

ITALIAN CUISINE



Atmosfera

RISTORANTE • PIZZERIA

Vorspeisen

Bruschetta ^a 

8,50

Rote Bete-Carpaccio mit Rucola und Grana 

16,50

Burrata auf warm Kirschtomatensauce ^g 

17,-

Auberginen Parmigiana ^{i,g,c,a} 

19,50

Thunfisch-Tartar ^{d,f,k}

23,-

Carpaccio von wilden roten Garnelen mit Zitronengel und Basilikum ^b

23,-

Gebratener Oktopus mit Kartoffeln, schwarze Oliven, getrockneten
Tomaten und Sellerie ^{n,i}

22,-

Vitello Tonnato ^{c,d,h}

20,-

Rinder-Carpaccio mit Rucola und Stracciatella di Bufala ^{g,h}

23,-

Cantalupo-Melone, Parma-Schinken und Bufala ^g

18,50

Suppen

Tomatencreme mit Parmesansauce und Croutons ^{i,a,g} 

10,-

Fischsuppe mit Croutons ^{b,d,n,i,a,l}

20,-

Erbsen-Minze-Cremesuppe mit Jakobsmuscheln, Naturjoghurt und Croutons ^{g,n,a}



19,-

Salate

Wildkräuter Salat ^{j,h,e,k,i} 

8,50

Wildkräuter mit Bufala ^{j,h,e,k,i} 

18,-

Wildkräuter mit Garnelen ^{j,h,e,i,k,b}

20,-

Wildkräuter mit gegrillter Lachs ^{j,h,e,d,k,i}

22,-

Wildkräuter mit Rinderstreifen ^{j,h,e,k,i}

22,-

Tomaten Salat mit rote Zwiebel, Basilikum und Croutons ^a 

12,-

Pasta

Spaghetti mit Pistazien-Creme und Garnelen ^{a,h,b,g}

23,50

Spaghetti mit Tomatensauce, Burrata und Basilikum ^{a,g,i} 

18,50

Spaghetti mit Venusmuscheln und Petersille ^{a,d,g}

19,50

Spaghetti mit Sardellenbutter und Limette ^{a,d,g}

19,-

Tagliatelle mit frischem Trüffeln und Grana ^{a,g} 

24,-

Tagliatelle mit Lachs und Kirschtomaten in Hummersauce ^{a,d,b,g,l}

19,50

Gnocchi "Mare Mio" mit Fischragout ^{a,b,d,n,l}

24,-

Paccheri mit "Genovese" vom Rind ^{a,l,g}

20,-

Pappardelle mit Hirschragout, Oliven und Kapern ^{a,l,i}

19,50

Ravioli gefüllt mit Ossobuco, Salbei und Parmesansauce ^{a,c,g,l}

19,50

Ravioli "del Plin" mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen ^{a,c,g,h} 

19,50

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Zitrone mit vegetarisch Kaviar ^{a,c,g} 

19,50

Rote Bete-Risotto mit Jakobsmuscheln, Salzspeck und Baby Spinat ^{n,g}

23,50

Fisch

Gegrillter wilder Adlerfisch ^{d*}

30,-

Gemischter gegrillter Fisch ^{d*}

38,-

Gegrillter Lachs ^{d*}

28,50

Gegrillter Thunfisch ^{d*}

30,-

Fleisch

Gegrilltes australisches Beef^{*}

39,-

Rib Eye^{*}

39,-

Kalbskotelett^{*}

36,-

Rinderbacke mit Kartoffelpüree, Gemüse
und roter Fruchtsauce ^{i,l}

35,-

*Serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse des Tages

Pizza Gourmet

Papà Enzo-Mozzarella/Pistazien-Creme/gekochter Schinken ^{a,g,2,h}

20,50

Essenza-Mozzarella/Trüffel/Gambas ^{a,g,b}

34,-

Porcino-Mozzarella/Steinpilzen/Birnen/Pecorino ^{g,a} 

23,50

Stracciatella-Mozzarella/Tomate/verschiedene Tomatensorten/ Burrata ^{a,g} 

20,-

Auf alle unseren Pizzen verwenden wir 100% italienische Tomaten, 100%
Neapolitanischer Fior di Latte Mozzarella, und wir verwenden nur italienisches Mehl aus einer alten
neapolitanischen Mühle

Pizza

Pizzabrot mit Oregano ^a 

7,-

Margherita-Tomate/Mozzarella ^{a,g} 

12,50

Parma-Tomate/Mozzarella/Parma D.O.P./Grana/Rucola ^{a,g,2}

19,50

Acciughina-Tomate/Sardelle/ Knoblauch ^{a,d}

14,50

Salame-Tomate/Mozzarella/Salami ^{a,g,2,7}

14,50

Tonno e Cipolla-Tomate/Mozzarella/Thunfisch/Zwiebel ^{a,d}

17,50

Diavola-Tomate/Mozzarella/scharf Salami ^{a,g,2}

15,50

Calabrese-Tomate/Mozzarella/Nduja/Oliven/rote Zwiebel ^{a,g,2,7}

18,50

Prosciutto e Funghi-Tomate/Mozzarella/gekochter Schinken/Pilze ^{a,g,2,7}

15,50

Vegetariana-Tomate/Mozzarella/frisch Gemüse ^{a,g} 

18,50

Calzone-Tomate/Mozzarella/Salami/Pilze/gekochter Schinken ^{a,g,2,7}

16,50

Quattro Stagioni-

Tomate/Mozzarella/gekochter Schinken/Artischocken/Pilzen/Olive ^{a,g,2,7}

19,50

 **VEGETARISCH**

Dessert

Schokoladen Soufflé mit Vanilla Eis ^{a,c,g}

9,50

Atmosfera Tiramisú ^{g,a,9}

9,-

Cheese Cake und rote Früchte ^{a,g}

10,-

Panna cotta mit Salbei und Orange ^g

9,-

Zitronensorbet mit frischen Erdbeeren ^{g,c}

9,-

Delizia al Pistacchio-Vanilleeis mit warmer Pistaziencreme und gehackte
Pistazien^{g,h,c}

12,50

Vanille/Schokolade Eis ^{g,c}

pro Kugel 3,-

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoffe; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker;
5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 mit Phosphat; 8 mit Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig; 10 chininhaltig;
11 mit Süßungsmittel; 12 gewachst

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut; b Krebstiere; c Eier; d Fisch;
e Erdnüsse; f Soja; g Milch/Laktose; h Schalenfrüchte; i Sellerie; j Senf; k Sesam; l Schwefeldioxid und Sulfite;
m Lupinen; n Weichtiere.