

APERITIVI / APERITIFS

1 Sandemann Sherry Fino Medium Porto Tawny	5 cl	5,90	8 Limoncello Spritz ^{1,6}	0,2 l	8,90
2 Martini Bianco Rosso	5 cl	5,30	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	11 Tangueray Gin & Tonic ⁴	5 cl	11,90
5 Campari ¹	5 cl	5,90	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	14 Alkoholfreier Martini Floreale ^{4,6}	0,2 l	8,90
bitter mit Orange oder Soda ¹					

MINESTRE SUPPEN

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

ANTIPASTI KALTE UND WARME VORSPEISEN

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

INSALATE SALATE

40 Insalata mista kleiner bunter Salatteller – Ideal als Beilage oder Vorspeise	6,90
41 Rucola con pomodorini, parmigiano ^{C, G} Rucolasalat – Cocktailtomaten – Parmesan ^{1,2}	10,90
42 Nizza ^{B, C, K} bunter Salatteller – Thunfisch – Käse ^{1,2} – Ei – Zwiebeln	13,90
43 Insalata speciale ^{L, K} bunter Salatteller – Lachsfiletstreifen – Garnelen – Avocado	19,80
44 Insalata di pollo ^{G, E} bunter Salatteller – Hähnchenbruststreifen Balsamico Feigenmarinade – Mandelsplitter	17,90
45 Insalata bella vista ^{C, G, N} bunter Salatteller – Rindfleischstreifen – Austernpilze – gehobelter Grana	19,80
Unsere Salate werden mit hauseigener Balsamico-Vinaigrette ^{8,13,11} zubereitet. Dazu servieren wir kostenlos hausgemachtes Brot – auf Wunsch auch: Pizzabrot oder Knoblauchbrot	
Pizza Bianca [mit Rosmarin-Peperoncino-Olivenöl, Käse]	5,50 7,00

SPECIALITA DE PASTA ^{A, B} NUDELGERICHTE

80 Spaghetti alla bolognese ^D geschmorte Rinderhackfleischsauce – Tomaten	15,90
81 Spaghetti alle vongole ^J Venusmuscheln – Tomaten – Knoblauch [scharf]	21,90
82 Spaghetti allo scoglio ^{C, K, L} köstliche Meeresfrüchte – Weißweinsauce – Knoblauch	23,90
83 Tagliolini al ragu di verdure feine Bandnudeln – mediterranes Tomaten-Gemüseragout	15,90
84 Tagliolini al salmone ^K feine Bandnudeln – Lachsfiletstreifen nach Art des Hauses	19,80
85 Tortellini all’emiliana Fleischfüllung – magerer Hinterschinken – Erbsen – Sahnesauce	16,90
86 Saccottini al tartufo e prosciutto ^{A, B, C} gefüllte Teigsäckchen – schwarze Trüffel-Sauce – luftgetrockneter Parmaschinken ^{8,11}	19,80
87 Risotto Quattro Formaggi ^C Hähnchenbrustfiletstücke – gebratene Champignons	18,90
88 Gnocchi in salsa di gorgonzola ^C gefüllte Kartoffel-Gnocchi – würzige Blauschimmelkäse-Sauce	16,90
89 Gnocchi alla casareccia ^C gefüllte Kartoffel Gnocchi – Tomatensauce – Büffel Mozzarella Basilikum	16,90

PASTA AL FORNO ^{A, B} ÜBERBACKENE NUDELN

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

SPECIALITA DI CARNE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

100 Bistecca – cipolle ^C Argent. Rumpsteak – Zwiebeln – Kräuterbutter	31,90
101 Bistecca al pepe verde ^{C, H} Argent. Rumpsteak – grüne Madagaskar-Pfeffersauce	31,90
102 Costolettine a scottadito kurz angebratene Neuseeländische Lammkoteletts – Knoblauch Rosmarin	29,80
103 Carré di agnello in crosta di olive e senape ^{B, C, H} Neuseeländisches Lammkarree – Oliven-Senfkruste – Barolo-Rotweinjus	35,90
104 Tagliata di manzo ^C Black-Angus Rib-eye Steak – rosa gegrillt – tranchiert Rucolabouquet – gehobelter Grana – Rosmarinkartoffeln	35,90
105 Scaloppine al gorgonzola ^{A, C} vom Kalb – würzige Blauschimmelkäse-Sauce	29,80
106 Saltimbocca alla romana ^A vom Kalb – Parmaschinken – Salbei – Weißweinsauce	29,80
107 Scaloppine alla pizzaiola ^{K, A} vom Kalb – Knoblauch – Kapern – Oregano – Tomatensauce – Spaghetti	29,80
108 Cotoletta alla milanese ^{A, B, C} Schnitzel aus Kalbsrücken – paniert – Preiselbeeren	28,90
Als Beilagen servieren wir Rosmarinkartoffeln und frisches Marktgemüse	

SPECIALITÀ DI PESCI FISCHGERICHTE

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

PIZZA ^{A, C} **aus dem Steinofen / Normgröße**
alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Fior de Latte Mozzarella zubereitet.

50 Pizza marinara Das Original – einfach – aromatisch – Tomaten – Knoblauch Oregano – Olivenöl - ohne Käse	11,10
51 Pizza margherita Tomaten – Mozzarellakäse – frisches Basilikum	12,50
52 Pizza bufalina Tomaten – Büffelmozzarella – Cocktail-Tomaten – frisches Basilikum – Olivenöl	15,50
53 Pizza salame Salami ^{2,8}	13,50
54 Pizza prosciutto magerer Hinterschinken ^{2,8}	13,50
55 Pizza al salame piccante luftgetrocknete scharfe Salami ^{2,8}	13,50
56 Pizza salame e funghi Salami ^{2,8} – frische Champignons	14,20
57 Pizza prosciutto e funghi magerer Hinterschinken ^{2,8} – frische Champignons	14,20
58 Pizza toscana luftgetrocknete scharfe Salami ^{2,8} – magerer Hinterschinken ^{2,8} frische Champignons – rote Zwiebeln	15,30
59 Pizza dal pizzaiolo saftiger Thunfisch – Blattspinat – gekochtes Ei – Knoblauch ^B	16,90
60 Pizza siciliana ^K Sardellenfilets – Kapernfrüchte – Knoblauch schwarze Oliven ¹⁰ – Oregano	14,70
61 Pizza vegetariana Grill-Gemüse [Auberginen – Zucchini – Paprika] schwarze Oliven ¹⁰ – gehobelter Grana	15,30
62 Pizza diavola luftgetrocknete scharfe Salami ^{2,8} – frische Champignons scharfe Peperoni	14,90
63 Pizza frutti di mare ^{J, K, L} ohne Käse – mit Tomaten – gemischten köstlichen Meeresfrüchten – Knoblauch	15,90