
Zuppe

- Crema di Pomodoro** ^G 6,5
Tomaten-Crèmesuppe
tomato cream soup
- Minestrone** ^{G, I} 7,5
frische italienische Gemüsesuppe mit Parmesankäse
fresh Italian vegetable soup with Parmesan cheese
- Zuppa di Patate e Tartufo** ^{A, G} 8,5
Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelöl
potato soup with truffle oil

Antipasti

- Rote Bete Carpaccio** ^{G, H} 11,5
mit sardischem Schafskäse und Pinienkernen
beetroot Carpaccio with Sardinian sheep's cheese and pine nuts
- Trilogie:**
**Vitello Tonnato, Carpaccio di Manzo und
Carpaccio di Salmone** ^{C, D, G, J} 15,5
*Trilogie from Veal Tonnato, Beef Carpaccio and
Salmon Carpaccio*
- Burrata e Pomodoro** ^G 13,5
Burrata mit Datteltomaten & frischem Basilikum auf Rucola
Burrata with date tomatoes and fresh basil on rucola
- Carpaccio di Manzo** ^{G, J} 13,5
hauchdünne Scheiben vom rohem Rinderfilet mit Zitrone,
Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesankäse
*thin slices of raw beef with lemon, olive oil,
rocket salad and grated Parmesan cheese*
- Carpaccio di Salmone** ^{D, J} 13,5
hauchdünne Scheiben vom frischen Lachs mit Zitronenvinaigrette
thin slices of fresh salmon with lemon vinaigrette
- Vitello Tonnato** ^{C, D, G, J} 14,5
dünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischcrème
thin slices of veal with capers in tuna cream

Insalate

Alle Salate werden mit Olivenöl & Balsamico-Essig angerichtet. ^L
All salads are served with olive oil and balsamic vinegar.

- Insalata verde** gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten 8,5
mixed salad with cherry tomatoes
- Rucola e Parmigiano** ^G 11,5
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesankäse
rocket salad with cherry tomatoes and Parmesan cheese
- Insalata con Scampi** ^{B, G} 18,5
Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Fenchel & Parmesankäse
mixed salad with fried prawns, fennel and Parmesan cheese
- Insalata con Filetti di Manzo** ^G 18,5
gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Parmesankäse
mixed salad with fried strips of beef and Parmesan cheese

Pasta

- Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** ^{A, C} 13,5
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)
with garlic, olive oil and peperoncini (hot)
· **Auf Wunsch auch mit gebratenen Garnelen** ^B 18,5
on request also with fried shrimps
- Tagliatelle con Agnello** ^{A, C} 18,5
Bandnudeln mit gegrillten Koteletts vom Lammkarree
und getrockneten Tomaten
*wide ribbon pasta with grilled rack of lamb,
and dried tomatoes*
- Hausgemachte Maccheroni all'Arrabbiata** 13,5
Makkaroni mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce
homemade maccharoni with garlic in spicy tomato sauce
· **Auf Wunsch auch mit gebratenen Garnelen** ^B 18,5
on request also with fried shrimps
- Gnocchi alla Sorrentina** ^{A, C, G} 14,5
Kartoffelnocken mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce
potato noodles with mozzarella and basil in tomato sauce
- Tagliatelle al Salmone** ^{A, D, G, L} 17,5
Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini
in Weißwein-Kräutersauce
*ribbon noodles with fresh salmon and zucchini in
white wine herb sauce*
- Hausgemachte Maccheroni con Filetti** ^{A, C} 18,5
mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in eigener Sauce
homemade maccharoni with beef fillet tips and mushrooms

Pesce

Filetto di Orata all'Erbe ^{D, G, I}	26,5
Doradenfilet mit Rosmarin, Kirschtomaten und Knoblauch <i>sea bream fillet with rosemary, garlic and cherry tomatoes</i>	
Filetto di Orata alla Cardinale ^{B, D, O}	28,5
Doradenfilet mit Garnelen in Hummersauce <i>sea bream fillet with prawns in lobster sauce</i>	
Salmone alla Griglia ^{D, I}	26,5
frisches Lachsfilet vom Grill <i>fresh grilled salmon fillet</i>	
Salmone in Crosta ^{A, D, G, I, J}	28,5
frisches Lachsfilet auf Pommery-Senfsauce <i>fresh salmon fillet on Pommery mustard sauce</i>	
Scampi alla Griglia ^{A, B, G, I, J}	30,5
5 Großgarnelen vom Grill mit Olivenöl, Kirschtomaten und Knoblauch <i>5 grilled king prawns with olive oil, cherry tomatoes and garlic</i>	
Scampi al Pepe verde ^{A, B, G, I, J, L}	32,5
5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce <i>5 king prawns with green pepper on cognac cream sauce</i>	
Scampi al Vino Bianco ^{A, B, G, I, J, L}	32,5
5 Großgarnelen in Knoblauch-Kräuter-Weißweinsauce <i>5 king prawns on garlic-herb-white wine sauce</i>	

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.
All fish dishes served with day supplement.

Beilagen

Spinat	4,5
<i>spinch</i>	
Getrüffeltes Kartoffelpüree ^G	6,5
<i>truffled mashed potatoes</i>	
Spaghetti Aglio e Olio ^{A, C}	6,5
Tagliolini Tartufo ^{A, C}	9,5
Penne Arrabbiata ^{A, C}	6,5
Gnocchi ^{A, C} in Butter & Salbei...	6,5
<i>gnocchi in butter and sage</i>	

Carne

Scaloppine di Vitello alla Senape ^{A, I, J}	26,5
zarte Milchkalbsfiletmedaillons mit Apfelkapern in Pommery-Senfsauce <i>tender milk veal fillet medallions with apple capers in Pommery mustard sauce</i>	
Saltimbocca alla Romana ^{A, I, J, L}	26,5
zartes Milchkalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce <i>tender milk veal fillet medallions with Parma ham and sage in a white wine sauce</i>	
Filetto di Vitello al Pepe verde ^{A, G, I, J}	28,5
zartes Milchkalbsfilet in Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce <i>tender milk veal fillet in cognac green pepper sauce</i>	
Mare e Monti ^{A, B, G, I, J}	30,5
Rinderfilet auf Barolosauce und drei Großgarnelen mit Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce <i>beef fillet on Barolo sauce and three king prawns with cognac green pepper sauce</i>	
Maltagliato di Filetto al Barolo ^{A, G, I, J, L}	33,5
Ochsenfilet vom Grill auf Barolosauce <i>grilled ox fillet on Barolo sauce</i>	
Costolette d'Agnello alla Griglia ^{A, G}	28,5
gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit Cherrytomaten, Rosmarin und Knoblauch <i>grilled cutlets of lamb with cherry tomatoes, rosemary and garlic</i>	
Filetto di Manzo alla Griglia ^G	28,5
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter <i>grilled beef fillet with herb butter</i>	
Filetto di Manzo al Forno ^G	30,5
Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken <i>beef fillet with gorgonzola au gratin</i>	
Chateaubriand ab 2 und mehr ^L	pro Person 34,5
mit grünem Pfeffer und Barolosauce <i>with green pepper and Barolo sauce</i>	

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.
All meat dishes are served with daily supplement.

Getränke

WARME GETRÄNKE

Espresso ²	Tasse	3,0
Caffè ²	Tasse	3,3
Cappuccino ²	Tasse	3,8
Tee verschiedene Sorten	Glas	3,9

BIER

Krombacher vom Fass	0,2 l	2,9
Krombacher vom Fass	0,3 l	3,9
Hefeweizenbier	Fl. 0,5 l	5,8
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	3,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola ^{1, 2, 4}	0,2 l	3,0
Orangenlimonade ^{1, 3, 5, 9}	0,2 l	3,0
Zitronenlimonade ⁴	0,2 l	3,0
San Pellegrino	Fl. 0,75 l	6,9
Acqua Panna	Fl. 0,75 l	6,9
Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	Fl. 0,2 l	3,2
Tonic Water ^{4, 8}	Fl. 0,2 l	3,2

LIKÖRE & BITTER

Amaretto Disaronno ¹	4 cl	5,5
Sambuca Molinari	4 cl	5,5
Limoncello ¹	4 cl	5,5
Baileys Irish Cream ^{1, 2}	4 cl	5,5
Ramazzotti	4 cl	5,5
Amaro Averna ¹	4 cl	5,5
Fernet Branca	4 cl	5,5

SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	3,4
Orangensaft	0,2 l	3,4

SPIRITUOSEN

Absolut Vodka	4 cl	5,5
Linie Aquavit	4 cl	5,5
Schladerer Himbeergeist	4 cl	5,5
Schladerer Williamsbirne	4 cl	5,5
Jack Daniels	4 cl	8,5

APERITIFS

Martini ^{1, 12} bianco, rosso oder dry	5 cl	5,5
Sherry Sandeman ¹² medium oder dry	5 cl	5,5
Prosecco ¹²	0,1 l	6,0
Hugo ¹²	0,2 l	8,5
Aperol Spritz ^{1, 8, 12}	0,2 l	8,5

LONGDRINKS

Campari-Orange/Soda ¹	0,2 l	8,5
Gin-Tonic ^{4, 8}	0,2 l	8,5
Wodka-Lemon ^{3, 4, 8}	0,2 l	8,5
Cuba Libre ^{1, 2, 4}	0,2 l	8,5

Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf ca 0,2 l aufgefüllt. Die Alkoholmenge kann je nach Longdrink abweichen, von 4 cl bis 15 cl.

Allergene: **A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse

D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)

H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

J enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamerzeugnisse

L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · **O** Hummerpaste A, B, F, G, I, N, 1, 9, 13

Zusatzstoffe: **1** mit Farbstoff · **2** koffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel

5 mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig

9 Stabilisatoren · **12** enthält Sulfite · **13** Geschmacksverstärker · * Frischfleischgewicht

allergens: **A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)

B contains shellfish and crustacean products · **C** contains eggs or egg products

D contains fish or fish products · **E** contains peanuts or peanut products

F contains soy or soy products · **G** contains milk or milk products (lactose)

H contains nuts or their products almond, hazelnut, walnut, cashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) · **I** contains celery or celery products · **J** contains mustard or mustard products

K contains sesame seeds or sesame seeds products · **L** contains sulfur dioxide and sulphites

N molluscs (mollusks) or products thereof · **O** lobster paste A, B, F, G, I, N, 1, 9, 13

additives: **1** with colouring agent · **2** caffeinated · **3** with antioxidant · **4** acidifying agent

5 with preservative · **6** artificial sweetener · **7** phenylalanine · **8** quinine · **9** stabilizers

12 contains sulfite · **13** flavor enhancers · * fresh weight

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung & MwSt. · All prices include tax and service.