

Zuppe

- | | | |
|----|--|--------|
| 19 | Crema di Pomodoro
Tomatencremesuppe mit Sahne | € 6,90 |
| 21 | Stracciatella
Klare Brühe mit Ei und Parmesan | € 6,90 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 22 | Bruschetta (3 Scheiben)
Tomatenwürfel mit Knoblauch , Lauchzwiebeln und Basilikum in Olivenöl
auf geröstetes Weißbrot | € 8,90 |
| 23 | Carpaccio di Manzo
feine marinierte Rinderfiletscheiben mit frischen Champignon-Scheiben
und Parmesan Späne | € 15,50 |
| 25 | Mozzarella e Pomodoro
Büffel-Mozzarella mit Basilikum auf Tomatenscheiben | € 12,90 |

Saisonale und Tagesempfehlungen finden Sie an unseren Tafeln !

Warme Vorspeisen

- 32 Butterbohnen € 12,90
in Tomatensauce mit Fetakäse überbacken
- 34 Feta al Forno (200gr. Griechischer Feta) € 12,90
Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und
Olivenöl aus dem Backofen

Insalata

- 36 Insalata Mista € 8,90
Knackige Blattsalate mit Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, gemischten Kernen,
Olivenöl und Balsamico
- 38 Insalata Rucola € 12,90
mit Parmesan Späne, Cherry Tomaten, Gurke, Balsamico und Olivenöl
- 39 Insalata Pomodoro € 7,90
Tomatenscheiben mit roten Zwiebeln, Balsamico und Olivenöl

Della Casa Special

Vorspeise

Vitello Tonnato 14,90
Dünne Scheiben Kalbsfleisch mit Kapern-Thunfisch-Creme

... di candele Pizza Kreation

Pizza Stagionale (Bianca) 20,90
mit Schmand | Fior di Latte | frische Feigenscheiben | Ziegenkäse mit Honig |
Parmaschinken | Rucola

Burrata - Gemüse - Kreation

Burrata (100 gr) 17,90
an Pfannengemüse | Kartoffeln | Cherrytomaten | Basilico-Pesto

Pasta (frisch)

Tortelloni 16,90
Mit Käsefüllung in Mascarpone-Sahnesauce mit Walnüssen
und frischen Babyspinat

Linguini con Pollo di Mais e Finferli 17,90
Linguini mit Maispouardenfleisch und frischen Pfifferlingen
in Butterjus mit Grana Padano Späne

Fettuccine con Salmone e Spinaci 17,90
Breite Bandnudeln mit frischem Lachs und Babyspinat in Mascarpone -
Sahne-Sauce

Fleisch

Black Angus Rump-Steak (ca.200gr) 26,90
An Rose' Champignons mit Zwiebeln dazu Röstkartoffeln

Scaloppine di Vitello 26,90
Drei kleine Kalbsschnitzel (Fleisch aus Artgerechter Haltung)
an Kräutersaitlingen in Butterjus dazu Röstkartoffeln

Fegato d'anatra 16,90
Gebratene Entenleber an Friseesalad

Della Casa Special

Dips

	€
Datteldip mit Frischkäse (Vegetarisch)	4,90
Basilikum-Pesto Dip (Vegan)	4,90
Hausgebackenes Brot	1,50

... di candele Pizza Kreationen

Unserer Hausgemachter Pizza Teig ruht 36 Stunden, bevor er zur Pizza, weiter verarbeitet wird!

<u>Bufalina</u> (vegetarisch)	16,90
hausgemachte Tomatensauce, Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella (nach dem Backen), Basilikum, Olivenöl extra vergine	
<u>Buratina</u> (vegetarisch)	17,90
Basilikum - Pesto, Fior di Latte, Burrata (nach dem Backen) Walnüsse, Basilikum	
<u>Sorpresa di formaggio con spinaci</u> (Bianca, vegetarisch)	19,90
Mit Fior di Latte, Ziegenfrischkäse, Schmand, Gorgonzola, Blattspinat Pecorino Sardo, Scamorza geräuchert (nach dem Backen) Olivenöl extra vergine	
<u>Verdure</u> (vegetarisch)	15,90
hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, rote Spitzpaprika, Artischocken, grüne Oliven, Zucchini, braune Champignons, Knoblauch, rote Zwiebeln, Olivenöl extra vergine	
<u>Calabrese</u> (pikant)	15,90
hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, pikante luftgetrocknete Edelsalami (nach dem Backen) Rucola	
<u>Milanese</u>	15,90
hausgemachte Tomatensauce, Fior di Latte, Braune Champignons, Salame Milano (nach dem Backen)	
<u>Greca</u> (vegetarisch)	17,90
Mit hausgemachter Tomatensauce, Fior di Latte, Knoblauch, Blattspinat, Feta - Käse, rote Zwiebeln, Olivenöl extra vergin	
<u>BRESAOLA</u> (Bianca)	20,90
mit Fior di Latte Cherrytomaten Rucola Bresaola (Luftgetrockneter Rinderschinken von ausgesuchten Rindern aus Artgerechter Haltung, aus Italien) Oliven-Öl extra Vergine frisch gehobelten Pecorino Sardo D.O.P	

PIZZA

Unserer Hausgemachter Teig ruht 36 Stunden, bevor er zur Pizza, weiter verarbeitet wird !

2	Capri Tomate, Mozzarella und Basilico	€ 12,90
3	Melanzana Tomate, Mozzarella ,gebratene Auberginen Scheiben,Grana Padano, Basilico	€ 15,50
4	San Marco Tomate, Käse, Hinterschinken, Braune Champignons	€ 13,90
5	Quattro Stagioni Tomate, Käse, Hinterschinken, Salami, Braune Champignons, Artischocken	€ 14,90
6	Capricciosa Tomate, Käse, Hinterschinken, Salami, Br.Champignons, Artischocken,Knoblauch, rote Zwiebeln	€ 15,50
8	Parma Tomate, Mozzarella, Parmaschinken	€ 15,90
9	Quattro Formaggi Tomate, Edamer, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Pedano	€ 14,90
11	Diavolo (scharf) Tomate, Bacon, Knoblauch, scharfe Peperoni, Rucola	€ 13,90
12	Siciliana Tomate, Käse, Thunfisch, Knoblauch, Zwiebeln, milde Peperoni	€ 14,50
13	Spianata Romana Tomate, Mozzarella, luftgetrocknete Edel – Salami, Rucola	€ 14,90
14	Calzone Tomate, Käse, Hinterschinken, Salami, Champignons, rote Zwiebeln	€ 13,90
15	Salsiccia Tomate, Mozzarella, Frischfleischwurst aus der Toscana mit Fenchel, Radicchio	€ 15,50
16	Gamberetti Tomate, Mozzarella, kleine Garnelen, Knoblauch, rote Zwiebeln	€ 16,90

Liebe Gäste aus Kalkulatorischen Kostengründen , sind die jeweiligen Beläge,
der oben genannten Pizzen nicht austauschbar !

PIZZA

30 cm

Selbstverständlich können Sie Ihre Pizza
individuell selbst kreieren !

1 Basis - Pizza € 9,90
Hausgemachte Tomatensauce, Edamer Käse

Extrabeläge für Pizza

Preis pro Belag

Frische Knoblauch Scheiben, rote Zwiebeln € 0,90

Peperoni mild oder scharf, Kapern, Oliven, Broccoli, Paprika, Spinat,
Rucola, Braune Champignons € 1,90

Cherry Tomaten, Artischocken, € 2,90
Salami, Bacon, Thunfisch, Anchovis, Hinterschinken, Mozzarella, Gorgonzola,
Grana Padano, Feta, Edamer, Spianata Romana,

Gamberetti (kleine Garnelen 10-12 Stck.) € 5,90

Parmaschinken € 4,50

frutti di Mare (mit Knoblauch, Pulpo, kleine Garnelen, Muschelfleisch) € 8,50

Unsere Klassiker

Carne/Fleisch

- 50 Saltimbocca alla Romana € 26,90
Drei kleine Kalbs- Schnitzel (Kalbsfleisch aus Artgerechter Haltung)
mit Parmaschinken und Salbei in Butterjus
- 51 Schweinefilet al Gorgonzola € 23,50
(Schweinefleisch aus Artgerechter Haltung)
Zartrosa gebraten in Gorgonzola | Walnuss| Sauce

Beilage zu den Gerichten
Pfannengemüse mit Kartoffeln

Aus dem Meer

- 65 Pulpo nach Art des Hauses € 23,90
Oktopus in Knoblauch-Olivenöl geschwenkt, an Rucola
Dazu frisches Hausbrot
- 70 Gamberi „ Pirata“ € 23,90
Garnelen mit Oliven und Peperoni in pikantem Knoblauch-Olivenöl, dazu
gemischten Salat

Weitere saisonale, Fleisch und Fisch Empfehlungen, an unseren Tafeln !

Pasta

74	Spaghetti con Gamberi e Rucola	€ 16,90
	in pikantem Knoblauch-Öl mit kleinen Garnelen und Rucola	
77	Penne alla arrabbiata	€ 12,90
	in fruchtig, pikanter Tomatensauce und frisch geriebenen Grana Padano	
80	Penne al Gorgonzola	€ 14,90
	mit Cherry-Tomaten und Rucola in Gorgonzolasauce	
82	Fettuccine alla Capricciosa	€ 15,90
	Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen und Gemüse in Tomaten – Sahne - Sauce	
84	Linguine con Gamberi	€ 17,90
	Schmale Bandnudeln mit Garnelen, Cherrytomaten und Rucola, gewürzt mit einem Hauch von Knoblauch in Weißwein – Butterjus	

Saisonale und Tagesempfehlungen an unseren Tafeln !

Extras (Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)

90	Frisches Hausgebackenes Brot (täglich)	€ 1,50
91	Aioli (täglich frisch hausgemacht) mit Brot	€ 5,40
92	Grüne Oliven (mariniert)	€ 4,90
93	Peperoni	€ 4,90
94	Frisch gehobelter Grana Padano	€ 3,90
95	Kleiner gemischter Salat	€ 5,90
96	Pfannengemüse mit Kartoffeln	€ 6,90