



# HERBSTKARTE / AUTUMN MENU



## VORSPEISEN / STARTERS



<b>GAMBAS AU COGNAC</b> KT Gamberi al Cognac Garnelen in Cognac-sauce	€6,50
<b>ZUCCA ARROSTO</b>  Ofen Kürbis mit Orangengel Oven Pumpkin with Orange	€5,00
<b>FUNGHI D' AUTUNNO</b>  , G Kreuterseitlinge in Balsamico Reduktion mit Foccacia Mushrooms in Balsamico reduction with Foccacia	€6,00
<b>CHORIZO CON MIEL</b> Chorizo in Honig Chorizo sausage in Honey	€5,50
<b>SALSICCIA AUTOPRODOTTA CON PATATE AL PEPE ROSA</b> Salsiccia mit Kartoffeln und Rosa Pfeffer Salsiccia with Potatoes and Pink pepper	€6,50
<b>CALAMARETTI AL AROMA DI SICILIA</b> SF, WT, M Calamaretti Auf Zitronen-Pistazien Straciatella Calamaretti on Lemon-Pistachio Straciatella	€6,50  klein / gross
<b>INSALATA MISTA</b>  SF, M Mixed salad with tomato, olive, red onion, cucumber, lemon, oil, balsamic vinegar Gemischter salat mit tomate, olive, roter zwiebel, gurke, zitrone, öl, balsamic essig	€5,50 / €8,00
<b>INSALATA D'AUTUNNO</b>  or  , SF, M Gemischter Salt mit Ziegenkäse, Feigen, Birnen und Walnuss Vinaigrette Mixed Salad with goat cheese, figs, pears and walnut vinaigrette	€10,50
<b>SEGRETO DEL CONTADINO</b>  or  , SF, M Birnen Feigen Carpaccio mit Gorgonzola Schaum und Walnüssen Pear and Figs Carpaccio with Gorgonzola Foam and Walnuts	€9,00
<b>BURRATA E POMODORINI</b> M Cherry Tomaten Salat mit Buratta Cherry tomato Salad with Buratta	€11,00
<b>CROSTINI</b>  , G, M, Focaccia Crostini mit Kürbis-Ricotta Crème Focaccia Crostini with Pumpkin-Ricotta Creame	€5,50
<b>HAUSGEMACHTES BROT MIT OLIVEN</b>  Homemade Bread with olives	€4,00

## HAUSGEMACHTE PASTA & GNOCCHI / HOMEMADE PASTA & GNOCCHI





Instead of homemade pasta, we can use dry pasta, for vegans or gluten free if you are intolerant to gluten  
Anstelle von hausgemachter Pasta können wir Trockennudeln verwenden, für Veganer oder glutenfrei

<b>TAGLIATELLE ALLA NORCINA</b> G, E, M	€13,50
Tagliatelle mit Hausgemachter Salsiccia in Weißwein-Sahne Sauce Tagliatelle with Homemade Salsiccia in Whitewine Cream Sauce	
<b>TAGLIATELLE CON RAGU' DI CINGHIALE</b> G, E, SL	€15,50
Tagliatelle mit Wildschwein Ragù Tagliatelle with Wildboar Ragù	
<b>LINGUINE ALLA CARBONARA</b> G, E, M	€13,50
Traditionell mit Ei, Guanciale, Pecorino und Pfeffer Traditionally with Egg, Guanciale, Pecorino and Black Pepper	
<b>RAVIOLI AUTOPRODOTTI CON CUORE DI ZUCCA E RICOTTA</b> G, M, E	€12,50
Kürbis-Ricotta Ravioli Pumpkin-Ricotta Ravioli	
<b>GNOCCHI AI FUNGHI IN SALSA DI VINO E TARTUFO</b>  , G	€11,00
Gnocchi mit Kreuterseitlingen in Weißwein Trüffel Sauce Gnocchi with Mushrooms in Whitewine Truffle sauce	
<b>PACCHERI CON CREMA DI PEPERONI ARROSTITI E SCHIUMA DI GORGONZOLA</b> G, M	€11,50
Paccheri mit Röstpaprika Sauce und Gorgonzola Schaum Paccheri in Roasted Bellpepper Sauce with Gorgonzola Foam	
<b>TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA AUTOPRODOTTI, CON GAMBERI, POMODORINI PESTO- PISTACCHIO E STRACCIATELLA</b> G, M, SF, KT	€15,50
Tagliolini mit Garnelen, Cherrytomaten in Weißwein Sauce auf Pistazien-Zitronen Stracciatella Tagliolini with Gambas, cherrytomatoes in Whitewinesauce on Pistachio-Lemon Stracciatella	
<b>VEGANE KÜRBIS LASAGNE MIT SALADE</b>  , G, SF	€12,50
Vegan Pumpkin Lasagna	
<b>LASAGNA CLASSICA CON INSALATE</b> G, SL, M	€12,50
Classic Lasagna with Salad	
<b>LINGUINE MIT TOMATENSAUCE</b> or Pesto or Bolognese G, SL	€7,50
Linguine in Tomatosauce	

 =Vegetarian,  = vegan, G = hard gluten / wheat, M = dairy products, E = eggs, F = fish products,, ST = shellfish,  
SF = nuts, SL = celery, SJ = soy, S = sesame, T = dried fruit , Wt = molluscs

 =Vegetarisch,  =Vegan, G=gluten, M=Milchprodukte, E=Eier, F=Fischprodukte, ST=schalentiere, SF=schalenfrüchte, SL=sellerie, SJ=soja, S=sesam, T=trockenobst, Wt = Weichtiere

## MAIN/HAUPTGANG

<b>RISOTTO AI FUNGHI</b>  or  , M Pilz Risotto Mushroom Risotto	<b>€14,00</b>
<b>PILZ RISOTTO MIT GEBRATENEM ZANDER</b> M, F Mushroom Risotto with Pikeperch	<b>€19,00</b>
<b>STEAK AU POIVRE</b> Rib Eye Steak auf Pfeffer-Cognac Sauce dazu Hausgemachte Pommes Rib Eye Steak on Cognac-Pepper sauce with Homemade Fries	<b>€25,00</b>
<b>CERDO ENCEBOLLADO</b> M, G Schweinebauch mit Zwiebelsauce und Zwiebelringen Porkbelly with Onionsauce and Onionrings	<b>€17,50</b>
<b>POLPO ARROSTO</b> WT Oktopus mit Ofenkartoffeln, Paprika und Orangengel Octopus with roasted Potatoes, grilled Paprika and Orange	<b>€17,50</b>
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE CON BURRATA</b>  , SL, M Auberginen Parmigiana mit Burrata und Salat Eggplant Parmigiana with Burrata and side salad	<b>€14,50</b>
<b>PARMIGIANA MELANZANE VEGAN</b>  , SF, SL Vegane Parmigiana mit Salat	<b>€11,00</b>



## HOMEMADE BURGERS / HAUSGEMACHTE BURGER



<b>OKTOPUS BURGER MIT POMMES</b> G, M, SF, WT mit Pistazien-Zitronen Burratacreme Octopus Burger with Pistachio-Lemon Burattacream, served with Fries	<b>€11 / €13,50</b>
<b>SALSICCIA BURGER MIT POMMES</b> G, M, SF Hausgemachtes Salsiccia Patty, Ziegenkäse und Walnuss Vinaigrette Homemade Salsiccia patty, Goat cheese and Walnut Vinaigrette	<b>€7,50 / €10</b>

## DESSERT

<b>FORESTA NERA</b> G, M, E Schwarzwälder-Kirsch Torte Black Forest Cake	<b>€3,50</b>
<b>TIRAMISÚ RICETTA DELLA NONNA</b> G, M, E	<b>€6,00</b>
<b>CANNOLI SICILIANI</b> G, M, SF Gefülltes Sizilianisches Cannoli mit Pistazien Staub Sicilian Cannoli with Ricotta Crème and Pistachio powder	<b>€4,50</b>
<b>VEGANE PANNA COTTA MIT WALDBEEREN</b> SF Vegan Panna Cotta with berries	<b>€5,50</b>



 =Vegetarian,  = vegan, G = hard gluten / wheat, M = dairy products, E = eggs, F = fish products,, ST = shellfish, SF = nuts, SL = celery, SJ = soy, S = sesame, T = dried fruit , Wt = molluscs

 =Vegetarisch,  =Vegan, G=gluten, M=Milchprodukte, E=Eier, F=Fischprodukte, ST=schalentiere, SF=schalenfrüchte, SL=sellerie, SJ=soja, S=sesam, T=trockenobst, Wt = Weichtiere

# BEVERAGES/GETRÄNKE

## BIER / BEER

<b>RADEBERGER PILSNER</b> 0,3 L - 5%	€ 2,50
<b>PAULANER WEISS</b> 0,5 L - 5,5 %	€ 3,70
<b>ARROGANT BASTARD ALE</b> 0,5 L - 7,2 %	€ 4,50
<b>GÖSSER RADLER</b> 0,5 L - 2 %	€ 4,50
<b>BECKS ALKOHOLFREI</b> 0,3 L	€ 2,90

## SPECIAL BEER / SPEZIALBIER

<b>BRLO HELLES</b> 0,33 L - 5 %	€ 3,30
<b>BRLO HAPPY PILS</b> 0,33 L - 4,9 %	€ 3,00
<b>BRLO BALTIC PORTER</b> 0,33 L - 7 %	€ 3,90
<b>BRLO IPA</b> 0,33 L - 7%	€ 3,60
<b>BRLO PALE ALE</b> 0,33 L - 6%	€ 3,60
<b>BRLO NAKED ALKOHOLFREI</b> 0,33 L - 0,05%	€ 3,50

## WINE / WEIN

0,2 L / 0,5 L / Flasche

### WHITE WINE

---

<b>GRILLO</b> Sicily	€ 5 / € 11 / € 22
<b>LUGANA</b> Veneto	€ 7 / € 22
<b>FALANGHINA DEL SANNIO</b> Campania	€ 6 / € 25
<b>GRECO DI TUFO</b> Campania	€ 8 / € 27

### RED WINE

---

<b>PRIMITIVO</b> Apulia	€ 5 / € 11 / € 22
<b>MONTEPULCIANO</b> Abruzzo	€ 7 / € 22
<b>BARBERA APPASSIMENTO</b> Piemont	€ 8 / € 27

### ROSÉ

---

<b>GARNACHA ROSADO</b> Spain	€ 5 / € 11 / € 22
------------------------------	-------------------

## PRICKELNDES/SEKT

0,1 L / flasche

**PROSECCO** Venetien

€ 3 / €20

**MOËT & CHANDON** Champagne

€80,00

## LONGDRINKS

**SPRITZ** Cynar/Limoncello /Aperol/Campari FS

€ 6,00

**NEGRONI** FS

€ 8,00

**AMERICANO** FS

€ 7,00

**GIN TONIC** Bombay / Hendrick's / Mare

€ 6 / € 7 / € 8

**MOSCOW MULE**

€ 7,00

**WHISKEY SOUR**

€ 7,00

**BASIL SMASH**

€ 7,00

**NAPOLI-LONDON**

€ 7,00

**ALKOHOLFREI**

€ 3,70

## COLD DRINKS / KALTEGETRÄNKE

**WASSER** 0,4 L / 1 L

€ 2,00 / € 3,50

**COCA COLA / COKE ZERO** 0,2 L

€ 2,20

**FANTA / SPRITE / GINGER ALE / TONIC** 0,2 L / 0,4 L

€ 2,00 / € 3,20

**HAUSGEMACHTE LIMONADE** 0,4 L

€ 3,00

**OBSTSÄFTE** orange, apfel, ananas 0,2 L

€ 2,50

**APFELSCHORLE** 0,2 L / 0,4 L

€ 2,50 / € 3,50

## WARM DRINKS/ WARMER GETRÄNKE

**ESPRESSO**

€ 1,80

**ESPRESSO MACCHIATO**

€ 2,00

**DOPPIO** doppelter espresso

€ 2,50

**CAPPUCCINO**

€ 2,50

**LATTE MACCHIATO**

€ 3,00

**FLAT WHITE**

€ 3,00

**KAFFEE**

€ 2,00

**TEE/ BIO-TEE** verschiedene sorten

€ 2,50 / € 3,50

\*also with soy / oat milk - auch mit Soja-/Mafermilch \*  
FS=colorante /dye / Farbstoff