

INSALATE

Insalata Mista 6,50€

Gemischter Salat / *Mixed Salad* Klein 4,50€

Insalata Verde 5,50€

Grüner Salat / Green Salad Klein 4,00€

Insalata Fitness ^(M) 13,50€

Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet und Büffelmozzarella/
Mixed Salad With chicken breast fillet and buffalo mozzarella

Insalata Tonno ^(F) 12,50€

Thunfischsalat / Tuna Salad

Insalata di Rucola ^(M) 11,50€

Mit feinem Parmesan und aromatischen Kirschtomaten

Aragula Salad with fine Parmesan and aromatic cherry tomatoes

**ALLE UNSERE SALATE WERDEN MIT SELBST-GEMACHTEM BALSAMICODRESSING
(MIT OLIVENÖL UND BALSAMICO) ZUBEREITET UND MIT PIZZABRÖTCHEN SERVIERT**

"Veredeln Sie Ihren Salat mit unserer warmen, knusprigen
Focaccia – eine perfekte Begleitung für den extra Genuss."

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Antipasto misto^(G, E) 15,00€

Gemischter Italienischer Vorspeisen Teller

Polipo e Patate ^(W) 16,50€

Oktopus mit Kartoffeln / Octopus With Potatoes

Carpaccio di Bietole ^(M, N) 12,00€

Rote Beete Carpaccio mit Karamellisiertem Ziegenkäse und Walnuss
Red Beet Carpaccio with Caramelized Goat Cheese and Walnuts

Carpaccio di Manzo ^(M) 13,50€

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 Proscutto Crudo ^(M) 11,50€

*Büffelmozzarella und Parmaschinken /
Buffalo Mozzarella and Prosciutto Crudo*

Caprese con Bufala^(M) 12,50€

*Büffelmozzarella und Kirschtomaten auf Rucola /
Buffalo Mozzarella with Cherry Tomatoes on arugula*

Fritto Misto con Arancini^(G, W) 13,00€

*Gemischte frittierte Neapolitanische Vorspeise mit Reisbällchen
/ Mixed Fried Neapolitan Antipasti with Arancini*

Aperi-Cena^(G,M) 30,00€

Ein Genuss für Zwei: Verschiedene italienische Häppchen,
begleitet von zwei Aperitifs nach Wahl – wählen Sie aus
Campari Soda, Aperol Spritz oder Limoncello Spritz.

BRUSCHETTE /FOCCACE

Bruschetta marmellata di Fiche, Ricotta ^(G,M,) e prosciutto crudo 12,00€

Geröstetes Brot ,mit Feigen-Chutney,
Ricotta und Parmaschinken / *Bruschetta With fig. Jam, Ricotta ,
and Parmaschinken*

Bruschetta "Tartufo Speciale" ^(G,M,N) 12,00€

Geröstetes Brot, Steinpilz-Trüffelcreme, mit frischen Steinpilzen
mit zarter Burrata und frischem Trüffel *Porcini truffle cream, fresh
porcini mushrooms, delicate burrata, and fresh truffle*

Bruschetta Classica^(G) 8,50€

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

Foccacia^(G) 6,00€

Pizzabrot , verfeinert mit extra nativem
Olivenöl, Knoblauch und frischen oregano.
Pizza Bread with extra virgin olive oil, garlic, and fresh oregano.

Focaccia Aromatizzata al Tartufo, ^(G,M,N) 20,00€

servita con formaggi misti für 2 Personen

Focaccia mit feinem Trüffelaroma, serviert mit einer
Auswahl hochwertiger Käsesorten – perfekt zum Teilen für zwei.
Ideal in Kombination mit einem Glas Primitivo
*truffle-flavored focaccia, accompanied by a selection of
fine cheeses, perfect for sharing between two. Enjoy this dish with a
glass of Primitivo, whose fruity and spicy notes beautifully complement the flavors.*

PASTA

Spaghetti con Pomodorino di Colina ^(G) 12,00€

Spaghetti mit Kirschtomaten und Basilicum /

Spaghetti with cherry tomatoes, and basil

Spaghetti al Parmigiano^(G,M) 13,50€

Spaghetti im Parmesanleib /

Spaghetti in Parmesan loaf

mit frischem Trüffel

17,50€

Spaghetti con Pomodorino Gialli e Burrata^(G,M) 13,50€

Spaghetti mit gelben Kirschtomaten und Burrata /

Spaghetti with Yellow Cherry Tomatoes and Burrata

Papardelle al Ragu di Manzo ^(G) 13,50€

Tagliatelle mit Rinderragout /

Tagliatelle with Beef Ragu

Parpadelle al Porcino 14,00€

Parpadelle mit Steinpilzen /

Parpadelle with Porcini Mushrooms

mit frischem Trüffel

18,00€

Paccheri con Ragu ti Polpo 18,00€

Paccheri mit zartem Oktopus -Ragout /

Paccheri with tender octopus ragù

Gnocchi Ripieni ai Porcini in crema di Porcini e Tartufo 15,50€

Gefüllte Gnocchi mit Steinpilzen und einer Creme aus

Steinpilzen und Trüffel / Stuffed gnocchi with porcini mushrooms in a porcini and truffle cream mit frischem trüffel 19,50€

Paccheri con crema di zucca e Salsiccia 15,50€

Paccheri mit Kürbiscreme und Salsiccia /

Paccheri with pumpkin cream and Italian sausage"

PASTE AL FORNO / ÜBERBACKEN

Lasagna classica con bechamel 13,50€

Klassische Lasagne mit Bechamelsauce /

Classic lasagna with bechamel sauce (100% Beef)

Gnocchi alla Sorrentina 14,00€

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in einer aromatischen Tomatensauce , überbacken mit Mozzarella und verfeinert mit frischem Basilikum.

Homemade potato gnocchi in a flavorful tomato sauce, baked with mozzarella and garnished with fresh basil.

Lasagne ai funghi porcini e tartufo 15,50€

Lasagne mit Steinpilzen und Trüffel in

cremige bechamel und Parmesan /

Lasagne with porcini mushrooms and truffle cream, bechamel with Parmesan

mit frischem Trüffel

20,00€

Pizza

**ALLE PIZZEN SIND MIT TOMATENSAUCE SAN MARZANO UND
MOZZARELLA FIOR DI LATTE BELEGT:**

Margherita 10,00€

*Margherita mit San Marzano- Tomaten und Mozzarella /
Margherita with San Marzano tomatoes and Mozzarella*

Pizza Funghi 11,00€

Pizza mit Pilzen / Pizza with mushrooms

Pizza Prosciutto e Funghi 12,00€

Pizza mit Schinken und Pilzen / Pizza with ham and mushrooms

Pizza Flieger 12,00€

*Pizza mit Hinterschinken und Salami Napoli Leicht Scharf/
Pizza with Ham and Napoli Salami Lightly Spicy*

Pizza con Salami Napoli 12,00€

Pizza mit Salami Napoli / Pizza with Salami Napoli

Pizza Quattro Formaggi 12,00€

Pizza mit vier Käsesorten, Four cheese pizza

Pizza Tonno e Cipolla 13,00€

*Pizza mit Tunfisch und rote Zwiebeln /
Pizza with tuna and red onions*

Pizza Vegetale 13,50€

*Pizza con verdura grigliate / Pizza mit gegrillten
Gemüse / Pizza with grilled vegetables*

Pizza Regina 13,50€

*Pizza con Salame picante e prosciutto / Pizza mit scharfer Salami
und Hinterschinken / Pizza with spicy salami and prosciutto*

Pizza Gorgonzola e Speck 13,50€

*Pizza mit Gorgonzola und Guanciale /
Pizza with Gorgonzola and Guanciale*

Pizza Calzone 13,50€

*Calzone con prosciutto, salami e funghi / Calzone mit Schinken
, Salami und Pilze/Calzone with prosciutto, salami and mushrooms*

Calzone Napoletano 14,50€

*Calzone mit Ricotta, Salame Napoli ,provola und parmesan/
Calzone with ricotta ,Neapolitan salami,provola,and Parmesan*

Pizza Parma e Rucola 14,50€

*Pizza mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten /
Pizza with prosciutto, arugula, Parmesan and cherry tomatoes*

Pizza Liguria 14,50€

*Pizza mit Sardellen, Tropeazwiebeln und getrocknete Tomaten /
Pizza with anchovies, onion and dried tomatoes*

PIZZA GOURMET

Pizza Tricolore 15,00€

*Pizza mit Cocktail Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikumpesto /
Pizza with tomatoes, Mozzarella and basil Pesto*

Pizza Fantasia 16,00€

*Pizza mit eingelegten Auberiginen, Burrata und Zitronenraspeln /
Pizza with marinated eggplant, burrata and lemon zest*

Pizza con crema di zucca e Salsiccia 16,00€

*Pizza mit Kürbiscreme und Salsiccia / Pizza with
pumpkin cream and Italian sausage*

Pizza Il Volo 16,00€

*Pizza con Polpa di pomodorini gialli, zucchini sott'olio e burrata /
Pizza mit gelben Tomaten cream, eingelegten Zucchini und Burrata /
Pizza with , yellow tomatoes, marinated zucchini and Burrata*

Pizza Bianca Tartufata 16,00€

*Pizza mit Steinpilzen Trüffel cream und Rucola ohne Tomatensoße /
Pizza with porcini mushrooms, truffle and arugula without Tomato sauce*

Pizza con Polpo e Patate 16,50€

Pizza mit Oktopus und Kartoffeln / Pizza with octopus and potatoes

Pizza al Carpaccio di Manzo 15,00€

*Pizza mit Rindercarpaccio , Rucola und Parmesan /
Pizza with beef carpaccio, argula and Parmesan*

Secondi Piatti

Arrosto di maiale 23,00€

Schweinebraten mit einer feinen sosse/

Roast pork with a delicate sauce

Beilage: Rosmarinkartoffeln Side dish: Rosemary potatoes

Brasato al Barolo 26,00€

Schmorbraten Rindfleisch mit Demi -Glace /

Braised beef with demi -glace

(Beilage- Kartoffelpüree Side – Mashed potatoes)

Polpo grigliato con Pürre ti Patate al tartufo 25,50€

Gegrillter Octopus auf einer Trüffelpartoffelpüree/ mit frischem Trüffel 29,50€

Grilled octopus served on a truffle -infused
potato cream

Gamberoni alla Griglia 27,50€

Riesengarnellen vom Grill Serviert mit Zitronen-Kräuter- Vinaigrette

Grilled king prawns, Served with a lemon-herb vinaigrette

Serviert mit Rucola-Salat und gegrilltem Gemüse.

Served with arugula salad and grilled vegetables.

Kindermenü / Menü per Bambini

Gnocchi al pomodoro 8,50€

Hausgemachte Gnocchi in einer frischen Tomatensauce mit
Basilikum und einem Hauch von Parmesan

Homemade gnocchi in a fresh tomato sauce with basil and a
touch of Parmesan

Pizza Margherita , Salami oder Prosciutto 7,50€

Portion Pommes 5,00€

Dessert

Tortino al Cioccolato 7,00€

Schokoldentörtchen mit einen flüssigen Kern aus feinsten Schokolade
und dazu eine Kugel Vanilleeis /Homemade Chocolate
Tartlet served with a Scoop of Vanilla Ice Cream

Soufflé al Pistachio 7,50€

Pistazien-Soufflé mit feiner Nussnote,
serviert mit einer Kugel Vanilleeis – / A light, warm
pistachio soufflé with a delicate nutty flavor, served with a scoop of
vanilla ice cream

Tiramisu Classico 7,00€

Tiramisu al Pistachio 8,00€

Frische Kuchenauswahl

Immer wieder neue, hausgemachte Kuchenvariationen, – jedes Stück für 4,50€
A variety of homemade cakes, freshly baked – each slice for 4,50€

**Genießen Sie zu unseren Desserts eine Tasse frisch gebrühten Kaffee, einen
kräftigen Espresso oder einen cremigen Cappuccino – der ideale Abschluss für Ihr
Menü.**

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)