

ANTIPASTO

- ⑩ **BRUSCHETTA**¹
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl.
- ⑪ **INSALATA CAPRESE**²
Cremiger Büffelmozzarella auf frischen Tomatenscheiben.
- ⑫ **FETA GRATINATA**²
Gratinierter Schafskäse mit Pinienkernen und Honig verfeinert.
- ⑬ **FETA FRITTA**²
Frittierter Schafskäse, serviert mit Cassis-Dip.
- 14 BABY CALAMARI FRITTIERT**^{1·12}
Zart und knusprig, mit einem Spritzer Zitrone.
- 15 CARPACCIO**²
Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Olivenöl.
- 16 VITELLO TONNATO**^{3·4·6}
Zartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und Kapern.
- 17 ANTIPASTO DELLA CASA**^{1·6}
Feine Auswahl italienischer Vorspeisen mit Parma-Schinken, Salami, Provolone, Mozzarella sowie mediterranem Gemüse.

ZUPPA

- ⑳ **TOMATENSUPPE**⁶
Verfeinert mit frischem Estragon.
- ㉑ **MINISTRONE**
Herzhaft zubereitet mit buntem Marktgemüse und frischen Kräutern.
- 22 FISCHSUPPE**^{4·11}
Aromatisch, verfeinert mit Safran und einem Hauch Brandy.

INSALATA

Alle Salate werden durch ein harmonisch abgestimmtes Senfdressing verfeinert.



30 INSALATA CONTADINA 1·3·6·9

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, ergänzt durch Oliven, gebratenes Gemüse und Schafskäse.

31 INSALATA SICILIA 3·4·8·9

Gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen, Artischocken, Ei und Kapern.

32 INSALATA PANE E VINO 1·7·9

Gemischter Salat mit gebratener Zucchini, Champignons und Paprika, ergänzt durch zarte Putenstreifen, Nüsse und Croutons.

33 INSALATA ESTATE 6·7·9

Gemischter Salat mit frischem Obst, Nusskernen und gebratenem Gemüse, ergänzt durch Parmaschinken und Parmesan.

34 INSALATA PISA 2·6·7·9

Gemischter Salat mit Putenbrust und Scampi, ergänzt durch frisches Obst, Mozzarella, Kartoffeln, Sesam und Kürbiskerne.

35 INSALATA DELLA CASA 2·7·8·9

Gemischter Salat mit Lachs und Gambaretti, ergänzt durch Champignons, frisches Saisonobst und Nusskerne.

PASTA

- ④ **40 SPAGHETTI AGLIO E OLIO** ¹
Spaghetti in Olivenöl, verfeinert mit Knoblauch und aromatischen Gewürzen.
• mit Gamberetti
- ④ **41 RIGATONI ALL' ARRABIATA** ^{1·6·8·9}
In scharfer Tomatensauce, verfeinert mit Knoblauch und Chili.
- 42 SPAGHETTI CARBONARA** ^{1·3·6}
In cremiger Sauce aus Ei, Speck und Parmesan.
- ④ **43 RIGATONI ALLA NORMA** ^{1·6}
In fruchtiger Tomatensauce mit Cherrytomaten, Aubergine und Büffelmozzarella.
- ④ **44 SPAGHETTI CACIO E PEPE** ^{1·6}
Cremig geschwenkte Spaghetti mit Pecorino Romano und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer.
- 45 SPAGHETTI FRUTTI DI MARE** ^{1·4·12}
Mit ausgewählten Meeresfrüchten in aromatischer Tomatensauce.
- ④ **46 RIGATONI QUATTRO FORMAGGI** ^{1·6·7}
In cremiger Sauce aus vier ausgewählten Käsesorten, verfeinert mit Walnüssen.

PASTA FRESCA

- ⑤ **50 FETTUCCINE DEL ORTO** ¹
Mit ausgewähltem Gemüse, verfeinert in aromatischer Kräutersauce.
- 51 FETTUCCINE CALAMARI** ^{1·6·12}
Mit Calamari, Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Schafskäse in aromatischer Tomatensauce.
- 52 PAPPARDELLE MEDITERRANEO** ^{1·3·6}
Mit Zucchini, Parmaschinken und Parmesan, verfeinert in einer feinen Zitronen- und Orangensauce.
- 53 PAPPARDELLE RUSTICO** ^{1·3·6}
Mit Rindfleisch, Paprika und Zwiebeln in feiner Tomatensauce.
- ⑤ **54 TAGLIATELLE GORGONZOLA** ^{1·3·6·7}
Mit Champignons und Pistazien in feiner Gorgonzolasauce.
- 55 TAGLIATELLE GAMBERETTI** ^{1·2·3·10}
Mit Gamberetti in feiner Rahmsauce.
- 56 RAVIOLI PROSCIUTTO** ^{1·2·3·6}
Gefüllt mit Rucola und Mozzarella, verfeinert in Salbeibutter mit Parmaschinken und Parmesan.
- ⑤ **57 RAVIOLI GORGONZOLA** ^{1·6}
Gefüllt mit Rucola und Mozzarella, in feiner Gorgonzolasauce mit saisonalem Obst.
- 58 RAVIOLI RUCOLA E MARE** ^{1·2·4·6·9}
Gefüllt mit Rucola und Mozzarella, serviert mit Lachs und Gambaretti in feiner Tomatensauce.

PIZZA

🍷 **60 MARGHERITA** 1·6
Klassisch belegt mit Tomatensauce und Käse.

61 TONNO 1·4·6
Mit Thunfisch und Käse

🍷 **62 ITALIA** 1·6
Mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum.

63 QUATTRO STAGIONI 1·4·6
Mit Champignons, Parmaschinken, Salami und Thunfisch.

🍷 **64 CONTADINA** 1·6
Mit frischem Gemüse und Champignons.

65 SICILIA 1·6
Mit hausgemachter Salsiccia, Zwiebeln, Paprika und Apfel.

66 RUCOLA 1·6
Mit Cherrytomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan.

67 FRUTTI DI MARE 1·4·12
Mit Meeresfrüchten.

68 GORGONZOLA 1·6
Mit Spinat, Lachs und Gorgonzola.

🍷 **69 LA BIANCA** 1·6
Mit vier Käsesorten.

- mit Salsiccia

PESCE

70 CALAMARI ¹⁻¹²

Knusprig frittiert mit einem Spritzer Zitrone.

71 SEPIA ¹²

Zart gegrillt, mit Olivenöl, mediterranen Kräutern und frischer Zitrone verfeinert

72 LACHSSTEAK ⁴

Saftig gegrillt, verfeinert mit mediterranen Kräutern und einem Hauch Zitrone.

73 GAMBERI ALLA SICILIANA ²

Zart gegrillt mit frischen Kräutern und Knoblauch, serviert mit Bruschettasauce.

CARNE

80 RUMPSTEAK CLASSICO

Saftig gegrillt, aromatisch gewürzt und auf den Punkt gegrillt.

81 RUMPSTEAK PEPE VERDE ⁶⁻⁹

Saftig gegrillt, in cremiger Sauce aus grünem Pfeffer serviert.

82 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ⁶

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, geschwenkt in Salbeibutter.

83 SCALOPPINA A GORGONZOLA ⁶

Kalbsmedaillons mit Spinat in Gorgonzolasauce, mit ausgewählten Kräutern verfeinert.

84 SCALOPPINA AI PEPERONI E FUNGHI ⁶

Zartes Kalbsschnitzel mit Paprika und Champignons in Rahmsauce.

Zu allen Gerichten servieren wir Salat und Kartoffeln.

DOLCE

- ⑨ **90 PANNA COTTA** ⁶
Seidig-feine Creme mit feiner Vanille und einer fruchtigen Waldbeer-Sauce.

- ⑨ **91 TIRAMISU** ^{1·3·6·J}
Zarte Mascarponecreme, geschichtet mit Espresso und Löffelbiskuits, veredelt mit Amaretto und Kakao.

- ⑨ **92 SEMIFREDDO** ^{3·6·(7)}
Traditionelles italienisches Halbgefrorenes.
Wahlweise mit Pistazie, Nougat oder Schokolade.

- ⑨ **93 SEMIFREDDO CON BRIOCHE** ^{1·3·6·7}
Ein sizilianischer Klassiker neu interpretiert. Cremiges Semifreddo auf leicht getoastetem Brioche.

ACQUA

ACQUA PANNA STILL	0.25 l
	0.75 l
SAN PELLEGRINO SPRUDEL	0.25 l
	0.75 l

BIBITE

COLA Classico · Light · Zero ^{A·(C)·D}	0.33 l
FANTA ^A	0.33 l
SPRITE	0.33 l
GINGER ALE ^B	0.2 l
BITTER LEMON ^B	0.2 l
TONIC WATER ^K	0.2 l
ORANGINA ^A	0.25 l
MALZBIER ^I	0.33 l

SUCCHI

SAFT	0.2 l
Apfel · Cranberry · Maracuja · Orange · Rhabarber	
SAFTSCHORLE	0.3 l

CAFFÈ

CAFFÈ CREMA ^D
ESPRESSO ^D
ESPRESSO MACCHIATO ^{6·D}
CAPPUCCINO ^{6·D}
LATTE MACCHIATO ^{6·D}

Alle Kaffeevariationen auch koffeinfrei erhältlich.

BIRRA

FIEGE PILS Classico · Alkfr. ¹	0.3 l
	0.5 l
FIEGE BERNSTEIN ¹	0.3 l
	0.5 l
FIEGE HELLES ¹	0.3 l
	0.5 l
ALSTER/KREFELDER/RADLER ¹	0.3 l
SCHNEIDER WEIZEN Classico · Alkfr. ¹	0.5 l

APERITIVO & SPRITZ

SPRITZ ^{11·A}

Aperol · Limoncello · Sarti · Cynar · Campari

CAMPARI ^A 4 cl

CAMPARI SODA ^A

CAMPARI ORANGE ^A

HUGO ¹¹

LILLET ¹¹

MARTINI ¹¹ 4 cl

ESPRESSO MARTINI ^{11·J}

NEGRONI ^{11·A}

NEGRONI SBAGLIATO ^{11·A}

DIGESTIVO

AMARO 4 cl

VECCHIA ROMAGNA 2 cl

ALLERGENE

- 1 GLUTENHALTIGES GETREIDE
- 2 KREBSTIERE
- 3 EIER
- 4 FISCH
- 5 ERDNÜSSE
- 6 MILCH
- 7 SCHALENFRÜCHTE
- 8 SELLERIE
- 9 SENF
- 10 SESAM
- 11 SCHWEFELDIOXID / SULFITE
- 12 WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE

- A FARBSTOFF
- B KONSERVIERUNGSSTOFF
- C ANTIOXIDATIONSMITTEL
- D GESCHMACKSVERSTÄRKER
- E GESCHWEFELT
- F GESCHWÄRZT
- G GEWACHST
- H SÜSSUNGSMITTEL
- I PHOSPHAT
- J KOFFEINHALTIG
- K CHININHALTIG
- L NITRITPÖKELSALZ