

SPECIALITÀ

--- Antipasti

TAGLIATA DI MANZO	Tranchen v/ Rinderroastbeef an Rucola, Feigen, Parmesanraspel, Trüffel & Pistaziendressing	25,5
CARPACCIO DI SPADA	geräuchertes Schwertfischcarpaccio an Feldsalat, Cantaloupemelone, getrüffeltem Pecorinokäse & Maracujajus	25

--- Pasta

TRENETTE CORIANDOLO	wellige Bandnudeln produziert m/ Koriander an Fischsauce, Kirschtomaten & Trüffel	23,5
SPAGHETTI NERI	schwarze Spaghetti m/ Meeresfrüchten & Babytomaten an Safransauce	18
PAPPARDELLE CINGHIALE	breite Bandnudeln m/ Wildschweinragout & Grana Padano an Marsalaweinsauce	18
PACCHERI AL PISTACCHIO	große Rigatoni produziert m/ Pistazien an Artischockenherzen, Stängelkohl, frischen Tomaten, Parmesanraspel & geraspelten frischen Pistazien	23,5

--- Riso

RISOTTO NERO	schwarzes Vollkornrisotto m/ gelben & grünen Zucchini, Artischocken, Korallenbohnen, ausgewählten Pilzen & Trüffelcreme an gegrillten Calamariringen	24,5
	wahlweise VEGAN ohne Calamari	19

--- Pizza

PIZZA ARROSTO	m/ Scheiben v/ italienischem Schweinbraten, frischen Tomaten, Rucola & Pistazien	18,5
---------------	--	------

--- Pesce

SPADA ALLE LIMETTE	Schwertfischsteak an Creme v/ rosa Pfeffer & Limette, dazu Spinat	30
--------------------	---	----

--- Carne

SCALOPPINA DI VITELLO	Kalbsschnitzelchen m/ Parmaschinken, Taleggiokäse & Trüffel an Weinsauce, dazu Kartoffel-Topinamburgratin	30
-----------------------	---	----

--- Dessert

HAUSGEMACHTES TARTUFO EIS	wahlweise m/ Pistazie-, Walderdbeer- oder Nougatgeschmack	9,9
CANNOLO SICILIANO	Mürbteigkrokantrolle m/ Ricottakäse, Pistazie & Schokolade	6,5

A N T I P A S T I N I / kleine Vorspeisen

BRUSCHETTA	geröstetes Brot m/ Tomaten & Paprika	7,5
CAPRESE	Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum & Oliven	13
CARPACCIO	v/ Rind m/ Pilzen, Grana Padano & Olivenöl	13,5
VITELLO TONNATO	Kalbfleisch m/ Thunfischcreme & Kapern	12,5
INSALATA DI MARE	Oktopus ³ , Calamari ³ & Shrimps m/ Öl & Zitrone	16
ANTIPASTO MISTO	vegetarischer Vorspeisenteller	14 / 19,5 / 23
CARCIOFI GRIGLIATI	Artischocken v/ Grill	10,5
CARPACCIO PESCE	Carpaccio v/ Seeteufel, Schwert- & Thunfisch	23

S A L A T E Dressings: Balsamico / Zitrone-Limette

PICCOLA	kleiner, gemischter Salat	5
TACCHINO	gemischter Salat m/ gegrillter Putenbrust, Äpfeln & Walnuss	15
FILETTO	Rucolasalat m/ Rinderfilet, Kirschtomaten & Parmesan ^{1,5}	20
TONNO	gemischter Salat m/ Thunfisch, Mozzarella & gegrillten Artischocken	14

S U P P E N

POMODORO	klassische Tomatensuppe	7,9
MINISTRONE	hausgemacht m/ frischem Gemüse (nur im Winter)	9,9

P A S T A / alle Nudeln hausgemacht / Spaghetti von „Molisana“

Klassiker

AGLIO & OLIO	Spaghetti in Knoblauch, Olivenöl Chili & Petersilie	11
NAPOLETANA	Spaghetti m/ klassischer Tomatensauce	11,5
CARBONARA	Spaghetti m/ Speck ¹ , Ei & Grana Padano ^{1,5}	13,5
VONGOLE VERACI	Spaghetti m/ Venusmuscheln, frischen Tomaten & Weißwein	19,5

Vegetarisch

VERDI	Tagliatelle m/ Brokkoli, Champignons, Paprika, Zucchini, Lauch & Frühlingszwiebel	16
PORCINI	Tagliatelle m/ Steinpilzen & frischen Tomaten	17,5
ALLA NORMA	Maccheroncini m/ Tomaten, Auberginen, Ricotta & Basilikum	15,5
RIPIENA	gefüllt m/ Steinpilzen in Pilzsauce ¹¹ & Rucola	19
TARTUFO NERO	Tagliolini m/ schwarzem Norcia Trüffel	23

Fisch & Fleisch

SCAMPI	Tagliolini m/ Scampi ³ , Langustine ³ , & Kirschtomaten in Weißweinsauce ¹¹	20
CALVADOS	Tagliatelle m/ Rinderfilet, Walnuss & frischen Äpfeln in Rotwein-Calvadoslikörsauce ¹¹	19,5
PINNA GIALLA	Tagliatelle m/ gegrilltem Yellowfin-Thunfisch an Zitronensauce	20,5

ALLE PASTAGERICHTE (AUSSER M/ FISCH) M/ GRANA PADANO SERVIERT

GRANA PADANO EXTRA 2,00 € !!!

R I S O T T O

ROSSO	Rote-Bete-Risotto m/ Lachs vom Grill	19
TREVIGIANO	m/ Rinderfilet, Radicchio & Walnüssen	22

F I S C H & F L E I S C H

AL LIMONE	Kalbsschnitzelchen in Zitronensauce m/ Tagliatelle	24
ROMANA	Kalbsschnitzelchen m/ italienischem Bauchspeck & Salbei an Weißweinsauce & Caponatagemüse	26
AI FERRI	250gr.Roastbeef v/ Grill m/ Rosmarinkartoffeln	25
BRANZINO GRIGLIA	ganzer Wolfsbarsch v/ Grill m/ Spinat	29
CALAMARI GRIGLIA	Loligo Babycalamari v/ Grill m/ Kartoffeln	26,5
TONNO GRIGLIA	Yellowfin Thunfischsteak v/ Grill m/ Caponata	31
SPADA GRIGLIA	Schwertfischsteak v/ Grill an Zitronensauce & Caponata-Gemüsepfanne	27

B E I L A G E N

nur zu Hauptgerichten serviert

PATATE AL ROSMARINO	Rosmarinkartoffeln	6
SPINACI	gedünsteter Spinat m/ Knoblauch & Öl	5,5
CAPONATA	Gemüsepfanne m/ Auberginen, Zucchini, Paprika, Rosinen & Kartoffeln	9

S Ü S S E S

PANNA COTTA	wahlweise m/ Karamell, Erdbeer & Schoko	6,5
TIRAMISÚ	m/ Mascarpone, Eigelb, Sahne & Amaretto	6,5
TARTUFO AL LIMONCELLO	Zitroneneisbombe m/ Limoncellokern	8,9
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	warmer Schokokuchen m/ Eis & Waldbeeren	9,9
SEMIFREDDO	halbgefrorenes m/ diversem Geschmack	7,9

HEISSE GETRÄNKE

Espresso*	2,5
Espresso Macchiato*	3,1
Espresso Doppio*	4,2
Espresso Doppio Macchiato*	4,9
Espresso Corretto*	5,5
m/ Vecchia Romagna oder Grappa	
Caffè Crema*	3,5
Cappuccino*	3,9
Latte Macchiato*	4,5
Heiße Schokolade	4,9
Tasse Tee** frisch v/ Teehaus Bachfischer	
Schwarz / Pfefferminz / Kräuter / Früchte / Rooibos	4,3

K A L T E G E T R Ä N K E

Tafelwasser 0,4 l	3,7
San Pellegrino / Acqua Panna 0,25 l / 0,75 l	3,4 / 7,2
Coca Cola ¹⁴ / Coca Cola light ^{13,14} / Fanta ¹⁴ / Sprite / Spezi ¹⁴ 0,2 l / 0,4 l	3,4 / 4,6
trüber Apfel / Orange / Maracuja / Rhabarber Kirsch / Johannisbeere 0,2 l / 0,4 l	3,5 / 5
als Schorle 0,2 l / 0,4 l	3,4 / 4,7
OranSoda / LemonSoda ¹⁴ 0,33 l	4,8

B I E R E

Chiemseer Helles „BRAUSTOFF“ 0,5 l	4,9
Paulaner alkoholfreies Helles 0,5 l	4,9
Hacker Pschorr Dunkles 0,5 l	4,9
Paulaner Zwickl naturtrüb 0,4 l	4,6
Paulaner Radler naturtrüb 0,5 l	4,9
Fürstenberg Pilsener 0,33 l	4,4
Paulaner Weizen 0,5 l	4,9
Paulaner Dunkles Weizen 0,5 l	4,9
Paulaner „Isar Weisse“ Leichtes Weizen 0,5 l	4,9
Paulaner Alkoholfreies Weizen 0,5 l	4,9

A P E R I T I V I

Sanbitter ¹⁴ , alkoholfrei / Crodino ¹⁴ , alkoholfrei 0,2 l	3,9
Prosecco Imperiale Millesimato, Extra Dry, DOC 2020 0,1 l / 0,75 l	4,8 / 32,5
Aperol Spritz Frizzante, Aperol ¹⁴ , Mineralwasser & Orange	8,5
Hugo Frizzante, Minze, Holunderblütensirup & Mineralwasser	8,5
Rosato Mio Frizzante, Basilikum, Ramazzotti Rosato & Mineralwasser	8,5
Weißweinschorle 0,2 l / 0,5 l m/ oder o/ Rosmarin	4,9 / 8,3
Campari / Soda oder Orange ¹⁴	9,5

D I G E S T I V I

	4 cl
Grappa Friulia	4,9
Grappa Stravecchia (Barrique)	6,5
Grappa di Nebbiolo (Barrique)	7,9
Vecchia Romagna	2 cl 5,9
	4 cl
Amaro del Capo	5,9
Averna / Cynar / Ramazzotti / Sambuca	5,9
	6 cl
Martini bianco / rosso / extra dry / fiero	7,5

W E I ß W E I N E

LUGANA „CAMILLA“

2022 Malavasi, Vigneto Camilla, Sirmione, Lombardei, DOC
fruchtig verführerisch / Zitrus & Blumen / Quitte & Bittermandel

0,1 l / 0,2 l	4,8 / 9,2
0,5 l / 0,75 l	23 / 32

RIESLING „VDP Gutswein“

2022 Weingut Friedrich Fendel, Rheingau, QBA
frisch & mineralisch / zartes Fruchtaroma m/ Pfirsich & Aprikose

0,1 l / 0,2 l	4,5 / 8,9
0,5 l / 0,75 l	22 / 30

ROERO ARNEIS „Persté“

2022 Marco Bonfante, Alba, Piemont, DOCG
mineralisch & vollmundig / weich & fein / Noten v/ Pfirsich & Aprikose

0,1 l / 0,2 l	4,9 / 9,6
0,5 l / 0,75 l	25 / 34

PECORINO „Terre di Chieti“

2022 Tenuta Ulisse, Crecchio, Abruzzen, IGT
höchstbewerteter Pecorino-Wein aller Zeiten, 96 Pkt. Luca Maroni
fruchtiges Aroma / frischer Geschmack / balsamischer Abgang
m/ feiner Säure & guter Struktur

0,1 l / 0,2 l	4,5 / 8,9
0,5 l / 0,75 l	22 / 30

FALANGHINA „Beneventano“

2022 Terre Borboniche, Domus Vini, Fossalta, Campanien, IGT
goldgelbe Farbe / exotische Früchte / erfrischend-fruchtig /
im Abgang eine leichte Prise Meer

0,1 l / 0,2 l	4,2 / 8,3
0,5 l / 0,75 l	20,5 / 29

ROSÉWEINE

DUO ROSÉ

2022 Domaine de Bellemare, Meze, Frankreich, VdP d'Oc

Blend v/ Grenache & Cinsault

zartes Lachsrosa / würzig / lebendige Säure / Aromen roter Früchte /
Hauch v/ Feigen & Bananen im Abgang

0,1 l / 0,2 l

4,1 / 7,9

0,5 l / 0,75 l

19,5 / 26

CERASUOLO D'ABRUZZO „d'Ulisse“

2022 Tenuta Ulisse, Crecchio, Abruzzen, IGT, 95 Pkt. Luca Maroni

ein Rosé v/ d/ Montepulciano Traube wie aus dem Bilderbuch

saftiges Kirsch- & Himbeeraroma / fruchtiger Geschmack

weicher Abgang m/ toller Kräuterwürze & einem Hauch Lakritz

0,1 l / 0,2 l

4,7 / 9

0,5 l / 0,75 l

22,5 / 31

ROTW EINE

AGLIANICO „Beneventano“

2020 Domus Vini, Terre Borboniche, Fossalta, Campanien, IGP
brilliantrot / würzig & kräftig / dunkle Beeren / schokoladig
m/ rauchigem Hauch v/ Leder / harmonisch trocken & samtig

0,1 l / 0,2 l	4,2 / 8,3
0,5 l / 0,75 l	20,5 / 29

PRIMITIVO „Tank 32“

2021 Cantine Minini, Apulien, IGT-Appassimento
aus getrockneten Primitivotrauben gekeltert / köstliches Aroma /
sanft & samtig / am Gaumen dicht & konzentriert / vollmundig

0,1 l / 0,2 l	4 / 7,9
0,5 l / 0,75 l	19,5 / 27

A PASSO LENTO

2020 Cantina Vecchia Torre, Leverano, Salento, IGP
Cuvée v/ Negroamaro & Syrah / purpurrot / intensives Aroma reifer
Früchte / dunkle Schokolade & Rosmarin / zarte Restsüße / vollmundig

0,1 l / 0,2 l	4,8 / 9,2
0,5 l / 0,75 l	23 / 32

MEA CULPA

2019 Cantine Minini, Apulien & Sizilien, 94 Pkt. Luca Maroni
Appassimento-Cuvée v/ Merlot, Primitivo & Syrah
Schoko & Tabak / dunkle Frucht / Vanille & Mokka / atemberaubend
rundes Tannin m/ elegantem Körper / feine Holznoten im Abgang

0,1 l / 0,2 l	7 / 12
0,5 l / 0,75 l	29 / 43

MULINERO

2018 Azienda Agricola Malavasi, Pozzolengo, Lombardei, DOC
100% Petit verdot / nummerierte Flaschen / ein Wein zum Verlieben /
rubinrot m/ reifen Aromen / Muskatnuss & Pfeffer /
Kirsche, Minze & Eukalyptus / weich, fruchtig & herzhaft /
ausgezeichnete Säure / langer balsamischer Abgang

0,75 l (Glas auf Anfrage)	65
---------------------------	----

Zusatzstoffe

- 01 m/ Konservierungsstoff
- 03 m/ Antioxidationsmittel
- 04 m/ Nitritpökelsalz & Nitrat
- 05 italienischer Hartkäse Grana Padano
- 06 geschwefelt
- 11 m/ Phosphat
- 12 frische Egerlinge
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 m/ Farbstoff

* koffeinhaltig

** teeinhaltig