

EINE AUSWAHL UNSERER BESTEN APERITIVE

NEGRONI 10
CAMPARI | GIN | VERMOUTH

GIN TONIC 10
TANQUERAY GIN | TONIC

PROSECCO 8
PROSECCO MIT FRISCHEN BEEREN

BAILYS COFFE 10
BAILYS | ESPRESSO | KAHLUA | VODKA

UNSERE KLASSIKER

APEROL 9
APEROL | PROSECCO | SODA

HUGO 9
HOLUNDERSIRUP | PROSECCO

LILLET 9
LILLET | WILD BERRY

SARTI SPRITZ 10
SARTI | PROSECCO | SODA

CAMPARI SPRITZ 9
CAMPARI | PROSECCO | SODA

LIMONCELLO SPRITZ 9
LIMONCELLO | PROSECCO | SODA

ROSÈ SPRITZ 9
ROSATO | PROSECCO | SODA

UNSERE KLASSIKER

ALKOHOLFREI

CRODINO SPRITZ 6
CRODINO | SODA

BITTERINO SPRITZ 6
SAN BITTER | SODA

VIRGIN HUGO 6
HOLUNDERSIRUP | GINGER ALE

ALLE UNSERE COCKTAILS WERDEN MIT FRISCHEN BEEREN SERVIERT

A N T I P A S T I

CAPRESE

12

MOZZARELLA | TOMATEN | BASILIKUM-ÖL | BALSAMICO

CARPACCIO

16

US PRIME RINDERFILET | HAUCHDÜNN AUFGESCHNITTEN
RUCOLA | CHAMPIGNONS | PARMESANFLOCKEN

CARPACCIO REALE

18

US PRIME RINDERFILET TRANCHIERT UND SAUTIERT
HAUSGEMACHTER TÜFFEL MAYONNAISE

VITELLO TONNATO

15

KALBS-TAFELSPITZ | THUNFISCHCREME | KAPERN | CROSTINI
RADICCHIO | OLIVENSTAUB | PETERSILIENÖL

BRUSCHETTA

14

KREATION AUS 4 VERSCHIEDENEN ANTIPASTI AUF GETOASTETEM BROT

BURRATA

13

BÜFFELMOZZARELLA MIT WEICHEM KERN | CHERRYTOMATEN | RUCUOLA

BURRATA AL PISTACCHIO

16

BÜFFELMOZZARELLA MIT WEICHEM KERN | PISTAZIEN CREME | PISTAZIENKÖNER

AB ZWEI PERSONEN

MIX LONGOBARDI'S

17_{P.P.}

CARPACCIO | CAPRESE | VITELLO | VERDURA MISTA

S A L A T E

INSALATA SOFIA 16
FELDSALAT | ZIEGENKÄSE | WALNUSS | MANDELN
HAUSDRESSING | BEEREN

INSALATA MISTA 9
GEMISCHTER SALAT DER SAISON

AUCH ALS
BEILAGENSALAT ERHÄLTlich 6

INSALATA DI POMODORO 9
TOMATEN-TRIO | ROTE ZWIEBEL | BASILIKUM-ÖL
RUCOLA | KALAMATA OLIVEN

CAESAR SALAT 13
ROMANASALAT | KNOBLAUCH-CROÛTONS
ITAL. HARTKÄSE | CAESARE-DRESSING

WAHLWEISE MIT:

Pollo | Hähnchen Bio 6

Scampi | Garnelen 7

Filetto | Filetstreifen 10

P A S T A

HAUSGEMACHT UND FRISCH

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 17

HAUSGEMACHTE GNOCCHI | MOZZARELLA | BASILICO | TOMATENSAUCE

TAGLIOLINI ALL'ARRABBIATA 19

HAUSGEMACHTE BANDNULDEN | SCHARFE TOMATENSAUCE | BURRATA

TAGLIOLINI ALLA CARBONARA 19

HAUSGEMACHTE BANDNULDEN | GUANCIALE SPECK | PARMIGIANO | EIGELB
+ 5€ TRÜFFEL

PACCHERI MARE E MONTI 20

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN | VENUSMUSCHELN | STEINPILZE
GARNELEN | TOMATENSAUCE

TAGLIOLINI PARMIGIANO 18

DIE LEGENDE !!

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN IM PARMESANLAIB
GESCHWENKT MIT RUCOLA UND SAN MARZANO CHERRYS
+ 5€ TRÜFFEL

TAGLIOLINI PISTACCHIO 22

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN | PISTAZIENCREME | BURRATA

TAGLIOLINI ALLA DIEGO 25

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN | TOMATEN SAUCE
US PRIME FILET-STREIFEN | BASILIKIM-ÖL | PARMESAN FONDUE

FETTUCCINE AL SALMONE IN ROSSINI CREME 19

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN | LACHSWÜRFEL | TOMATENSAHNE SAUCE

P E S C E

SALMONE 25

LACHSSFILET IN MANGO CHILI CREME

BRANZINO 27

WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL IN
ZITRONEN CREME

SOGLIOLA 34

SEEZUNGE NACH MÜLLERIN ART

GAMBERONI 39

RIESEN TIGER GARNELEN NACH
MEDITERRANER ART

C A R N E

SCALOPPINA

Kalbsmedallions in Weißweincreme 24

Kalbsmedallions in Zitronencreme 25

Kalbsmedallions mit Steinpilzen 27

FILETTO

Irishes Rinderfilet in Bunter
Pfeffer-Creme 34

Irishes Rinderfilet mit Steinpilzen 35

Irishes Rinderfilet mit Trüffel 37

Surf & Turf

Irishes Rinderfilet in Demi Glace,
dazu gegrillte Riesentiger-Garnelen

44

JEDES FISCH- UND FLEISCHGERICHT WIRD MIT EINER BEILAGE IHRER WAHL SRVIERT

WAHLWEISE MIT:

Verdura

Gemüse der Saison und Kartoffeln

Salat

Gemischter Salat der Saison

Pasta

Hausgemachte Bandnudeln im Parmesanlaib
geschwenkt mit Rucola und San Marzano Cherrys

P I N S A

MARGHERITA

10

SAN MARZANO TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | BASILIKUM

CAMPAGNOLA

14

SAN MARZANO TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA
GEMÜSE DER SAISON

LONGOBARDIS

17

SAN MARZANO TOMATENSAUCE | FIOR DI LATTE MOZZARELLA | RUCOLA
CHERRYTOMATEN | PARMESANFLOCKEN | PARMASCHINKEN | SPIANATASALAMI

PERLA DI BOSCO

17

TRÜFFELCREME | STREINPILZE | BURRATA | SALSICCIA

VESUVIO

17

SAN MARZANO TOMATENSAUCE | CHERRYTOMATEN | RUCOLA
SPIANATASALAMI | BURRATA | CHILIFÄDEN

PISTACCHIO & MORTADELLA

17

FIOR DI LATTE MOZZARELLA | ITALIENISCHE MORTADELLA
PISTACCHIOCREME | BURRATA

ISCHITANA

17

FIOR DI LATTE MOZZARELLA | GARNELEN | ZUCCHINI
CHERRY TOMATEN

MARINARA

14

FIOR DI LATTE MOZZARELLA | SARDELLEN | KAPERN
CHERRYTOMATEN | TAGGIASCA OLIVEN

D E S S E R T

TIRAMISÙ SAVOIARDI MASCARPONE CAFFE	9
TORTINO AL CIOCCOLATO LAVA CAKE MIT VANILLE EIS	12
TORTA DELLA NONNA FROLLA KUCHEN ZITRONEN CREME MANDEL	8
AFFOGATO DOPPIOESPRESSO MIT VANILLE-EIS UND SAHNE	6
PINSA BELLA NUTELLA KINDER BUENO BEEREN DER SAISON PUDERZUCKER	15
PROFITEROLES SCHOKO-WINDBEUTEL MIT SAHNE UND BEEREN	11
DESSERT DEL GIORNO	12

B E V A N D E

WASSER

SAN PELLEGRINO
ACQUA PANNA

0.25L 0.75L

3 | 6,5

LIMONADE

LIMONADE MIT ZITRONE MINZE 5
LIMONADE MIT FRÜCHTEN 5

0.4L

SOFT DRINK

0.25L 0.4L

COLA | COLA ZERO 3 | 4
FANTA SPRTE SPEZI 3 | 4
GINGER ALE | BITTER | TONIC 3 | 4
SAFT SCHORLE 3 | 4
APFEL | ORANGE | JOHANNISBEERE | MARAKUJA

HOTDRINK

FRISCHER MINZ TEE 4
INGWER | GRÜNE TREE 4
ESPRESSO 2,5
AMERICANO 3
ESPRESSO MACCHIATO 3
ESPRESSO DOPPIO 4
CAPPUCCINO 4
LATTE MACCHIATO 5
HEISSE SCHOKOLADE 5

BIER

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0.5L 5
CLAUSTHALER 0.33L 4

UNSER BIER FOM FAS

MORETTI 0.25L 0.5L 3 | 5
HHEINEKEN

APFLEWEIN 3 | 5

DIGESTIF

LIMONCELLO 4
GRAPPA 4
AVERNA 4
RAMAZZOTTI 5
BAILEYS 5
FRANGELICO 5
AMARO DEL CAPO 5

WEISSWEIN

ROTWEIN

LUGANA
PINOT GRIGIO
CHARDONNAY
ROSATO

0.25L 0.5L

9 | 18

PRIMITIVO
NERO D'AVOLA
MONTEPULCIANO