

APERITIVI / APERITIFS

1 Sandemann Sherry 5 cl 5,90 Fino Medium Porto Tawny	8 Limoncello Spritz ^{1,6} 0,2 l 8,90
2 Martini 5 cl 5,30 Bianco Rosso	9 Rosé Vino Prosecco Brut 10 cl 6,90
3 Aperol Spritz ¹ 0,2 l 8,90	10 Prosecco Extra Dry 10 cl 6,90
4 Bitterino ^{1,4,7} 10 cl 5,90 alkoholfreier Aperitif	11 Tangueray Gin & Tonic ⁴ 5 cl 11,90
5 Campari ¹ 5 cl 5,90 bitter pur	12 Lillet Wildberry ^{1,6} 0,2 l 8,90
6 Hugo Spritz ^{1,2,7} 0,2 l 8,90	13 Alkoholfreier Hugo ^{2,6} 0,2 l 8,90
7 Campari 10 cl 7,90 bitter mit Orange oder Soda ¹	14 Alkoholfreier Martini Floreale ^{4,6} 0,2 l 8,90

MINESTRE SUPPEN

20 Zuppa del giorno – Tagessuppe 8,90
21 Zuppa di pesce della casa ^{J,K,L} 10,30 Fischsuppe nach Art des Hauses

ANTIPASTI KALTE UND WARME VORSPEISEN

30 Bruschetta al pomodoro – basilico 7,90 geröstetes Brot – frische Tomaten – Knoblauch – Basilikum
31 Prosciutto – melone 16,90 Melone – luftgetrockneter Parmaschinken ^{11,8} – 18 Monate gereift
32 Vitello tonnato ^{B,K} 17,90 rosa gegartes Kalbfleisch – sämige Thunfischcreme
33 Carpaccio di filetto di manzo ^{C,D} 17,90 Rinderfilet – hauchdünn geschnitten – Sellerie – Parmesan ^{1,2}
34 Insalata di mare ^{D,J,K,L} 17,90 hausgemachter Meeresfrüchtesalat
35 Antipasto della casa ^{C,K,L} 17,90 italienischer Vorspeiseteller „nach Art des Hauses“
36 La burrata ^C 16,90 cremige Burrata – warme Datterini Tomaten – Brotcroutons Basilikumpesto
37 Carpaccio di polpo ^{K,D} 19,80 fein geschnittener Oktopus – Kichererbsen Tropea-Zwiebeln – Sellerie
38 Gran misto di verdura ^C 17,90 gemischter vegetarischer Gemüseteller, warm und kalt

INSALATE SALATE

40 Insalata mista 6,90 kleiner bunter Salatteller – Ideal als Beilage oder Vorspeise
41 Rucola con pomodorini, parmigiano ^{C,G} 10,90 Rucolasalat – Cocktailtomaten – Parmesan ^{1,2}
42 Nizza ^{B,C,K} 13,90 bunter Salatteller – Thunfisch – Käse ^{1,2} – Ei – Zwiebeln
43 Insalata speciale ^{L,K} 19,80 bunter Salatteller – Lachsfiletstreifen – Garnelen – Avocado
44 Insalata di pollo ^{G,E} 17,90 bunter Salatteller – Hähnchenbruststreifen Balsamico Feigenmarinade – Mandelsplitter
45 Insalata bella vista ^{C,G,N} 19,80 bunter Salatteller – Rindfleischstreifen – Austernpilze – gehobelter Grana

Unsere Salate werden mit hauseigener Balsamico-Vinaigrette ^{8,13,11} zubereitet. Dazu servieren wir kostenlos hausgemachtes Brot – auf Wunsch auch: Pizzabrot oder Knoblauchbrot **4,50**
Pizza Bianca [mit Rosmarin-Peperoncino-Olivenöl, Käse] **6,00**

SPECIALITA DE PASTA ^{A,B} NUDELGERICHTE

80 Spaghetti alla bolognese ^D 15,90 geschmorte Rinderhackfleischsauce – Tomaten
81 Spaghetti alle vongole ^J 21,90 Venusmuscheln – Tomaten – Knoblauch [scharf]
82 Spaghetti allo scoglio ^{C,K,L} 23,90 köstliche Meeresfrüchte – Weißweinsauce – Knoblauch
83 Tagliolini al ragu di verdure 15,90 feine Bandnudeln – mediterranes Tomaten-Gemüseragout
84 Tagliolini al salmone ^K 19,80 feine Bandnudeln – Lachsfiletstreifen nach Art des Hauses
85 Tortellini all'emiliana 16,90 Fleischfüllung – magerer Hinterschinken – Erbsen – Sahnesauce
86 Saccottini al tartufo e prosciutto ^{A,B,C} 19,80 gefüllte Teigsäckchen – schwarze Trüffel-Sauce – luftgetrockneter Parmaschinken ^{8,11}
87 Ravioli Ossobucco ^C 19,80 gebratene Champignons – Parmesansauce
88 Gnocchi in salsa di gorgonzola ^C 16,90 gefüllte Kartoffel-Gnocchi – würzige Blauschimmelkäse-Sauce
89 Gnocchi alla casareccia ^C 16,90 gefüllte Kartoffel Gnocchi – Tomatensauce – Büffel Mozzarella Basilikum

PASTA AL FORNO ^{A,B} ÜBERBACKENE NUDELN

90 Lasagne come fa la mamma ^{D,C} 15,90 Schichtnudeln in Bechamel – geschmorte Rinderhackfleischsauce Mozzarella überbacken
91 Lasagne al salmone ^{K,C} 15,90 Schichtnudeln – Spinat – Lachs – Bechamel Mozzarella überbacken
92 Pasta combinazione ^{D,C} 15,90 verschiedene Teiggerichte – geschmorte Rinderhackfleischsauce Tomatensahnesauce – Mozzarella überbacken

SPECIALITA DI CARNE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

100 Bistecca – cipolle ^C 30,90 Argent. Rumpsteak – Zwiebeln – Kräuterbutter
101 Bistecca al pepe verde ^{C,H} 30,90 Argent. Rumpsteak – grüne Madagaskar-Pfeffersauce
102 Costolettine a scottadito 28,90 kurz angebratene Neuseeländische Lammkoteletts – Knoblauch Rosmarin
103 Carré di agnello in crosta di olive e senape ^{B,C,H} 35,90 Neuseeländisches Lammkarree – Oliven-Senfkruste – Barolo-Rotweinjus
104 Tagliata di manzo ^C 35,90 Black-Angus Rib-eye Steak – rosa gegrillt – tranchiert Rucolabouguet – gehobelter Grana – Rosmarinkartoffeln
105 Scaloppine al gorgonzola ^{A,C} 28,90 vom Kalb – würzige Blauschimmelkäse-Sauce
106 Saltimbocca alla romana ^A 28,90 vom Kalb – Parmaschinken – Salbei – Weißweinsauce
107 Scaloppine alla pizzaiola ^{K,A} 28,90 vom Kalb – Knoblauch – Kapern – Oregano – Tomatensauce – Spaghetti
108 Cotoletta alla milanese ^{A,B,C} 27,90 Schnitzel aus Kalbsrücken – paniert – Preiselbeeren Als Beilagen servieren wir Rosmarinkartoffeln und frisches Marktgemüse

SPECIALITÀ DI PESCI FISCHGERICHTE

140 Seppia alla griglia ^K 27,90 Zitronen-Kräutermarinade mit Knoblauch – Salat der Saison
141 Coda di rospo alla livornese ^K 28,90 Seeteufel – Tomaten-Knoblauch-Taggiasca-Oliven – Basilikum
142 Lucioperca all'acqua pazza ^{A,C,K} 27,90 Pochiertes Zanderfilet im eigenen delikatsten Sud [à la chef]
143 Gamberoni in padella ^L 28,90 Riesengarnelen – frische Kräuter – Knoblauchbaguette ^{a,c} Salat der Saison
144 Grigliata mista di pesce ^{K,K,L} 35,90 verschiedene Fischarten nach Saison – gegrillt
141 /142/144 hier servieren wir als Beilagen blanchiertes, frisches Marktgemüse – Schwenk-Kartoffeln

PIZZA ^{A,C} aus dem Steinofen / Ø 32 cm alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarellakäse zubereitet

50 Pizza marinara 11,10 Das Original – einfach – aromatisch – Tomaten – Knoblauch Oregano – Olivenöl – ohne Käse
51 Pizza margherita 12,50 Tomaten – Mozzarellakäse – frisches Basilikum
52 Pizza bufalina 15,50 Tomaten – Büffelmozzarella – Cocktail-Tomaten – frisches Basilikum – Olivenöl
53 Pizza salame 13,50 Salami ^{2,8}
54 Pizza prosciutto 13,50 magerer Hinterschinken ^{2,8}
55 Pizza al salame piccante 13,50 luftgetrocknete scharfe Salami ^{2,8}
56 Pizza salame e funghi 14,20 Salami ^{2,8} – frische Champignons
57 Pizza prosciutto e funghi 14,20 magerer Hinterschinken ^{2,8} – frische Champignons
58 Pizza toscana 15,30 luftgetrocknete scharfe Salami ^{2,8} – magerer Hinterschinken ^{2,8} frische Champignons – rote Zwiebeln
59 Pizza hawaii 14,20 magerer Hinterschinken ^{2,8} – Ananas
60 Pizza siciliana ^K 14,70 Sardellenfilets – Kapernfrüchte – Knoblauch schwarze Oliven ¹⁰ – Oregano
61 Pizza vegetariana 15,30 Grill-Gemüse [Auberginen – Zucchini – Paprika] schwarze Oliven ¹⁰ – gehobelter Grana
62 Pizza diavola 14,90 luftgetrocknete scharfe Salami ^{2,8} – frische Champignons scharfe Peperoni
63 Pizza frutti di mare ^{J,K,L} 15,90 ohne Käse – mit Tomaten – gemischten köstlichen Meeresfrüchten – Knoblauch