarie Barolo DOCG 2017	0,75l	65,00		
Antinori Tignanello 2018	0,75l	265,00		
Scavi&Ray Ice Prestige Spumante	0,75l	28,00	0,1l	5,50
Scavi&Ray Prosecco Doc Spumante	0,75l	28,00	0,10l	5,50

Digestivi

- **Ramazzotti** – 2 cl | 3,00 €
- **Scavi & Ray Limoncello** – 2 cl | 3,00 €
- **Klaus & Klaus Eierlikör** – 2 cl | 3,00 €
- **Fernet Branca** – 2 cl | 3,00 €
- **Amaro del Capo** – 2 cl | 3,00 €
- **Grappa** – 2 cl | 6,00 €

Bei Mitnahme berechnen wir 0,50 € pro Verpackung (Pizzakarton).

Für das Teilen von Gerichten am Tisch (Service auf zwei Teller inkl. Besteck und Servietten) berechnen wir 3,00 € pro Gericht.