

# VORSPEISEN

## 1. VITELLO TONNATO

Zartes Schweinefleisch, hauchdünn geschnitten und bedeckt mit einer cremigen Thunfisch-Mayonnaise-Sauce. Verfeinert mit frischen Zwiebeln und Kapern, die für eine angenehme, leicht salzige Note sorgen.

## 2. CARPACCIO

Fein geschnittenes Rinderfilet, mit frischem Rucola und hauchdünn gehobeltem Parmesan garniert. Abgerundet mit einem Spritzer Zitrone und hochwertigem Olivenöl – ein Klassiker, der die Qualität unserer Zutaten zum Leuchten bringt.

## 3. HAUSGEMACHTE BRÖTCHEN MIT KRÄUTERBUTTER

Frisch gebackene, kleine Brötchen, serviert mit einer aromatischen Kräuterbutter. Perfekt zum Teilen und als köstlicher Einstieg in eine authentische italienische Mahlzeit.

## 4. INSALATA CAPRESE

Eine klassische Kombination aus frischen Tomaten und Mozzarella, abgerundet mit Olivenöl und Basilikum mit einem samtigen Balsamico-Dressing.

## 5. ZUPPA DI POMODORO

6. Eine samtige Tomatensuppe aus sonnengereiften, aromatischen Tomaten, die ihren frischen Geschmack voll entfaltet. Ein leichter, mediterraner Genuss.

## 7. ZUPPA CREMA DI BROCCOLI

Eine cremige Brokkolisuppe mit einem Hauch Knoblauch und einem Schuss Sahne, die für eine besonders zarte Konsistenz sorgt. Perfekt für alle, die ein herzhaftes, mild-würziges Aroma genießen möchten.

## 8. ZUPPA DI GAMBERI AL COGNAC

Eine feine Krabben-Cremesuppe, veredelt mit einem Hauch Cognac, Knoblauch und fruchtigen Tomaten, die sich harmonisch mit der Sahne verbinden. Ein luxuriöser, intensiver Geschmack – maritim und cremig zugleich.

## 9. ZUPPA STRACCIATELLA ALLA ROMANA

Eine traditionelle italienische Suppe aus Rom: Gemüsebrühe mit feinen Ei-Fäden, frischen Cherry-Tomaten und Lauchzwiebeln. Ein einfaches, aber raffiniertes Gericht, das eine warme, leichte Vorspeise bietet.

# TAPAS & ANTIPASTO

## 10. FORMAGGIO ICARDI

Erleben Sie die Geschmacksvielfalt Italiens mit unserer Formaggio Icardi-Platte. Fünf erlesene italienische Käsesorten, begleitet von süßen Weintrauben, aromatischen Früchten und einer Auswahl an knackigen Nüssen. Serviert mit unserem hausgemachten Brot, ist diese Platte eine Hommage an die traditionelle italienische Käsekunst.

## 11. SALUMI DI ICARDI

Tauchen Sie ein in die Welt der italienischen Wurstspezialitäten mit unserer Salumi di Icardi-Platte. Eine Auswahl von fünf verschiedenen italienischen Wurstsorten, harmonisch ergänzt durch frische Weintrauben, süße Früchte und eine nussige Note. Genießen Sie diese kulinarische Reise mit unserem frisch gebackenen Hausbrot.

## 12. GRAN MISTO ICARDI

Die Gran Misto Icardi-Platte ist eine exklusive Zusammenstellung, die das Beste aus Italien vereint. Verschiedene italienische Wurst- und Käsesorten treffen auf frisch gegrilltes Gemüse wie Tomaten, Paprika, Zucchini, Auberginen und mit Frischkäse gefüllte Peperoni. Ein authentischer Genuss, serviert mit Bruschetta und unserem hausgemachten Brot.

## 13. VERDURE ALLA GRIGLIA

Genießen Sie unsere Auswahl an frisch gegrilltem Gemüse: knackige Paprika, zarte Aubergine und saftige Zucchini, perfekt gewürzt und leicht am Grill veredelt.

## 14. PEPERONI RIPIENI AL FORMAGGIO

Köstliche Paprika, gefüllt mit cremigem Frischkäse. Eine harmonische Kombination aus süßem Gemüse und reichhaltiger Füllung.

## 15. PARMIGIANA DI MELANZANE

Ein klassisches italienisches Auberginenauflauf-Gericht: Schichten aus zarten Auberginen, in Olivenöl gegart und verfeinert mit aromatischen Tomaten, Knoblauch und italienischen Kräutern. Mit einer Prise Chili für eine leichte Schärfe und überbacken mit Mozzarella und Parmesan für eine goldene, geschmolzene Kruste.

## 16. CARCIOFI ALL'OLIO

Zarte Artischockenherzen, liebevoll in Olivenöl eingelegt. Diese Delikatesse besticht durch ihren natürlichen Geschmack.

## 17. OLIVE MISTE

Eine verführerische Mischung aus verschiedenen Oliven, eingelegt in feine Kräuter und Öle. Eine perfekte Ergänzung zu jedem Aperitif.

## 18. POMODORI SECCHI

Unsere getrockneten Tomaten, eingelegt in hochwertigem Olivenöl, sind ein intensiver Gaumengenuss. Ihr süßlich-würziges Aroma macht sie zu einem unverzichtbaren Tapas-Genuss.

## 19. OLIVE ALLA SICILLIANA

Schwarze Oliven, mariniert in einer aromatischen Mischung aus Knoblauch und Olivenöl. Heiß serviert, entfalten sie ihren vollen mediterranen Geschmack – ideal als Vorspeise oder Begleitung zu einem Glas Wein.

## 20. GARNELEN ALIO OLIO

Unsere gebratenen Garnelen, verfeinert mit aromatischem Knoblauchöl, frischen Cocktailtomaten und Petersilie, sind ein Hochgenuss für alle Meeresfrüchte-Liebhaber. Ein Gericht, das durch seine Einfachheit und Frische überzeugt.

## 21. CALAMARI FRITTI

Zarte Calamari-Ringe, mehliert und leicht frittiert, serviert mit unserem klassischen Aglio e Olio und einer frischen Zitronenscheibe. Eine perfekte Kombination aus knuspriger Textur und würzigem Geschmack.

## 22.SARDELLE IN CROSTA

Unsere mehlierten und zart gebratenen Sardellen, serviert mit einem Spritzer Zitrone, bieten ein authentisches Mittelmeer-Erlebnis. Ein Klassiker, der durch seine Einfachheit besticht.

## 23.INSALATA DI MARE

Ein frischer Meeresfrüchtesalat mariniert in feinem Olivenöl, verfeinert mit frischen Zitronenscheiben und aromatischen Kräutern. Ein leichter und erfrischender Genuss, der die Aromen des Mittelmeers einfängt.

## 24.POMODORI E FETA AL FORNO

Aromatische Cherry-Tomaten, im Ofen gebacken mit Knoblauch und cremigem Feta, verfeinert mit Olivenöl. Ein mediterraner Genuss, der die Sonne Siziliens auf den Teller bringt.

## 25.POLPETTE AL SUGO

Hausgemachte Fleischbällchen aus bestem Rindfleisch, sanft gegart in einer aromatischen, reichhaltigen Tomatensoße nach traditionellem Rezept. Ein herzhaftes, warmes Gericht, das an die italienische Hausküche erinnert.

## 26.BRUSCHETTA CLASSICA

Unsere klassische Bruschetta mit geröstetem Brot, belegt mit frischen Tomaten, aromatischem Basilikum, Zwiebeln und Knoblauch. Ein einfacher Genuss, der die Essenz der italienischen Küche einfängt.

## 27.BRUSCHETTA MARE

Knuspriges Brot, belegt mit zarten kleinen Shrimps, geschmolzenem Mozzarella und frischer Petersilie. Ein leichter und aromatischer Appetitanreger aus dem Meer.

## DIPS

Jedes dieser Gerichte kann durch einen unserer hausgemachten Tips ergänzt werden. Wählen Sie zwischen den nachfolgenden Tips, um Ihr Tapas-Erlebnis individuell zu

verfeinern: Agilo e Olio, Kräuterdip, Tomatendip

# PASTA

## 28.SPAGHETTI POMODORO

Einfach und doch so köstlich – Klassische Spaghetti in einer frischen, hausgemachten Tomatensoße.

## 29.SPAGHETTI BOLOGNESE

Ein herzhafter Klassiker mit einer reichhaltigen Rinderhacksoße, liebevoll über al dente Spaghetti serviert.

## 30.SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Eine aromatische Mischung aus Olivenöl, Knoblauch und Chili verleiht diesem geschmackvollen Spaghetti-Gericht eine pikante Note.

## 31.SPAGHETTI CARBONARA

Cremige Carbonara mit knusprigem Guanciale, frischem Ei, Parmesan und schwarzem Pfeffer – ein originaler italienischer Genuss.

## 32.SPAGHETTI VONGOLE

Feine Venusmuscheln, vereint mit Tomatensoße, frischer Petersilie und Knoblauch, bringen das Meer direkt zu Ihnen.

## 33.SPAGHETTI ROSSE DI SICILIA

Eine frische Kombination aus Spaghetti, fruchtigen Cherrytomaten und aromatischen Kräutern, abgerundet mit Parmesan. Ein Geschmack der italienischen Leichtigkeit.

## 34.SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Eine üppige Auswahl an Meeresfrüchten, serviert mit Knoblauch in einer herzhaften Tomatensoße.

## 35.PASTA AL A SCOGLIO

Eine delikate Kombination aus Miesmuscheln, Meeresfrüchten, Gamberoni und scharfen Peperoni, vermischt mit Oliven in einer aromatischen Sauce.

### 36.PENNE ARRABIATA

Penne in einer feurig scharfen Tomatensoße mit knusprigem Guanciale – für alle, die es gerne würzig mögen.

### 37.PENNE ICARDI

Eine köstliche Kombination aus Shrimps, frischem Spinat und Penne, umhüllt von einer cremigen Sahnesoße. Mediterran und unwiderstehlich.

### 38.PENNE CON LA PANNA

Köstliche Penne mit zartem Prosciutto, serviert in einer cremigen Sahnesoße. Ein Klassiker, der immer begeistert.

### 39.FETTUCCINE ORO NERO

Fettuccine, sanft geschwenkt in einer reichhaltigen Crema di Tartufo. Ein edles, aromatisches Gericht für besondere Momente.

### 40.RIGATONI QUATTRO FORMAGGI

Eine himmlische Mischung aus Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Gouda, geschmolzen zu einer cremigen Sauce.

### 41.RIGATONI AL POLLO CON CREMA DI TARTUFO

Rigatoni und saftiges Hühnchen, vereint in einer samtigen Trüffelcreme mit feinem Pesto. Ein eleganter Genuss für Feinschmecker.

### 42.TORTELLINI RICOTTA SPINACHI

Zarte Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert in einer sanften Sahnesoße.

### 43.TORTELLINI PANNA

Frische Tortellini, gefüllt mit Käse, in einer feinen Sahnesoße mit Schinken und Brokkoli.

#### 44. TAGLIATELLE CON SALMONE

Feine Bandnudeln mit zartem Lachs in einer geschmackvollen Tomatensahnesoße.

#### 45. TAGLIATELLE AL FORNO

Herzhaft überbackene Bandnudeln mit Hackfleischsoße und Mozzarella – ein wahrer Ofentraum.

#### 46. TAGLIATELLE CON GAMBERONI

Frische Garnelen, Tomaten und Knoblauch, vereint in einem köstlichen Gericht, das jeden Meeresfrüchte-Liebhaber begeistern wird.

#### 47. GNOCCHI GORGONZOLA

Weiche Gnocchi in einer reichhaltigen Gorgonzola-Sahnesoße, verfeinert mit frischem Spinat.

#### 48. LASAGNE

Schichten aus zarter Bolognese, cremiger Bechamelsauce und Schinken, überbacken mit schmelzendem Käse – ein wahrer italienischer Klassiker.

#### 49. LASAGNE VEGETARIA

Eine köstliche, vegetarische Lasagne mit frischem Blattspinat, feinen Karotten und Zwiebeln in einer aromatischen Tomatensauce. Verfeinert mit einem Hauch süßer Sahne und italienischen Kräutern, die den mediterranen Geschmack unterstreichen. Überbacken mit einer goldenen Käseschicht, die das Gericht besonders cremig und herzhaft macht – ein Genuss für alle Lasagne-Liebhaber, ganz ohne Fleisch.

# PIZZA

## 50.MARGHERITA

Eine zeitlose italienische Köstlichkeit, die mit einer reichhaltigen und aromatischen Tomatensoße belegt wird, sorgfältig ausgewähltem, saftigem Fior di latte und frischem, grünem Basilikum.

## 51.SALAMI

Belegt mit würziger italienischer Salami, geschmolzenem Fior di latte und unserer hausgemachten Tomatensoße – ein echter Genuss für Liebhaber herzhafter Aromen.

## 52.PROSCIUTTO

Feiner Prosciutto trifft auf zartschmelzenden Fior di latte und eine aromatische Tomatensoße, vereint zu einem unwiderstehlichen italienischen Klassiker.

## 53.FUNGHI

Frische Champignons, kombiniert mit geschmeidigem Fior di latte und einer aromatischen Tomatensoße, machen diese Pizza zu einem Pilztraum.

## 54.TONNO

Herzhaft belegt mit zartem Thunfisch, frischen Zwiebeln, Fior di latte und unserer hausgemachten Tomatensoße.

## 55.SPINACHI

Ein Fest für Spinatliebhaber: Frischer Spinat, aromatischer Knoblauch und Parmesan, vereint auf einer saftigen Fior di latte-Tomatenbasis.

## 56.HAWAII

Der umstrittene Klassiker: Saftiger Schinken und süße Ananas auf einem Bett aus Fior di latte und Tomatensoße – ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

## 57.MONA

Eine überraschende Kombination aus Thunfisch und Ananas, ergänzt durch geschmolzenen Fior di latte und unserer hausgemachten Tomatensoße.

## 58.CAPRICCIOSA

Eine reichhaltige Mischung aus Artischocken, Prosciutto, Ei und Oliven, abgerundet mit Fior di latte und Tomatensoße – ein Fest für die Sinne.

## 59.VEGETARIA

Eine bunte Vielfalt gegrillter Gemüsesorten wie Zucchini, Aubergine und Paprika, harmonisch kombiniert mit Brokkoli, Fior di latte und unserer hausgemachten Tomatensoße.

## 60.QUATTRO FORMAGGI

Vier Käsesorten – Fior di latte, Gorgonzola, Parmesan und Gouda – verschmelzen auf einer Tomatensoßenbasis zu einem cremigen Geschmackserlebnis.

## 61.PARMA

Feinster Parmaschinken auf einem Bett aus Rucola, Parmesan, Fior di latte und Tomatensoße – eine elegante Geschmackskombination.

## 62.FRUTTI DI MARE

Ausgewählte Meeresfrüchte, verfeinert mit Knoblauch, auf einer Basis aus Fior di latte und Tomatensoße – ein Muss für Meeresfrüchte-Liebhaber.

## 63.ELLI

Sardellen, Peperoni, Kapern, Oliven und Artischocken auf einer saftigen Tomatensoße und Fior di latte-Basis, für einen würzigen und mediterranen Genuss.

## 64.ANGELO

Eine feurige Mischung aus gebratener Paprika, scharfer Salami, roten Zwiebeln, Knoblauch und Chili, vereint mit Fior di latte und unserer hausgemachten Tomatensoße.

## 65.SALMONE

Eine reichhaltige Mischung aus Lachs, Knoblauch, Spinat, abgerundet mit Fior di latte und Tomatensoße – ein Fest für die Sinne.

## 66.CASARECCE

Ein mediterranes Kunstwerk mit Sardellen, Kapern, schwarzen Oliven und Knoblauch auf einer Grundlage aus Grande Pardano und Tomatensoße.

## 67.PIZZA ALL O SCOGLIO

Eine Meeresbrise auf dem Teller: Miesmuscheln, Meeresfrüchte und Camberoni, kombiniert mit scharfen Peperoni und Olivenöl auf Fior di latte und Tomatensoße.

## 68.POLLO

Frisch gegrillte Hähnchenfiletstreifen auf einem saisonalen Salatbett, umhüllt von Fior di latte und Tomatensoße – eine perfekte Balance aus herzhaft und frisch, die jeden Gaumen erfreut.

## 69.STELLA

Eine Gourmet-Kreation mit einer Basis aus einer hausgemachten Tomatensoße und Fior di latte, verfeinert mit aromatischem Basilikumpesto. Belegt mit frischem Rucola, saftigen Cocktailtomaten und einer Krone aus cremiger Burrata – ein wahres Sternengericht.

## 70.PIZZA PARMIGIANA

Unsere hausgemachte Tomatensoße, kombiniert mit Aubergine, Knoblauch und fein geriebenem Parmesan. Ein klassischer, herzhaft-aromatischer Genuss, inspiriert von der italienischen Küche.

## 71.Pizza Bruschetta

Belegt mit frischen, saftigen Tomaten, milden Zwiebeln und zartem Mozzarella. Verfeinert mit aromatischem Knoblauch und frischem Basilikum, die der Pizza eine unverwechselbare Frische und mediterrane Note verleihen – inspiriert vom klassischen Bruschetta-Geschmack.

## 72.Pizza Bianca con Mortadella e Burrata

Eine weiße Pizza, ganz ohne Tomatensoße, belegt mit feiner Mortadella und cremiger Burrata. Veredelt mit frischem Basilikum, der einen Hauch von Frische hinzufügt – eine elegante Kombination, die die italienische Küche von ihrer besten Seite zeigt.

## 73. CALZONE

Unsere herzhaft gefüllte Calzone mit einer köstlichen Mischung aus Fior di latte, italienischer Salami, aromatischem Prosciutto und frischen Champignons, eingehüllt in knusprigen Teig – ein traditioneller italienischer Genuss.

# SALATE

## 74.VERDE PICCOLA

Ein frischer, knackiger Beilagensalat, ideal als Ergänzung zu jedem Hauptgericht.

## 75.INSALATA DEL PESCATORE

Ein üppiger Meeresgenuss: Gemischter Salat mit sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken, würzigem Käse, frischen Zwiebeln, zartem Thunfisch, gekochtem Ei, süßem Mais und aromatischen Paprikastreifen.

## 76.INSALATA DI POLLO

Ein herzhafter Bauernsalat mit gemischtem Grün, saftigen Tomaten, erfrischenden Gurken, Zwiebeln, zart gebratener Putenbrust, süßen Paprika, knackigen Möhren, frischen Champignons und würzigem Rucola.

## 77.INSALATA RUSTICA

Frischer, gemischter Salat mit sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken, frischen Zwiebeln und saftigem Rumpsteak, perfekt gegrillt und zart. Abgerundet mit unserem aromatischen Dressing – eine herzhaft und dennoch leichte Wahl für Fleischliebhaber.

## 78.SALMONE RIVIERA

Ein exquisiter Salat mit frischen Lachsstreifen, peppigem Rucola, feinem gehobeltem Käse und sonnigen Cocktailtomaten – ein Hauch von Mittelmeer.

## 79.INSALATA CAPRICCIOSA

Ein farbenfroher Genuss aus dem Garten: Dieser vielfältige Salat vereint sonnengereifte Tomaten, knackige Gurken, frische Zwiebeln, aromatische Artischocken, würzige Oliven, saftige Champignons, süße Paprika, kernigen Mais, gekochtem Ei und den charakteristischen Geschmack von Radicchio in einem harmonischen Ensemble.

## 80.INSALATA TONNO

Ein klassischer Genuss: Gemischter grüner Salat mit frischen Tomaten, saftigem Thunfisch und knackigen Zwiebeln – ideal für Liebhaber von einfachen, frischen Aromen.

## 81.FORMAGGIO PROSCIUTTO

Eine köstliche italienische Kreation: Gemischter grüner Salat mit sonnengereiften Tomaten, kräftigem Fior di Latte und hauchdünnem Prosciutto – pur und unverfälscht.

## 82.RUCOLA MIT GARNELEN

Ein mediterraner Traum: Peppiger Rucola und frischen Cherrytomaten, gekrönt mit goldbraun frittierten Garnelen. Ein einfacher, aber eindrucksvoller Salat, der die Zutaten für sich sprechen lässt.

## 83.FIOR DI CAMPO

Feinster Rucola mit einer cremigen Burrata als Herzstück, begleitet von reifen Cherry-Tomaten und gerösteten Pinienkernen. Verfeinert mit hauchdünnen Parmesanspänen und einem Spritzer edlem Balsamico – ein eleganter Salat, der die Essenz Italiens auf den Teller bringt.

## 84.VERDE PURO (INSALATA VEGAN)

10.90

Ein Fest der Aromen für Veganer: Dieser üppige Salat verbindet die Frische von Tomaten, Gurken, Paprika und Mais mit der herzhaften Tiefe von Champignons, Artischocken und Oliven. Abgerundet wird das Ganze durch die elegante Bitterkeit des Radicchio - eine harmonische Komposition, die jeden Bissen zum Erlebnis macht

Zu jedem Salat reichen wir unser frisch zubereitetes Brot. Für das perfekte Geschmackserlebnis bieten wir Ihnen die Wahl zwischen unserem traditionellen Essig-Öl-Dressing, unserem sanften Joghurt-Dressing oder unserem raffinierten Balsamico-Dressing.

# CARNE

## 85. BISTECCA ALLA GRIGLIA

Erleben Sie den unvergleichlichen Geschmack unseres saftigen Rumpsteaks (250g), das auf dem Grill zur Perfektion gebracht und mit einer unwiderstehlichen hausgemachten Kräuterbutter verfeinert wird. Eine Hommage an die klassische italienische Grillkunst, die jeden Fleischliebhaber begeistern wird.

## 86. BISTECCA AL GORGONZOLA

Ein Traum für Käseliebhaber: Unser zartes Rumpsteak (250g) wird von einer reichhaltigen und cremigen Gorgonzola-Kruste gekrönt. Diese Kombination sorgt für ein geschmackliches Erlebnis, das die feinen Aromen des Käses mit dem herzhaften Steak perfekt vereint.

## 87. BISTECCA AL FINFERLI

Lassen Sie sich von der tiefen und aromatischen Welt der Pfifferlinge entführen. Unser Rumpsteak (250g) wird in einer exquisiten Pfifferlingsauce serviert, die mit ihrer einzigartigen Würze und ihrem erdigen Unterton jedem Bissen eine neue Dimension verleiht.

## 88. BISTECCA AL PEPE VERDE

Genießen Sie die pikante Eleganz unseres Rumpsteaks (250g), verfeinert mit einer raffinierten grünen Pfeffersoße. Die scharfen und doch süßen Noten des grünen Pfeffers ergänzen das zarte Steak auf perfekte Weise und bieten ein aufregendes Geschmackserlebnis.

## 89. SCALOPPINI AL FUNGHI

Zarte Schweinemedallions, umarmt von der sanften Umarmung frischer Champignons. Dieses Gericht vereint die Zartheit des Fleisches mit der Seidigkeit der Pilze, umhüllt von einer Sauce, die jeden Gaumen zum Schmelzen bringt.

## 90. SCALOPPINI AL LIMONE

Frisch und verführerisch: Unsere Schweinemedallions werden in einer leichten, aber aromatischen Zitronensoße serviert. Die spritzige Zitrone belebt das zarte Fleisch und schafft ein harmonisches Geschmackserlebnis, das den Geist Italiens einfängt.

## 91. SCALOPPINI AL VINO BIANCO

Ein Loblied auf die Einfachheit: Schweinemedallions, gekocht in einem delikaten Weißweinsud. Die sanfte Säure des Weins verleiht dem Gericht eine subtile Tiefe und ein reiches Aroma, das die Sinne erweckt und begeistert.

## 92. SCALOPPINI AL MARSALA

Zarte Medaillons, überzogen mit einer Marsala-Buttersoße und Parmaschinken. Dieses delikate Gericht vereint die Aromen des Marsalaweins und des Schinkens in perfekter Harmonie.

## 93. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Zarte Kalbsschnitzel, belegt mit Salbei und Prosciutto, in Weißwein sanft geschmort. Ein klassisches Gericht der römischen Küche, das durch seine feinen Aromen und die perfekte Harmonie von Fleisch und Kräutern überzeugt. Serviert mit einer leichten Weißweinsauce.

## 94. MILANESE CLASSICO

Unser klassisches, paniertes Schweineschnitzel ist eine Hommage an die zeitlosen Traditionen der italienischen Küche. Goldbraun gebraten, bietet es eine knusprige Hülle, die das zarte, saftige Innere umschließt – ein einfaches Vergnügen, das immer wieder begeistert.

Zu all unseren Fleischgerichten servieren wir knusprige Pommes oder Rosmarinkartoffeln und einen knackigen Beilagensalat, um ihr kulinarisches Erlebnis abzurunden

# PESCE

## 95. FRITTO MISTO

Tauchen Sie ein in die Vielfalt des Meeres mit unserem Fritto Misto. Eine verführerische Auswahl an Calamari, Sardellen, Scampi und Lachs, meisterhaft gebraten, um ihre zarte Textur und ihren reichen Geschmack zu bewahren. Serviert mit einem frischen Beilagensalat und rustikalem Brot, ist dieses Gericht eine Ode an die Freuden der italienischen Küstenküche.

## 96. GRIGLIATA MISTO

Für Liebhaber der Grillkunst präsentieren wir unsere Grigliata Misto: Eine erlesene Zusammenstellung aus Dorade, Seewolf, Garnelen und Tintenfisch, die sorgfältig gegrillt werden, um ihre natürlichen Aromen zu betonen. Begleitet von einem knackigen Beilagensalat und frischem Brot, verspricht dieses Gericht eine Geschmacksreise durch das azurblaue Mittelmeer.

## 97. CALAMARI DELLA NONNA

Zarte Calamari-Ringe, mehliert und knusprig frittiert, serviert mit unserem klassischen Aglio e Olio, frischen Zitronenscheiben und einer großzügigen Portion goldgelber Pommes Frites. Die perfekte Kombination aus knuspriger Textur, würzigem Geschmack und einer Beilage, die jeden Bissen abrundet.

Zu all unseren Fischgerichten servieren wir einen knackigen Beilagensalat und frisches Brot, um ihr kulinarisches Erlebnis abzurunden. Diese sorgfältig ausgewählten Gerichte bringen die Essenz des Meeres auf Ihren Teller und zelebrieren die reiche Vielfalt und Frische der italienischen Meeresküche.

# KINDERKARTE

Für unsere kleinen Gäste

## SCHWEINESCHNITZEL ODER PUTENSCHNITZEL

Unser klassisches, paniertes Schweine- oder Putenschnitzel ist eine Hommage an die zeitlosen Traditionen der italienischen Küche. Goldbraun gebraten, bietet es eine knusprige Hülle, die das zarte, saftige Innere umschließt – ein einfaches Vergnügen, das immer wieder begeistert.

## POMMES FRITES

Knusprige Pommes, leicht gesalzen und ideal als Beilage oder Snack für zwischendurch.

## PASTA POMODORO

Leckere Pasta in einer milden Tomatensoße, die auch bei den jüngsten Gästen gut ankommt. Einfach, aber voller Geschmack – ein kleiner Teller Italien.

# TAGESKARTE

## MIESMUSCHELN POMODORO O VINO

Frische Miesmuscheln, sanft gegart in einer delikaten Weißwein- oder Tomatensoße, verfeinert mit aromatischem Knoblauch, gehackter Petersilie und einem Hauch frischer Zitrone. Die Kombination aus saftigen Muscheln und würziger Soße bringt den authentischen Geschmack der Küsten Italiens auf den Teller – ideal für alle Liebhaber mediterraner Aromen.

## RISOTTO FUNGHI, PISELLI E CARNE MACINATA

Ein cremiges Risotto mit aromatischen Pilzen, zarten Erbsen und saftigem Hackfleisch, perfekt abgerundet mit feinem Reis und einer Prise Parmesan. Ein reichhaltiges, herzhaftes Gericht, das die rustikale Bodenständigkeit Italiens auf den Teller bringt.

## RISOTTO FRUTTI DI MARE

Ein reichhaltiges Risotto mit einer Auswahl frischer Meeresfrüchte, die perfekt mit feinem Reis und einem Hauch Weißwein kombiniert werden. Die Aromen des Meeres vereinen sich zu einem köstlichen mediterranen Geschmackserlebnis – direkt aus dem Herzen Italiens.

# DESSERTS

## PANNA COTTA

Ein zarter Sahnepudding mit einer glatten, cremigen Konsistenz, der auf der Zunge zergeht. Verfeinert mit einer fruchtigen Sauce - ein Klassiker der italienischen Dessertkunst.

## TIRAMISU

Unser hausgemachtes Tiramisu: luftige Mascarponecreme, zarte Löffelbiskuits und ein Hauch von Espresso, abgerundet mit feinem Kakaopulver.

## CANNOLO SICILIANO

Knusprige Teigrollchen, gefüllt mit einer süßen Ricotta-Creme. Eine Spezialität aus Sizilien, die jeden Bissen zu einem Genussmoment macht.

## LAVA-CAKE

Ein reichhaltiger, warmer Schokoladenkuchen mit einem verführerisch flüssigen Kern. Beim Anschneiden fließt die Schokolade sanft heraus und macht jeden Bissen zu einem Schokoladen Genussmoment.

## TARTUFO NERO

Ein klassisches italienisches Eisdessert: dunkle Schokolade, verfeinert mit knackigen Nussstückchen und gefüllt mit einem cremigen Vanillekern. Kalt serviert – eine perfekte Kombination aus Schokolade und Vanille.

## TARTUFO AL LIMONCELLO

Ein erfrischendes Eisdessert mit einem Herz aus Limoncello-Creme. Umhüllt von einer leichten Zitronenzeste-Schicht, die das Dessert angenehm fruchtig und spritzig macht. Kalt serviert – perfekt für Liebhaber von zitronigen Aromen.

## Coppa Fantasia

Eine Kugel Eis nach Wahl (Schokolade, Vanille oder Erdbeere), kombiniert mit einer Sauce nach Wahl (Schokolade, Vanille, Erdbeere oder Karamell). Getoppt mit frisch geschlagener Sahne und garniert mit einer Auswahl an frischen Früchten. Ein klassischer Genuss, der individuell zusammengestellt werden kann – perfekt für kleine und große Naschkatzen.