

# SPECIALITÀ

## --- Antipasti

VITELLO ALLA ZUCCA	dünne Kalbslachsscheiben an Emulsion v/ Muskatkürbis, gerösteten Mandeln & Granatapfelkernen	14,5
DUETTO DI PESCE	Carpaccio v/ Seeteufel & Thunfisch m/ Melone, Rucola, Kirschtomaten & Maracujajus	16,5

## --- Pasta

TAGLIATELLE AUTUNNO	Bandnudeln m/ gelbem Kürbis, Pancetta-Speck, Pfifferlingen, schwarzem Trüffel & Grana Padano	18,5
SPAGHETTI NERI	schwarze Spaghetti m/ Meeresfrüchten & Babytomaten an Safransauce	17
PAPPARDELLE CINGHIALE	breite Bandnudeln m/ Wildschweinragout & Grana Padano an Marsalaweinsauce	17
CASARECCE ALLE FAVE	Makkeroni aus Bohnen produziert m/ Fenchel, Steinpilzen, Tomaten, Salsiccia-Bratwurstragú, Bohnenmousse, geriebenen Pistazien & Grana Padano	18
TAGLIOLINI 3 AMICI	dünne Bandnudeln m/ Rinderfiletstreifen, schwarzem Trüffel, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino & Grana Padano	23,5

## --- Riso

RISOTTO CALIMERO	schwarzes Vollkornrisotto m/ Mangold, Palmherzen, Birnen, Taleggiokäse Trüffelcreme & gegrillten Babycalamari	19
------------------	---	----

## --- Carne

SCALOPPINA AL BRANDY	Kalbsschnitzelchen m/ karamellisierter Mango & Trüffel an Brandysauce, dazu Türmchen aus Kartoffelgratin m/ Topinambur & Pastinake	26,5
----------------------	--	------

## --- Pesce

INVOLTINI DI SPADA	Schwertfischröllchen im Pancetta-Speckmantel an schwarzen Reisbällchen	21,5
--------------------	--	------

## --- Dessert

SEMIFREDDO PASSIONE	hausgemachtes Maracuja-halbgefrorenes	6,5
---------------------	---------------------------------------	-----

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

BRUSCHETTA	geröstetes Weißbrot m/ Tomaten & Paprika	6
CAPRESE	Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum & Oliven	8
CARPACCIO	Carpaccio vom Rind m/ Zitrone & Olivenöl	8,5
VITELLO TONNATO	Kalbfleisch m/ Thunfischcreme & Kapern	9,5
INSALATA DI MARE	Oktopus <sup>3</sup> , Calamari <sup>3</sup> & Shrimps m/ Öl & Zitrone	12,5
ANTIPASTO MISTO	vegetarischer Vorspeisenteller	11 / 16 / 20
CARCIOFI GRIGLIATI	Artischocken vom Grill	8,3
CARPACCIO PESCE	Carpaccio v/ Seeteufel, Schwert- & Thunfisch	19

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

PICCOLA	kleiner, gemischter Salat	3,9
TACCHINO	gemischter Salat m/ gegrillter Putenbrust, Äpfeln & Walnuss	12
FILETTO	Rucolasalat m/ Rinderfilet, Kirschtomaten & Parmesan <sup>1,5</sup>	17
TONNO	gemischter Salat m/ Thunfisch, Mozzarella & gegrillten Artischocken	12

## **S U P P E N**

POMODORO	klassische Tomatensuppe	6
MINISTRONE	hausgemacht m/ frischem Gemüse	7

## PIZZA / ca. 32 cm

MELANZANA	m/ gegrillten Auberginen, Babytomaten, Rucola, Grana Padano <sup>1,5</sup>	12
CALZONE (gefüllt)	m/ Blattspinat, Ricotta, Kirschtomaten	11
RUSTICA	m/ Parmaschinken <sup>1,3,4</sup> , gewürfelten Tomaten, Rucola, Grana Padano <sup>1,5</sup>	14
DIAVOLA	m/ scharfer Salami <sup>1,3,4</sup> , Kirschtomaten	11
BUFALINA	m/ Büffelmozzarella, Bresaola <sup>1,3,4</sup> , Tomaten, Radicchio	14
SCAMPI	m/ Scampi, Kirschtomaten, Rucola	14
VULCANO	m/ scharfer Salami <sup>1,3,4</sup> , Artischocken, Oliven <sup>3,6</sup> & Peperoni	11
QUATTRO AMICI	m/ Schinken <sup>1,3,4,11</sup> , Champignons <sup>12</sup> , Peperoni, Artischocken	12
TARTUFATA	m/ Trüffelsalami <sup>1,3,4</sup> & Kirschtomaten	13
TARTUFO	m/ Sugo, Mozzarella & schwarzem Trüffel	14
**** selbst zusammenstellen		
MARGHERITA	m/ Sugo & Mozzarella	7,5
Extra Zutaten	Knoblauchöl / olio piccante / Peperoncino	0,5
	fr. Tomaten / Peperoni / Artischocken Champignons / Paprika / Kapern <sup>3</sup> Ananas / Basilikum / Oliven <sup>3,6</sup>	1
	Auberginen / Grana Padano / scharfe Salami / Schinken / Salami / Sardellen / Thunfisch / Spinat / Kirschtomaten / Rucola	2
	Parmaschinken / Trüffelsalami / Bresaola / Büffelmozzarella / Gorgonzola	3
	Scampi 4 Mozzarella	1,5

**P A S T A** / alle Nudeln hausgemacht / Spaghetti von „de Cecco“

Klassiker

AGLIO & OLIO	Spaghetti in Knoblauch, Olivenöl Chili & Petersilie	9,5
NAPOLETANA	Spaghetti m/ klassischer Tomatensauce	9,5
CARBONARA	Spaghetti m/ Speck <sup>1</sup> , Ei & Grana Padano <sup>1,5</sup>	10,5
VONGOLE VERACI	Spaghetti m/ Venusmuscheln, frischen Tomaten & Weißwein	17

Vegetarisch

VERDI	Tagliatelle m/ Brokkoli, Champignons, Paprika, Zucchini, Lauch & Frühlingszwiebel	13,5
PORCINI	Tagliatelle m/ Steinpilzen & frischen Tomaten	14,5
ALLA NORMA	Maccheroncini m/ Tomaten, Auberginen, Ricotta & Basilikum	13
RIPIENA	gefüllt m/ Steinpilzen in Pilzsauce <sup>11</sup> & Rucola	17
TARTUFO NERO	Tagliolini m/ schwarzem Norcia Trüffel	19,5

Fisch & Fleisch

SCAMPI	Tagliolini m/ Scampi <sup>3</sup> , Langustine <sup>3</sup> , & Kirschtomaten in Weißweinsauce <sup>11</sup>	17
CALVADOS	Tagliatelle m/ Rinderfilet, Walnuss & frischen Äpfeln in Rotwein-Calvadoslikörsauce <sup>11</sup>	16
LIMONE	Tagliatelle m/ gegrilltem Thunfisch an Zitronensauce	17

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

**GRANA PADANO EXTRA 0,50€ !!!**

## R I S O T T O

ROSSO	Rote-Bete-Risotto m/ Lachs vom Grill	15,5
TREVIGIANO	m/ Rinderfilet, Radicchio & Walnüssen	18

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

AL LIMONE	Kalbsschnitzelchen in Zitronensauce m/ Tagliatelle	19
ROMANA	Kalbsschnitzelchen m/ Parmaschinken & Salbei an Weißweinsauce & Caponatagemüse	20,5
AI FERRI	250gr.Roastbeef v/ Grill m/ Rosmarinkartoffeln	19,5
BRANZINO GRIGLIA	ganzer Wolfsbarsch v/ Grill m/ Spinat	23,5
CALAMARI GRIGLIA	Loligo Babycalamari v/ Grill m/ Kartoffeln	20
TONNO GRIGLIA	Yellowfin Thunfischsteak v/ Grill m/ Caponata	25
SPADA GRIGLIA	Schwertfischsteak v/ Grill an Zitronensauce & Caponata	21,5

## B E I L A G E N

nur zu Hauptgerichten serviert

PATATE AL ROSMARINO	Rosmarinkartoffeln	4,2
SPINACI	gedünsteter Spinat m/ Knoblauch & Öl	4,2
CAPONATA	Gemüsepfanne m/ Auberginen, Zucchini, Paprika, Rosinen & Kartoffeln	6,5

## S Ü S S E S

PANNA COTTA	wahlweise m/ Karamell, Erdbeer & Schoko	4,5
TIRAMISÚ	m/ Mascarpone, Eigelb, Sahne & Amaretto	4,5
TARTUFO AL LIMONCELLO	Zitroneneisbombe m/ Limoncellokern	7
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	warmer Schokokuchen m/ Eis & Waldbeeren	7,9
SEMIFREDDO	halbgefrorenes m/ diversem Geschmack	6,5
TORTE VARIE	Kuchen nach Wahl, aus der Vitrine	4,5

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso*	2
Espresso Macchiato*	2,5
Espresso Doppio*	3,8
Espresso Doppio Macchiato*	4,1
Espresso Corretto*	4,3
m/ Vecchia Romagna oder Grappa	
Caffè Crema*	2,8
Cappuccino*	3,2
Latte Macchiato*	3,6
Heiße Schokolade	3,8
Chai Latte	4
Tasse Tee** frisch v/ Teehaus Bachfischer	
Schwarz / Pfefferminz / Kräuter / Früchte / Rooibos	3

## K A L T E G E T R Ä N K E

Tafelwasser 0,4 l	2,6
San Pellegrino / Acqua Panna 0,25 l / 0,75 l	2,7 / 5,9
Coca Cola <sup>14</sup> / Coca Cola light <sup>13,14</sup> / Fanta <sup>14</sup> / Sprite / Spezi <sup>14</sup> 0,2 l / 0,4 l	2,9 / 3,9
trüber Apfel / Orange / Maracuja / Rhabarber Kirsch / Johannisbeere 0,2 l / 0,4 l	2,9 / 4,4
als Schorle 0,2 l / 0,4 l	2,9 / 3,9
Oransoda / Lemonsoda <sup>14</sup> 0,33 l	4

## B I E R E

Chiemseer Helles „ <b>BRAUSTOFF</b> “ 0,5 l	3,9
Paulaner alkoholfreies Helles 0,5 l	3,9
Hacker Pschorr Dunkles 0,5 l	3,9
Paulaner Zwickl naturtrüb 0,4 l	3,6
Hacker Pschorr Radler 0,5 l	3,9
Fürstenberg Pilsener 0,33 l	3,5
Paulaner Weizen 0,5 l	3,9
Paulaner Dunkles Weizen 0,5 l	3,9
Paulaner „Isar Weisse“ Leichtes Weizen 0,5 l	3,9
Paulaner Alkoholfreies Weizen 0,5 l	3,9



## **A P E R I T I V I**

Sanbitter <sup>14</sup> , alkoholfrei / Crodino <sup>14</sup> , alkoholfrei 0,2 l	2,9
Prosecco UNDICI Millesimato, Brut, DOC 2016 0,1 l / 0,75 l	3,9 / 28
Aperol Spritz Frizzante, Aperol <sup>14</sup> , Mineralwasser & Orange	6
Hugo Frizzante, Minze, Holunderblütensirup & Mineralwasser	6,5
Rosato Mio Frizzante, Basilikum, Ramazzotti Rosato & Mineralwasser	6,5
Weißweinschorle 0,25 l / 0,5 l m/ oder o/ Rosmarin	4 / 6,9
Campari / Soda oder Orange <sup>14</sup>	6,5

## **D I G E S T I V I**

	3 cl
Grappa Friulia	3,5
Grappa Stravecchia (Barrique)	4,9
Grappa Bis Cabernet Sauvignon	4,9
Grappa di Nebbiolo (Barrique)	5,9
Vecchia Romagna	3,9
	4 cl
Amaro del Capo	4
Averna / Cynar / Ramazzotti / Sambuca	4
	6 cl
Martini bianco / rosso / extra dry / fiero	5

## W E I ß W E I N E

### LUGANA „Camilla“

2018 Azienda Agricola Malavasi, Sirmione, Lombardei, DOC  
fruchtig verführerisch / Zitrus & Blumen / Quitte & Bittermandel

0,1 l / 0,2 l	4,2 / 8
0,5 l / 0,75 l	20 / 28,5

### RIESLING „VDP Gutswein“

2018 Weingut Friedrich Fendel, Rheingau, QBA  
frisch & mineralisch / zartes Fruchtaroma m/ Pfirsich & Aprikose

0,1 l / 0,2 l	3,9 / 7,6
0,5 l / 0,75 l	18,5 / 27

### ROERO ARNEIS „Persté“

2018 Marco Bonfante, Alba, Piemont, DOCG  
mineralisch & vollmundig / weich & fein / Noten v/ Pfirsich & Aprikose

0,1 l / 0,2 l	3,8 / 7,4
0,5 l / 0,75 l	18 / 26

### PECORINO „Terre di Chieti“

2018 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	3,9 / 7,6
0,5 l / 0,75 l	18,5 / 27

### VERDICCHIO „dei Castelli di Jesi“

2018 Conti di Buscareto, Arcevia, Marken, DOC  
der Geheimtipp v/ der Adria  
frisch / fruchtig / füllig & gleichzeitig gefährlich süffig

0,1 l / 0,2 l	3,4 / 5,9
0,5 l / 0,75 l	15 / 22

## ROSÉWEINE

ROSATO „Corte dei mori“

2018 Cantine Minini, Marsala, Sizilien, IGT

Blend v/ Nero d'Avola & Syrah

rassiger Rosé / volle Frucht / Himbeer & Erdbeer / mittlerer Körper

0,1 l / 0,2 l

3,4 / 5,9

0,5 l / 0,75 l

15 / 22

CERASUOLO D'ABRUZZO „d'Ulisse“

2018 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

3,9 / 7,6

0,5 l / 0,75 l

18,5 / 27

## ROTWEINE

### MERLOT „Forcola“

2018 Cantina La Salute, Marca Trevigiana, Venetien, IGT  
fruchtig / weich am Gaumen / zart und rund im Abgang

0,1 l / 0,2 l	3,4 / 5,9
0,5 l / 0,75 l	15 / 21

### PRIMITIVO „Tank 32“

2017 Cantine Minini, Apulien, IGT-Appassimento  
aus getrockneten Primitivotrauben gekeltert / köstliches Aroma /  
sanft & samtig / am Gaumen dicht & konzentriert / vollmundig

0,1 l / 0,2 l	3,7 / 6,9
0,5 l / 0,75 l	17 / 24

### NERO D'AVOLA „Etichetta blu“

2017 Cantine Minini, Marsala, Sizilien, DOC  
feine Barriquewürze / dezente Kaffeernote / Lorbeer & Kokos / weich

0,1 l / 0,2 l	3,9 / 7,3
0,5 l / 0,75 l	17,5 / 25

### MEA CULPA

2017 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	5 / 9,5
0,5 l / 0,75 l	25 / 37

### AMARANTA

2015 Tenuta Ulisse, Crecchio, Abruzzen, DOP, 99 Pkt. Luca Maroni  
absolute Perfektion eines Montepulciano / der Wein für Liebhaber  
dunkle Frucht / balsamische Noten v/ Nadelwald & Zartbitterschokolade  
süßer Auftakt m/ gleichzeitig elegantem Körper & idealen Tanninen  
langer Nachhall getragen v/ viel Frucht & Würze

0,75 l (Glas auf Anfrage)	48
---------------------------	----

## **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