

Insalate - Salate
Salads

Caprese Buffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum <i>Buffalo mozzarella with tomatoes and basil</i>	9,80
Mista con Salmone Bunter Salat mit Lachsstreifen und Croûtons <i>Colorful salad with salmon strips and croutons</i>	12,80
Insalata piemontese Langherino-Käse ^{2,10} , Feigen und Pinienkerne <i>Langherino-cheese^{2,10}, figs and pine nuts</i>	14,50
Rucola con Fegato Rucolasalat mit gebratener Leber <i>Rocket salad with fried liver</i>	13,90

Antipasti - Vorspeisen
Starters

Verdure Griglia Gegrilltes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>	10,80
Antipasto Rustico Buffelmozzarella mit Parmaschinken ¹⁰ , Honigmelone, Bruschetta und Oliven ⁶ <i>Buffalo mozzarella with Parma ham¹⁰, honeydew melon, bruschetta and olives⁶</i>	12,90
Fantasia dell' Atelier Italienische Wurst und Käseaufschnitt ^{2,10} <i>Italian sausage and cheese cut^{2,10}</i>	11,90
Vitello Tonnato Kalbfleisch an Thunfischcrème <i>Veal with tuna cream</i>	11,00
Carpaccio di Manzo Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan <i>Carpaccio from beef with rocket and Parmesan</i>	11,90
Carpaccio di Pesce Spada e Mele Carpaccio vom Schwertfisch mit Apfel <i>Carpaccio from swordfish with apple</i>	14,00
Calamaretti con Panzanella Baby-Calamari auf Panzanella-Salat <i>Baby-calamaries on Panzanella-salad</i>	12,90

Suppen - Pasta - Nudelgerichte
Soups - Pasta dishes

Primi piatti	
Minestrone Toscano Gemüsesuppe <i>Vegetables soup</i>	6,50
Vellutata di Pomodoro Tomatencrèmesuppe <i>Tomato cream soup</i>	5,50
Spaghettini Aglio e Olio Spaghetti mit Knoblauch und Öl <i>Spaghetti with garlic and oil</i>	7,90
Lasagne Emiliane mit Bolognese, Béchamelsoße und Käse ^{2,10} überbacken <i>Scalloped with Bolognese, Béchamel sauce and cheese^{2,10}</i>	8,90
Pappardelle Amatriciana Pappardelle mit Bauchspeck, Zwiebeln und Tomatensoße <i>Pappardelle with bacon, onions and tomato sauce</i>	9,50
Tagliatelle al Salmone Tagliatelle mit frischem Lachs und Dill <i>Tagliatelle with fresh salmon and dill</i>	11,80
Linguini Vongole Linguini mit Venusmuscheln <i>Linguini with Venus clams</i>	13,90
Gnocchi Gustosi Kartoffelteig mit Rinderfilet und Auberginen <i>Potato pastry with beef fillet and aubergines</i>	16,50
Fetuccine Gamberi e Zucchine Fettuccini mit Garnelen ² , Zucchini und Karotten <i>Fettuccini with shrimps², courgettes and carrots</i>	14,90

Specialista di Pasta - Nudel-Spezialitäten
Pasta specialties

Spätzle Tirolese Spätzle mit Speck, Zwiebeln in Käsesahnesoße <i>Spaetzle with bacon, onions in cheese cream sauce</i>	10,90
Gnocchetti alla Campidanese sardische Nudeln mit sardischer Bratwurst, Tomaten-Safransoße und Schafskäse <i>Sardinian pasta with Sardinian sausage, tomato-saffron sauce and sheep cheese</i>	11,90
Tortelloni Ricotta e Spinaci Ravioli mit Ricotta- und Spinatfüllung in Butter und Salbei <i>Ravioli with ricotta- and spinach filling in butter and sage</i>	12,80
Mezze Maniche alla Siciliana kurze Nudeln mit Aubergine, Kapern, Sardellen, Oliven, Kirschtomaten und gesalzener Ricotta <i>Short pasta with aubergine, capers, anchovies, olives, cherry tomatoes and salted ricotta</i>	13,90

Specialista di Pasta - Nudel-Spezialitäten
Pasta specialties

Fregola Vongole e Bottarga Hartweizengrieß Venusmuscheln und getrocknete Fischeier <i>Semolina, Venus clams and dried fish eggs</i>	15,90
Raviolacci alle Castagne Ravioli mit Kastanienfüllung in Mascarpone und Gorgonzolasoße <i>Ravioli with chestnut filling in Mascarpone and Gorgonzola sauce</i>	15,50
Risotti	
Risotto Cannonau e Verza Risotto mit Cannonau-Wein und Wirsing <i>Risotto with Cannonau-wine and Savoy cabbage</i>	11,90
Risotto Frutti di Mare Risotto mit Meeresfrüchten <i>Risotto with seafood</i>	14,90

Piccoli - Für die Kleinen
For the small ones

Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensoße <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	6,50
Cotoletta alla Milanese Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites <i>Breaded veal cutlet with French fries</i>	11,80

Carne - Fleischgerichte
Meat dishes

Saltimbocca alla Romana Scaloppina vom Kalb mit Parmaschinken ¹⁰ und Salbei in WeißweinsöÙe ⁵ <i>Scaloppina from veal with Parma ham¹⁰ and sage in white wine sauce⁵</i>	17,90
Fegato di Vitello Burro e Salvia Kalbsleber in Butter und Salbei <i>Calf's liver in butter and sage</i>	19,80
Costolette di Agnello ai Ferri Lammkoteletts vom Grill mit frischen mediterranen Kräutern <i>Lamb chops from grill with fresh Mediterranean herbs</i>	20,90
Paillard con Rucola e Grana Kalbs-Paillard auf Rucola und Grana <i>Veal-Paillard on rocket and Grana</i>	21,90
Faraona con Castagne e Mele Perlhuhn mit Kastanien und Apfel <i>Guinea fowl with chestnuts and apple</i>	23,00
Filetto al Cannonau Rinderfilet mit Cannonau-Wein, Honig und Blaubeeren <i>Beef fillet with Cannonau-wine, honey and blueberries</i>	27,90
Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarin-Kartoffeln und Tagesgemüse serviert. Gegen Aufpreis von 3,50 € können Sie verschiedene Beilagen wählen. <i>All meat dishes are served with rosemary potatoes and daily vegetables. For extra charge of 3,50 € you can choose various side orders.</i>	

Pesce - Fischgerichte
Fish dishes

Gamberoni Griglia Gegrillte Riesengarnelen mit Kräutern und Knoblauch <i>Grilled king prawns with herbs and garlic</i>	23,00
Salmone al Pepe Rosa Gegrillter Lachs mit rosa Pfeffer à la Crème <i>Grilled salmon with rose pepper à la crème</i>	20,50
Lucioperca alla Carlofortina Zanderfilet mit Basilikumpesto und Pinienkernen <i>Pike-perch fillet with basil pesto and pine nuts</i>	19,80
Pesce Misto alla Griglia gemischter Fisch, gegrillt, mit Kräutern und Knoblauch <i>Mixed fish, grilled, with herbs and garlic</i>	27,50
Fritto Misto di Paranza Gemischter Fisch, frittiert, mit Aioli <i>Mixed fish, fried, with Aioli</i>	23,90

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarin-Kartoffeln oder Pommes und Tagesgemüse serviert. Gegen Aufpreis von 3,50 können Sie verschiedene Beilagen wählen. <i>All fish dishes are served with rosemary potatoes or French fries and daily vegetables. For extra charge of 3,50 you can choose various side orders.</i>	
--	--

Dolce - Dessert

Tiramisú	6,00
Panna Cotta ai Frutti di Bosco Mit Waldfrüchte-Kompott und Erdbeereis <i>With wild berry compote and strawberry ice-cream</i>	6,00
Tortino al Cioccolato Schoko-Soufflé mit Vanilleeis <i>Chocolate soufflé with vanilla ice-cream</i>	7,50
Zabaglione Eischaum mit Weißwein ³ , Marsala ³ und Vanilleeis <i>Beaten egg whites with white wine³, Marsala³ and vanilla ice-cream</i>	7,50
Tartufo Affogato al Caffè Trüffeleis mit warmem Kaffee und Amaretto ² <i>Truffle ice-cream with warm coffee and Amaretto²</i>	7,50
Seadas al Miele sardische, süÙe Teigtasche mit Käse ^{2,10} gefüllt und warmen Honig <i>Sardinian stuffed pastries, filled with cheese^{2,10} and warm honey</i>	7,50
Gelato Misto Gemischtes Eis <i>Mixed ice-cream</i>	3,60

Aperitivo - Aperitif

Crodino Alkoholfrei <i>Crodino non-alcohol</i>	0,1 l	3,60
Bitterino ² Alkoholfrei <i>Bitterino² non-alcoholic</i>	0,1 l	3,60
Prosecco Valdobbiadene <i>Prosecco Valdobbiadene</i>	0,1 l	5,50
Spumante Berlucchi Rosé <i>Spumante Berlucchi Rosé</i>	0,1 l	8,50
Martini Bianco ^{2,5} Rosso ⁵ <i>Martini Bianco^{2,5} / Rosso⁵</i>	5 cl	4,50
Campari Orange ² <i>Campari Orange²</i>	0,2 l	6,50
Campari Soda ² <i>Campari Soda²</i>	0,2 l	6,00
Aperol Spritz ^{2,3} <i>Aperol Spritz^{2,3}</i>	0,2 l	6,00
Maracuja Aperol ^{2,3} <i>Passion fruit Aperol^{2,3}</i>	0,2 l	6,00
Hugo Veneziano <i>Hugo Veneziano</i>	0,2 l	6,50
Hugo Alkoholfrei <i>Hugo non-alcoholic</i>	0,2 l	6,00
Sherry Medium <i>Sherry Medium</i>	5 cl	4,50
Sherry Secco <i>Sherry Secco</i>	5 cl	4,50
Gin Tonic ³ <i>Gin Tonic³</i>	0,2 l	9,50
Champagne <i>Champagne</i>	0,1 l	11,80

Vini aperti - Offene Weine
Wines by the glass

Bianco	0,2 l	0,5 l
Vermentino ⁵	6,00	15,00
Bianco Veneziano ⁵	5,00	12,50
Riesling ⁵	5,00	12,50
Lugana ⁵	6,00	15,00
Weißweinschorle ⁵ <i>White wine spritzer⁵</i>	4,00	10,00
Rosso	0,2 l	0,5 l
Monica di Sardegna ⁵	6,00	15,00
Montepulciano d' Abruzzo ⁵	5,00	12,50
Primitivo delle Puglie ⁵	6,00	15,00
Lambrusco Dell'Emilia Romagna ⁵	5,00	12,50
Rosé	0,2 l	0,5 l
Cerasuolo ⁵	5,00	12,50

Bevande Analcoliche - Alkoholfrei Getränke
Non-alcoholic beverages

Gerolsteiner Gourmet Medium Medium Naturell Natural	0,25 l	2,50
Gerolsteiner Gourmet Medium Medium Naturell Natural	0,75 l	5,50
Coca-Cola classic ^{1,2}	0,2 l	2,80
Coca-Cola light taste ^{1,2,8,11}	0,2 l	2,80
Fanta ² / Sprite	0,2 l	2,80
Bitter Lemon ^{3,9} Ginger Ale ² Tonic Water	0,2 l	2,80
Trade Island Iced Tea Sunny Peach Lemon-Lime Pomegranate Blueberry Tea & Herbs Mint 'n' Lime	0,33 l	3,00