

Antipasti

Bruschetta al Pomodoro

Mit Tomaten & Parmesan

10,90€

G

Terracotta di Funghi

Pilze & Parmesan-Creme

14,90€

A,G,M

Terracotta di Gamberi

Garnelen & scharfe Tomatensauce

16,90€

F

Burrata & Patè

Büffel-Burrata, Oliven-Patè, Kirschtomaten & Rucola

17,90€

M

Vitello Tonato

Kalbfleisch-Carpaccio mit Thunfischcreme & Kapern

20,90€

B,E,F,S

Carpaccio di Manzo

Rinderfilet-Carpaccio

22,90€

M

Carpaccio di Polpo

Oktopus-Carpaccio

23,90€

F

Antipasto L' Amarone

Chefs Gemischter Vorspeisenteller

27,90€

B,E,F,K,W,S

Insalate

Insalata Mista

Gemischter Salat

9,90€

SE,E,M

Insalata Caprese

Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella & Basilikum

13,90€

M

Insalata Amarone

Gemischtes Salat, Avocado, Burrata & Scampi

21,90€

F

Zuppe

Minestrone

Gemüsesuppe

9,90€

Crema di Pomodoro

Tomaten-Creme-Suppe

9,90€

Zuppa di Pesce Misto

Fischsuppe

15,90€

F

Risotto

Risotto Verde

Mit Babyspinat, Büffel Mozzarella & Calamari

24,90€

F,M

Risotto Mare & Monti

Mit Steinpilzen & Gamberi

25,90€

F

Risotto Venere

Mit Tintenfischtinte, Burrata, Tintenfisch & geriebene Orange

25,90€

F

Risotto Polpo & Tartufo

Mit Oktopus, Trüffel & geriebene Zitrone

26,90€

F

Risotto Tagliata di Manzo

Mit Rumsteakstreifen

29,90€

Pasta

Spaghetti con Pomodorini & Basilico

Mit Kirchtomaten & Basilikum

19,90€

E,G2,M

Tagliatelle al Salmone

Mit frischem Lachs & Aurorasauce

20,90€

E,F,G2

Orecchiette con Salsiccia

Mit italienischer Wurst, Aurorasauce, Zwiebeln & Zimt

21,90€

G2

Ravioli ripieni ai Scampi

Hausgemachte Pasta befüllt mit Schafskäse & Garnelen

25,90€

E,F,G2

Paccheri ai Frutti di Mare

Mit Meeresfrüchten & Kirschtomaten

25,90€

E,F,G2

Tagliatelle al Tartufo

Mit frischen Trüffeln & Parmesan-Creme

26,90€

E,G2,M

Carne

Rumpsteak

Argentinisches Rumpsteak mit Rotweinsauce & Gemüse Tartar M
30,90€

Costolette di Agnello

Lammkottlets mit Schiacciata di Patate & Rotweinsauce
34,90€

Stinco di Agnello

Geschmornte Lamm Hinterhaxe mit Kartoffelpüree
36,90€

Filetto Piemontese

Argentinisches Rinderfilet mit Kartoffeln, Champignons & Kräuterbutter
38,90€

Involtini di Filetto

Argentinisches Rinderfiletrollade gefüllt mit Schafskäse,
Artischocken, Butter & Salbei dazu Kartoffeln
38,90€

Filetto Amarone

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kartoffeln, Trüffelsauce & frischem Trüffel
41,90€

Pesce

Scampi al Sale/Grill

Black Tiger Garnelen in Salzkruste/im Grill mit Salat
27,90€

F

Filetto di Salmone

Lachs im Grill mit Kartoffelpüree & Gemüse
28,90€

F

Polpo alla Griglia

Oktopus im Grill mit Kartoffelpüree & Fischcreme
29,90€

F,N

Orata alla Griglia

Dorade Royal im Grill mit Gemüse
31,90€

F,N

Branzino alla Griglia

Wolfsbarsch im Grill mit Gemüse
32,90€

F,N

Sogliola alla Mugnaia

Seezunge mit Wein & Zitronensauce
44,90€

F

Dessert

Tiramisu

9,90€

E,M

Creme Brûlée

10,90€

E,M

Cocco ripieno

Kokosnuss befüllt mit Kokosnussorbetcreme

10,90€

E,M

Limone di Amalfi

Amalfi Zitrone befüllt mit Zitronensorbetcreme

10,90€

E,M

Souffle al Cioccolato

Schocko Soufle begleitet von Vanillen Eis

12,90€

E,M

Alle Preise und Euro inklusive Service & Steuern.
Allergene & Inhaltsstoffe auf der letzten Seite der Karte.



Warme Getränke

Espresso	1	3,50€
Espresso Decaffeinato/Koffeinfrei		3,50€
Tee <small>Sorten auf Anfrage</small>		3,90€
Espresso Macchiato	M,1	3,90€
Caffe Crema	1	4,90€
Cappuccino	M,1	5,50€
Kakao	M,1	5,50€
Espresso Coretto	1	5,90€
Latte Macchiato	M,1	5,90€

Softdrinks

San Pellegrino	0,25l	3,90€	0,75l	6,90€	
Acqua Panna	0,25l	3,90€	0,75l	6,90€	
Coca Cola-Zero-Light			0,33l	4,90€	
Fanta-Mezzo Mix-Sprite			0,33l	4,90€	
Bitter Lemon	2,7,8,12	0,20l	3,90€	0,40l	4,90€

Alle Preise und Euro inklusive Service & Steuern.
Allergene & Inhaltsstoffe auf der letzten Seite der Karte.



Softdrinks

Apfelsaft	0,20l	3,90€	0,40l	4,90€
Orangensaft	0,20l	3,90€	0,40l	4,90€
Traubensaft	0,20l	3,90€	0,40l	4,90€
Johannisbeernektar	0,20l	3,90€	0,40l	4,90€

Biere vom Fass

Pils	G1	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€	
Radler	G1,8	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€	
Hefeweizen				G1,G2	0,50l	4,90€
Weizenradler				G1,G2,8	0,50l	4,90€

Flaschenbiere

Alkoholfreies Pils	G1,G2	0,33l	3,90€
Alkoholfreies Weizen	G1,G2	0,50l	4,90€
Kristallweizen	G1,G2	0,50l	4,90€
Dunkelweizen	G1,G2	0,50l	4,90€

Alle Preise und Euro inklusive Service & Steuern.
Allergene & Inhaltsstoffe auf der letzten Seite der Karte.



Weinschorlen

Rieslingschorle	s	0,25l	4,90€	0,50l	7,90€
Weißherbstschorle	s	0,25l	4,90€	0,50l	7,90€

Aperitivo

San Bitter/Crodino	s	0,1l	4,90€
Martini Bianco/Rosso	s	0,4l	6,90€
Prosecco	s	0,1l	6,90€
Hugo	s	0,2l	8,90€
Aperol Spritz	2,4	0,2l	8,90€
Sarti Spritz	2,4	0,2l	8,90€
Campari-Orange/Campari-Prosecco	s,4	0,2l	8,90€
Wildberry-Lillet	s	0,2l	8,90€
Espresso Martini	s	0,4l	9,90€
Negroni Sbagliato	s	0,4l	9,90€
Italicus	s	0,4l	9,90€
Gin Tonic	s	0,4l	9,90€

Grappa & Brandy

Grappa Riserva	s	0,02l	5,90€
Grappa Barique	s	0,02l	7,90€
Vecchia Romagna	s	0,02l	7,90€
Grappa Amarone	s	0,02l	9,90€

Alle Preise und Euro inklusive Service & Steuern.
Allergene & Inhaltsstoffe auf der letzten Seite der Karte.



Digestivi

Limoncello	4 0,02l 4,90€
Amaro del Capo	s 0,02l 4,90€
Cynar	s 0,02l 4,90€
Sambuca Molinari	s 0,02l 4,90€
Ramazotti	s 0,04l 4,90€
Averna	s 0,04l 4,90€
Montenegro	s 0,04l 5,90€

Legende der 14 Hauptallergene:

A= Sesam, **B=** Sellerie, **C=** Senf, **D=** Erdnüsse, **E=** Eier, **F=** Fisch, **G=** Getreide/Gluten (**G1=** Gerste, **G2=** Weizen, **G3=** Roggen, **G4=** Hafer), **J=** Soja, **K=** Krebs/Krustentiere, **L=** Lupinen(-mehl/-samen), **M=** Milch, **N=** Nüsse (**N1=** Walnüsse, **N2=** Pistazien, **N3=** Haselnuss), **S=** Schwefel(-dioxid), **W=** Weichtiere/Mollusken

Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1= koffeinhaltig, **2=** chininhaltig, **3=** taurinhaltig, **4=** mit Farbstoff, **5=** mit Konservierungsstoff, **6=** mit Geschmacksverstärker, **7=** mit Antioxidationsmittel, **8=** mit Säuerungsmittel/-regulator, **9=** mit Süßungsmittel, **10=** mit Verdickungsmittel, **11=** mit Emulgator, **12=** mit Stabilisator, **13=** geschwärzt, **14=** gewachst, **15=** mit Phosphat, **16=** mit aspartam (enthält eine Phenylalaniquelle)

*= Formfleisch Hinter- oder Vorderschinken

