

VORSPEISEN

ROTE BETE CARPACCIO MIT SARDISCHER
SCHAFSKÄSE UND WALNÜSSEN^{G,H}
beetroot carpaccio, sardinian sheep cheese, walnuts^{G,H}
13.50

JAKOBSMUSCHELN MIT STEINPILZEN IN TRÜFFELSAUCE^{D,G}
Scallops with porcini in trufflesauce^{D,G}
19.90

DUET: VITELLO TONNATO, RINDERCARPACCIO^{D,G,E,I,C}
vitello tonnato and vitello tonnato^{D,G,E,I,C}
18.50

BURRATA, CREMIGER MOZZARELLA AUS APULIEN
MIT TOMATEN, RUCOLA UND BASILIKUM^G
creamy mozzarella with tomato, rucola and basil^G
14.90

ZIEGENKÄSE VOM GRILL MIT MANDELN UND
ANANAS AUF FEIGEN ERDBEEREN SAUCE^{G,H}
goat cheese with almonds and pineapple on fig, strawberry sauce^{G,H}
14.50

GEBRATENE CALAMARETTI MIT KNOBLAUCH,
KRÄUTERN UND CHILI^N
calamaretti with garlic and herbs (spicy)^N
17.90

TOMATENCREMESUPPE MIT BURRATA^G
tomato cream soup with burrata^G
7.90

ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE^{O,I}
Italian vegetable soup^{O,I}
7.90

TAGLIOLINI AUS DEM PARMESANLEIB MIT TRÜFFEL^{A,C,G,L}
tagliolini from parmesan wheel truffler^{A,C,G,L}
14.50

NUDELGERICHTE

PENNETTE MIT MAISHÄHNCHENBRUST UND
CHAMPIGNONS IN TOMATEN-SAHNE-SAUCE^{A,G,C}
noodles, chicken breast, mushrooms, tomato cream sauce^{A,G,C}
16.90

PENNETTE ARRABIATA MIT BURRATA, KNOBLAUCH,
BASILIKUM UND ZWIEBELN IN TOMATENSauce^{A,C,G}
pennette with burrata, garlic, onion and basil in tomato hot sauce^{A,C,G}
14.50

PENNETTE MIT RINDERFILET UND
CHAMPIGNONS IN SAHNESAUCE^{A,G}
pennette with beef fillet and mushrooms in cream sauce^{A,G}
18.90

TAGLIOLINI MIT LACHS UND ZUCCHINI
IN WEIßWEIN-SAHNE-SAUCE^{A,G,C,L,D}
tagliolini with salmon and zucchini in wine cream sauce^{A,G,C,L,D}
17.50

GNOCCHI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL UND ZIEGENKÄSE
AUF BUTTER-SALBEI-SAUCE^{G,C,L}
gnocchi stuffed with truffler and goat cheese on beet root sauce^{G,C,L}
19.90

SCHWARZE BANDNUDELN MIT LACHS, CALAMARETTI
UND BURRATA IN KRÄUTERSAUCE^{G,C,L,D,N,B}
black pasta with salmon, calamaretti, burrata in herb sauce^{G,C,L,D,N,B}
18.50

PACCHERI MIT FLUSKREBSEN, ZUCCHINI, TOMATEN,
PETERSILIE UND CHILI IN WEIN-HUMMER-SAUCE^{C,G,B,L}
paccheri with crayfish, zucchini, tomatoes and chili in wine lobster sauce^{C,G,B,L}
17.50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN,
TOMATEN UND CHILI^{A,C,G,B}
spaghetti aglio e olio w. shrimps, tomato, dried tomato and chili^{A,C,G,B}
18.90

TAGLIOLINI AUS DEM PARMESANLEIB MIT TRÜFFEL^{A,C,G,L}
tagliolini from parmesan wheel truffler^{A,C,G,L}
24.50



FISCHGERICHTE (auf Beilage)

FRISCHES DORADEN-ROYAL-FILET VOM GRILL
MIT TRÜFFELKRUSTE UND STEINPILZEN AUF
TRÜFFELSAUCE^{L,A}
fresh grilled royal sea bream fillet with truffler crust and porcini
mushrooms with truffler sauced^{L,A}
27.90

GARNELEN VOM GRILL MIT KAPERN, OLIVEN UND
KNOBLAUCH IN WÜRZIGER TOMATENSauce^{B,L}
grilled prawns with garlic, olive and capers in tomato sauce^{B,L}
29.50

LACHSFILET VOM GRILL MIT ÄPFELN AUF
POMMERYSENFSAUCE^{D,G,J,L}
grilled salmon with apple in mustard sauce^{D,G,J,L}
25.90

ZANDERFILET VOM GRILL MIT GERÖSTETEN
MANDELN IN BUTTER-SALBEI-SAUCE^{D,H,L,G}
grilled pike perch fillet with almonds on butter sage sauce^{D,H,L,G}
24.90

FISCHPFANNE: LACHS, ZANDER, GARNELEN UND
CALAMARETTI IN BUTTER-KRÄUTER-SAUCE^{D,H,L,G}
grilled pike perch fillet with almonds on butter sage sauce^{D,H,L,G}
26.90

FLEISCHGERICHTE (auf Beilage)

MAISHÄHNCHENBRUST VOM GRILL MIT KAPERN,
OLIVEN UND KNOBLAUCH IN WÜRZIGER TOMATENSauce^{G,L}
corn fed chicken with livornese sauce^{G,L}
24.50

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM GRILL MIT
TRÜFFELKRUSTE AUF ROTWEIN-TRÜFFEL-SAUCE^{G,L,A}
Argentinian beef fillet with truffler crust, red wine truffler sauce^{G,L,A}
39.50

KALBSFILET VOM GRILL MIT TRÜFFELKRUSTE AUF
ROTWEIN-TRÜFFEL-SAUCE^{G,L,A}
veal fillet from the grill with truffler crust, red wine truffler sauce^{G,L,A}
33.50

SALTIMBOCCA
KALBSFILET VOM GRILL IM PARMASCHINKENMANTEL
AUF WEIßWEIN-BUTTER-SALBEI-SAUCE^{G,L}
grilled veal fillet, parma ham in wine butter sage sauce^{G,L}
29.50

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM GRILL
MIT KRAUTERBUTTER UND ZITRONE^{G,L}
grilled beef fillet with herb butter and lemon^{G,L}
35.50

KALBSFILET VOM GRILL AUF
CREMIGER GRÜNER-PFEFFER-SAUCE^{G,L}
grilled veal fillet with a creamy green pepper sauce^{G,L}
29.50

TAGLIATA SICILIANA:
ARGENTINISCHES RINDERFILET, IN SCHEIBEN
GESCHNITTEN, MIT PARMESAN, KIRSCHTOMATEN,
KNOBLAUCH, CHILI, GRÜNEM PFEFFER UND PARMESAN^L
sliced beef fillet, parmesan, tomatoes, garlic, chili, green pepper, thyme^L
36.50

SALAT

SALAT MIT RINDERFILET, GEMÜSE, PARMESAN,
ZWIEBELN, CHILI, SONNENBLUMENKERNEN UND
KARTOFFELN^{G,L,J}
salad, beef fillet, chili, sunflower seeds, potatoes, onion vegetable, parmesan^{G,L,J}
19.50

SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST, GEMÜSE, ZWIEBELN,
CHILI PARMESAN, SONNENBLUMENKERNEN UND
KARTOFFELN^{G,L,J}
salad, chicken, vegetable, chili, sunflower seeds, potatoes onion, parmesan^{G,L,J}
16.50

SALAT MIT GARNELEN, MAISHÄHNCHENBRUST,
GEMÜSE, ZWIEBELN, CHILI, PARMESAN,
SONNENBLUMENKERNEN UND KARTOFFELN^{G,L,J,B}
salad, chicken breast, vegetable, prawns, chili, sunflower seeds, potatoes, onion,
parmesan^{G,L,J,B}
22.50

LA GONDOLA DUE
GETRÄNKE

ALKOHOLFR. APERITIF

MARTINI VIBRANTE & GINGER
MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI FLORALE & HOLUNDER
MARTINI FLORALE,
HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SODA,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

SAN BITTER ORANGE
SAN BITTER, ORANGENSAFT,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE

GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

BACARDÍ & COLA

A,C,H,G,I,C

BACARDI CARTA BLANCA, Cola Zero
Zitrone, Eis
9,00

PASION FRUIT SPRITZ

A,C,H,G,I,C

VODKA, Passionsfruchtlikör & Saft,
Vanille, Prosecco, Minze, Zitrone, Eis
9,50

APERITIF

PROSECCO ROSE¹² GLAS – 6,50

PROSECCO¹² GLAS – 6,50

GONDOLA SPRITZ

APEROL, HOLUNDERBLÜTE, SODA,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI RHABARBER SPRITZ

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

GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI BIANCO & WILD BERRY

MARTINI BIANCO, WILD BERRY,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA,
ORANGENSCHIEBE

GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

MOJITO

A,C,H,G,I,C

BACARDI CARTA BLANCA, Minze,
Limettensaft, Soda, Eis
9,50

ALKOHOLFREI

COCA COLA^{1,2,5,15} 0,2 l – 2,90
COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} 0,2 l – 2,90
ORANGENLIMONADE FANTA^{1,5} 0,2 l – 2,90
ZITRONENLIMONADE SPRITE⁵ 0,2 l – 2,90
HOLUNDERLIMONADE^{1,5} 0,2 l – 2,90
RHABARBERLIMONADE⁵ 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 PELLEGRINO FL. 0,75 l – 6,90
ACQUA PANNA FL. 0,75 l – 6,90

BIER

VELTINS V. FASS^A 0,4 l – 4,80
WEIZENBIER^A 0,5 l – 6,50
ALKOHOLFR. BIER^A 0,33 l – 4,50

KAFFEE

ESPRESSO² – 3,00
AMERICANO² – 4,00
CAPPUCCINO^{2,G} – 5,00
LATTE MACCHIATO^{2,G} – 5,50

WEIßWEIN

WEIßWEIN

VERMENTINO¹²

Glas 0,2 l – 7,50

WEIßWEIN

CHARDONNAY¹²

Glas 0,2 l – 8,50
Flasche – 28,50

WEIßWEIN

ROERO ARNEIS¹²

Glas 0,2 l – 9,50
Flasche – 29,50

SAUVIGNON BLANC¹²

PIERPAOLO PECORARI FRIAUL
Glas 0,2 l – 10,50
Flasche – 32,50

ROSEWEIN

ROSE¹²

Glas 0,2 l – 7,50

ROTWEIN

NERO D'AVOLA¹²

Glas 0,2 l – 7,50

ROTWEIN

PRIMITIVO¹²

Glas 0,2 l – 8,00

ROTWEIN

NEGROAMARO¹²

SAN MARZANO APULIEN
Glas 0,2 l – 10,90
Flasche – 33,50

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON¹² 0,2 l – 39
MOËT & CHANDON¹² 0,75 l – 98
MOËT & CHANDON ROSE¹² 0,75 l – 130
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL¹² 0,75 l – 149
MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE¹² 0,75 l – 149
RUINART ROSE¹² 0,75 l – 155

ESPRESSO MARTINI

A,C,H,G,I,C

alkoholhaltiger Cocktail
aus Wodka, Espresso,
Kaffeelikör
9,50

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.

Unseres Brot: Weizenmehl, Roggenmehl, Sesam, Leinsaat, Hefe, Gerstenmalzmehl, Roggenmalzmehl, Brantweinessig, kann Spuren von A,C,G,H,I,J,F erhalten

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 und inkl. MwSt / Tax Included

Trinkgeld nicht inklusiv, / Tip not incl.