

ANTIPASTI - SALAT

ZUPPA DI POMODORI E CREMA passierte Tomatensuppe mit Sahnehäubchen <i>Tomato soup with cream topping</i>	6,90
KLEINER GEMISCHTER SALAT <i>Small mixed salad</i>	7,50
INSALATA MISTA CON RUCOLA E PARMIGIANO Gemischter Salat mit Rucola und Parmesankäse <i>Mixed salad with arugula and parmesan cheese</i>	12,50
MOZZARELLA DI BURRATA Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum & Olivenöl <i>Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, fresh basil & nativ olive oil</i>	14,50
TARTAR DIE SALMONE SU AVOCADO Lachstatar auf Avocado mit Honig-Senf-Dressing <i>Salmon tartare on avocado with honey-mustard dressing</i>	15,00
CARPACCIO DI MANZO Hauchdünne Rindfleischscheiben vom Filet auf Rucola und Parmesan <i>Thin beef filet slices on arugula and parmesan</i>	16,50
CALAMARETTI ALLA GRIGLIA SU RUCOLA E POMODORINI Babycalamari gegrillt auf Rucola Salat & Cherrytomaten <i>Grilled baby calamari on arugula salad & cherry tomatoes</i>	15,50
VITELLO TONNATO Kalbsscheiben mit Thunfisch-Kapern-Sauce <i>Veal slices with tuna and capers sauce</i>	15,00
FOCACCIA mit Olivenöl Extra Vergine, Meersalz und frischem Rosmarin <i>with extra virgin olive oil, sea salt and fresh rosemary</i>	8,00
ANTIPASTI MISTO CALICE mit Carpaccio, baby Calamari, Vitello und Lachstatar <i>Thin beef filet slices, baby calamari, veal slices, and salmon tartare</i>	18,50

PASTA

RIGATONI ARRABBIATA E BURRATA	16,50
Passierte Arrabbiata Sauce (pikant) <i>Rigatoni with arrabbiata sauce (hot)</i>	
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	12,50
Spaghetti mit Knoblauch, Chilli peperoni und Olivenöl <i>Spaghetti with garlic, chilli pepper and olive oil</i>	
RIGATONI CON FILETTO DI MANZO	19,00
Rindfleischspitzen in passierter Tomaten Sauce mit Cherrytomaten <i>Beef filet strips in tomato sauce</i>	
TAGLIERINI ALLO SCOGLIO	21,50
Großgarnelen, Pulpo, Babycalamari, und Vongole in Knoblauch-Weißweinsud <i>Prawns, pulpo, baby calamari, & vongole in a garlic white wine stock</i>	
PAPPARDELLE AL SALMONE E ZUCCHINI	16,50
Lachsfiletwürfel mit Zucchini in Hummer-Creme-Sauce <i>Salmon filet cubes with zucchini in a lobster cream sauce</i>	
SPAGHETTI VONGOLE	20,50
Venusmuscheln, Weißwein-Knoblauchsauce <i>Vongole with garlic in white wine sauce</i>	
TAGLIERINI AL TARTUFO E PARMIGIANO	21,50
Geschwenkt im Parmesanlaib und gehobeltem Trüffel <i>Tossed in parmesan and garnished with truffle</i>	
RIGATONI ALLE VERDURE	16,50
Rigatoni mit verschiedenem Gemüse & Knoblauch in Tomatensauce <i>Rigatoni with various vegetables, & garlic in tomato sauce</i>	

PIZZA

BELEGT MIT PASSIERTER TOMATENSAUCE,
BASILIKUM, OLIVENÖL & MOZZARELLA

PIZZA MARGHERITA	11.50
PIZZA PARMIGIANO E RUCOLA mit Rucolabeet & gehobeltem Parmigiano Reggiano <i>with aragula & grated parmigiano reggiano</i>	13.50
PIZZA MARE MARE mit Meeresfrüchten und Knoblauch <i>with seafood & garlic</i>	16.50
PIZZA PICCANTE E RICOTTA mit Salami und Büffelmilch-Ricotta <i>with spicy salami, & buffalo ricotta</i>	16.00
PIZZA PARMA E RUCOLA mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesankäse <i>with parma ham, arugula, & grated parmesan cheese</i>	16,50
PIZZA TONNO E CIPOLLE mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	15,50
PIZZA GAMBERONI mit Scampi, Krabben und Knoblauch <i>with prawns, crab meat and garlic</i>	17,50

CARNE

Alle Fleisch und Fischgerichte werden mit Tagesgemüse serviert

All meat and fish dishes are served with fresh vegetables of the day

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 23,50

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken Butter-Salbeisauce

Veal medallions with parma ham in butter sage sauce

BISTECCA ALLA GRIGLIA 25,50

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter

Grilled rumpsteak with herb butter

BISTECCA AL PEPE VERDE 27,50

Rumpsteak vom Grill auf grüner Pfeffercreme

Grilled rumpsteak with green pepper sauce

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 36,00

Rinderfilet vom Grill auf grüner Pfeffercreme

Grilled beef fillet with green pepper sauce

PESCE

ORATA ALLA GRIGLIA 24,50

Gegrillte Dorade Royal

Grilled sea bream

FILETTO DI ORATA 24,50

Doradenfilet in Knoblauch-Weißweinsauce

Sea bream fillet in a garlic whit wine sauce

GAMBERONI ALLA VINO BIANCO 29,50

Sautierte Großgarnelen in Weißwein-Hummer-Sud

Sauteed king prawns in white wine lobster sauce

SOGLIOLA ROSOLATA NEL BURRO SORESINA 36,00

Seezunge in Butter gebraten

Roasted Dover sole in butter

Desserts
DOLCI

GELATO AFFOGATO	5,00
Espresso auf Vanilleeis <i>Espresso on vanilla ice cream</i>	
TIRAMISU	7,50
Aufgeschlagene Mascarpone-Creme auf Kaffee-Amaretto Löffelbiskuit <i>Whipped mascarpone cream on coffee-amaretto ladyfingers</i>	
PANNA COTTA	7,00
Verfeinerte Milch mit Batida Coco und Orangenzesten an geschwenkten Waldfrüchten <i>Refined milk with Batida Coco and orange zest on panned forest fruits</i>	
SORBETTO AL LIMONCELLO E MENTA FRESCA	8,50
Zitronensorbet mit Limoncello und Frischer Minze (am Tisch zubereitet) <i>Lemon sorbet with Limoncello and fresh mint (prepared at the table)</i>	
SOUFFLE AL CIOCCOLATO	9,50
Schokosoufflé aus Zartbitterschokolade auf Waldfrucht mit einer Kugel Vanilleeis <i>Dark chocolate soufflé on wild berries with a scoop of vanilla ice cream</i>	
GRAN DOLCI MISTO CALICE D'ORO per due	14,50
Gemischter Dessertteller aus Panna Cotta, Tiramisu, Vanilleeis & Waffelhörnchen <i>Mixed dessert plate of panna cotta, tiramisu, vanilla ice cream & waffle cones</i>	

BEVANDE CALDE

Kaffe Tasse	3,00
Espresso Tasse	2,50
Espresso Macchiato Tasse	3,00
Espresso Doppio Tasse	4,50
Espresso Corretto	6,50
Cappuccino Tasse	3,70
Latte Macchiato Glas	4,50
Tee (Diverse Sorten) Tasse	3,00

BEVANDE

S. Pellegrino 0,25l	3,50
S. Pellegrino 0,75l	7,50
Aqua Panna 0,25l	3,50
Aqua Panna 0,75l	7,50
Coca Cola 0,2l	3,50
Coca Cola Zero 0,2l	3,50
Fanta 0,2l	3,50
Sprite 0,2l	3,50
Spezi 0,2l	3,50
Tonic Water 0,2l	3,50
Bitter Lemon 0,2l	3,50
Ginger Ale 0,2l	3,50

SUCCO

Apfelsaft 0,2l	3,50
Orangensaft 0,2l	3,50
Vio Apfelschorle 0,3l	4,00
Vio Rhababerschorle 0,3l	4,00
Vio Johannisbeerschorle 0,3l	4,00

APERITIVI

Prosecco 0,1l	6,50
Aperol Spritz	7,50
Limoncello Spritz	7,50
Hugo	7,50
Negroni	9,50
Campari Soda	8,50
Campari Orange	8,50
Gin Bombay Tonic	9,50
Sherry (Dry, Medium, Cream) 5cl	5,00
Martini (Dry, Medium, Cream) 5cl	5,00
Champagner Fl. 0,2l	30,00

BIRRA

König Pilsener vom Fass 0,3l	4,50
Erdinger Weizen vom Fass 0,3l	4,50
Birra Moretti Fl. 0,33l	4,50
König Pilsener Alk. Frei Fl. 0,33l	4,50
Erdinger Alk. Frei Fl. 0,33l	4,50

VINO **0,2l**

Bianco

Grillo	8,00
Lugana	8,50
Lugana Ca Dei Frati	12,50

Rosato

Antonutti Rose 92l	8,50
--------------------	------

Rosso

Primitivo	8,50
Chianti Organic	9,50
Chianti Classico	12,50

LIQUORI, AMARO **2cl**

Amaretto	4,50
Limoncello	4,50
Sambuca	4,50
Baileys	4,50
Ramazotti	4,50
Averna	4,50
Fernet Branca	4,50
Jägermeister	4,50
Vecchia Romagna	4,50
Vodka Absolut	5,00
Grey Goose	8,00
Belvedere	8,00