ANTIPASTI

TAPAS ITALIANA - für 2 Personen - 29
Wählt eure 5 Lieblings- Antipasti, zum Teilen

Noch nicht genug?! Jede weitere Tapas Vorspeise 7

SEMPLICE A, C 7
Steinofenbrot. Taggiasche Oliven und Grüne Oliven.
hausgemachte Aioli

BRUSCHETTA A 8
Geröstetes Brot. Basilikum. marinierte Tomaten.
Alter Balsamico.

CARPACCIO DI MANZO G 16
Fassona Piemont Rinderfilet. Italienischer Rucola.
Parmiggiano Reggiano 24 monate gereift

INSALATA DI POLIPO E PATATE D 15
Oktopus. Kartoffeln. eingelegte zwiebeln aus Tropea

CROSTINI CON BURRATA, PESTO E NOCI A, G 14
Geröstetes Brot. Burrata aus Apulien. hausgemachtes
Basilikumpesto. Geröstete Walnüsse

VITELLO TONNATO C, D 15
Zarte Kalbscheiben. Thunfischcreme. Kapern.

VERDURE GRIGLIATE 14
Mediterranes grill Gemüse (+ **Burrata** aus Apulien 4)

FETA FRITTA A, G, H 14
Gebackener Fetakäse im Filou Teig. Sesam.
Wildlavendelhonig. Geröstete Walnüsse. Thymian

PINSA PANE A, F 11
Pinsabrot aus dem Steinofen. Knoblauchöl. Meersalz

CALAMARI FRITTI G, H 17
Tintenfisch aus Patagonia. Frittiert. hausgemachte Aioli

PRIMI auch mit Gluten armen Penne erhältlich

SPAGHETTI AL PARMIGIANO A, G, L 16
24 Monate gereifter Parmesanlaib (+ **Trüffel** 6)

MEZZI RIGATONI AL PESTO GENOVESE A, G 14
Hausgemachtes Basilikumpesto. Italienischer Rucola.
getrocknete Tomaten (+ **Burrata** aus Apulien 4)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE A, C, G, H 16
Guanciale aus Latium. Freilandeier.
Parmiggiano Reggiano 24 Monate gereift

GNOCCHI AL POLLOA, C, G, H 17
Hähnchenbrustfiletspitzen. Frische Zitrone. Tomatensugo.
mit Sahne verfeinert. leicht pikant

RAVIOLI AL BURRO E SALVIA A, C, G 15
Ravioli. Ricotta-Spinat-Füllung. Butter- Salbei-Soße

SECONDI

- Carne -

TAGLIATA DI MANZO G, L 32
Fassona Piemont Rinderroastbeef. Italienischer Rucola.
Parmiggiano Reggiano 24 Monate. gereifter Balsamico aus Modena.
Gebackene Kartoffeln mit Meersalz

- Pesce –

PESCE MISTO ALLA GRIGLIA D, G 32
Calamari-Lachs-Garnele vom Grill. Aioli
Mediterranes Gemüse. Gebackene Kartoffeln mit Meersalz.

INSALATE

CAESAR SALAT POLLO A, G 18
Romanasalat. Brotcroutons. Hähnchenbrustfilet
Parmiggiano Reggiano 24 Monate gereift. hausgemachtes Caesar Dressing

INSALATA MISTA 7
Wildkräuterpflücksalat. Italienische Tomaten. Karotten. Zwiebeln

INSALATA POMODORO A, G 13
Italienische Tomaten. Burrata aus Apulien. Basilikumpesto

PINSA ROMANA IM STEINOFEN GEBACKEN

Besonderheiten: Weizen, Soja und Reismehl. außen leicht knusprig, innen weich.

72 Std. Gärung, sehr bekömmlich.

TARTUFO A, F, G 19
Burrata aus Apulien. Fior di Latte. Schwarzertrüffel.

MOZZA A, F, G 12
Tomatensugo. Fior di Latte

MAFIOSI A, F, G 16
Tomatensugo. Fior di Latte. Italienische Salami.
Milde Peperoni Lombardi

SALVINI A, F, G 18
Tomatensugo.Fior di Latte. Prosciutto di Parma 14 Monate gereift.
Italienischer Rucola.
Parmiggiano Reggiano 24 Monate gereift

TONNO A, F, D, L 16
Tomatensugo. Fior di Latte. Thunfisch. Kapern.
Taggiasche Oliven. Sardellenfilets.

N´DUJA, die scharfe bitte! A, D, F, G 17
Tomatensugo. Fior di Latte. Kalabrische Streichsalami Scharf.
Zwiebeln aus Tropea süßlich. Frisch gezupftes Basilikum.
Extra vergine Olivenöl aus 100% italienischen Oliven

VERDURE A, F, G 16
Tomatensugo. Fior di Latte. mediterranes grill Gemüse. getrocknete Minze

BURRATA E POMODORI SECCI A, F, G 17
Tomatensugo. Fior di Latte. Burrata aus Apulien.
Getrocken Tomaten. Italienischer Rucola

PROSCIUTTO COTTO BURRATA A, F, G 18
Tomatensugo. Fior di Latte. Kochschinken aus Italien.
Burrata aus Apulien. Pistazie

DOLCI

SOUFLE AL CHIOCOLATO **ca. 10min Backzeit** A, C, G 13
Hausgebackenes warmes Schoko-törtchen
mit flüssigem kern. Vanillieeis von Filippo.

TIRAMISÙ A, C, G 9
Hausgebackener Biskuit. Mascarpone-ei-creme. Espresso

SOUFLE AL PISTACCHIO **ca. 10min Backzeit** A, C, G 16
Hausgebackenes warmes Pistazien-törtchen
mit flüssigem kern. Vanillieeis von Filippo.

PANNA COTTA G 9
Hausgemachtes cremiges Panna Cotta. Himbeersoße.

AFFOGATO AL CAFFÉ A, C, G 8
Italienischer Espresso mit Vanilleeis

ESPRESSO MARTINI 12
Grey Goose Vodka. Kaffeelikör. Espresso. Kakao

BEVANDE CALDE

- Bevand calde -

Espresso 8	3
Espresso doppio 8	4
Latte macchiato G,8	6
Cappuccino G,8	5

DEGISTIVO

- Grappa -

Marzadro La Trentina Morbida Barrique	2cl	5,5
Marzadro Le Diciotto Lune Stravecchia	2cl	6,5
Marzadro Giare Amarone (36 Monate Eichenholzfässern gereift)	2cl	7,5
Berta Magia (10 Jahre in Barrique gereift)	2cl	9,5

BEVANDE ALCOLICHE

- Aperitifs -

Aperol Spritz 1,2, L	0,2l	8
Lillet Wildberry 1,2, L	0,2l	8
Italicus Spritz 1,2, L	0,2l	7
Hugo 1,2, L	0,2l	7
Sarti Lemon Spritz 1,2, L	0,2l	9
Lavabelle Tonic 1,2, L	0,2l	9
Limoncello Spritz 1,2, L	0,2l	8
Sanbitter Spritz 1,2, L alkoholfrei.	0,2l	7
Crodino Spritz 1,2, L alkoholfrei.	0,2l	7

- Birre -

Peroni Nastro Azzuro A	0,33l	4
Felsenbergbräu SchwieberdingenA	0,33l	4
Radler A	0,33l	4
Hefeweizen A	0,5l	4
Hefe alkoholfrei A	0,5l	4
Bit Pils alkoholfrei A	0,33l	4

VINO DELLA CASA

Hausweine

- Bianco -

Lugana	0,1 l	5
	0,2 l	8
Schorle	0,2 l	7

- Rosso -

Primitivo	0,1 l	5
	0,2 l	8
Schorle	0,2 l	7

- Rosato -

Bardolino rose	0,1 l	5
	0,2 l	8
Schorle	0,2 l	7

BEVANDE ANALCOLICHE

- Softdrinks -

Pepsi 2,5,8	0,33l	3
Pepsi Zero Zucker 2,5,8	0,33l	3
Mirinda 2,5	0,33l	3
Seven Up 2,5	0,33l	3
Schwip Schwap 2,4,8	0,33l	3

- Tè freddo -

Pfirsich- / Zitronen-Eistee 2,5	0,33l	4

- Acqua -

Wasser Still	0,25l	3
	0,75l	7
Wasser Medium	0,25l	3
	0,75l	7

- Spritz di succo -

Apfel- / Johannisbeer- / Rhabarber-Schorle	0,33l	4

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 Nitrat, Nitrit Pökelsalz 5 mit Süßungsmittel 6 mit Phosphat 7 Chininhaltig 8 koffeinhaltig

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide C Eier D Fisch F Soja G Milch und Laktose H Schalenfrüchte/Nüsse L Schwefeldioxid und Sulfite