

Vorspeisen

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,-

Gebratener Oktopus mit Kartoffel, schwarze Oliven, getrockneten
Tomaten, und Sellerie ^{n,i}
23,-

Vitello Tonnato ^{c,d,h}
20,-

Rinder-Carpaccio mit Rucola und Stracciatella di Bufala ^{g,h}
23,-

Suppen

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

10,-

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

20,-

Minestrone ^l 

16,-

Salate

Wildkräuter Salat ^{j,h,e,k,i} 

8,50

Wildkräuter mit Bufala ^{j,h,e,k,i} 

18,-

Wildkräuter mit Gambas und 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,-

Pasta

Spaghetti mit Pistaziensauce und Garnelen ^{a,h,b,g}

23,50

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

19,50

Spaghetti mit Venusmuscheln und Petersille ^{a,d}

22,50

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

26,-

Tagliatelle mit Lachs und Kirschtomaten in Hummersauce

^{a,d,b,g,l}

19,50

Paccheri mit “Genovese“ vom Rind ^{a,l}

20,-

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

19,50

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

21,50

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



20,50

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

24,-

Fisch

Gegrillter wilder Adlerfisch ^{d*}

35,-

Gemischter gegrillter Fisch ^{d*}

38,-

Gegrillter Lachs ^{d*}

30,-

Gegrillter Thunfisch ^{d*}

35,-

Fleisch

Gegrilltes australisches Beef^{*}

39,-

Rib Eye^{*}

39,-

Kalbskotelett ^{*}

39,-

Rinderbacke roter

Fruchtsauce^{* i,l}

36,-

***Serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse des Tages**

Pizza Gourmet

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

21,50

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

34,-

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

23,50

Stracciatella-Mozzarella/Tomate/ verschiedene Tomatensorten/

Burrata ^{a,g} 

21,-

Pizza

Pizzabrot mit Oregano ^a 

8,-

Margherita-Tomate/Mozzarella ^{a,g} 

13,50

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

20,50

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

15,50

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

15,50

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

18,50

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

16,50

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

19,50

Prosciutto e Funghi-Tomate/Mozzarella/gekochter Schinken/Pilze

^{a,g,2,7}

16,50

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

19,50

Calzone-Tomate/Mozzarella/Salami/Pilze/gekochter Schinken

^{a,g,2,7}

17,50

Quattro Stagioni-Tomate/Mozzarella/gekochter

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

20,50



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

Dessert

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

9,50

Atmosfera Tiramisú ^{g,9}

9,-

Panna cotta mit Salbei und Orange ^g

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.