

SPECIALITÀ

--- Antipasti

CARPACCIO DI VITELLO	englisch gebratene Kalbsschalscheiben in Mandarinenmarinade, an Rucola, Kirschtomaten, Kiwi & Grana Padano m/ Zitronendressing	24,5
GAMBERONI AL BERGAMOTTO	Garnelen in Bergamottenmarinade an Feldsalat, Granatapfel, getrüffeltem Pecorinokäse & Granatapfeldressing	24,5

--- Pasta

TRENETTE ALLA ZUCCA	wellige Kürbisbandnudeln m/ Muscheln, Meeresfrüchten, frischen Tomaten, gelbem Kürbis, gegrilltem Rotbarbenfilet & Trüffelcreme	23,5
MACCHERONI AL RAGU	Maccheroni m/ Rinderragú, Chili, ausgewählten Pilzen, Grana Padano & Basilikum-Pistazienpesto	23,5
PAPPARDELLE CINGHIALE	breite Bandnudeln m/ Wildschweinragout & Grana Padano an Marsalaweinsauce	19,5

--- Riso

RISOTTO NERO	schwarzes Vollkornrisotto m/ Stängelkohl, Artischockenherzen, Topinambur, frischen Tomaten & schwarzem Trüffel an gegrilltem Rotbarbenfilet	26,5
	wahlw. VEGAN ohne Rotbarbenfilet	22

--- Pizza

PIZZA ZUCCA	m/ Kürbiscreme, Mozzarella, Basilikum & italienischem Guanciale-Speck	18
-------------	--	----

--- Pesce

SCORFANO DELIZIOSO	Filet vom Rotbarsch an Julienne v/ Tropeazwiebeln, Karotten, Sellerie & frischen Tomaten m/ schwarzem Trüffel & gebratenen Zucchini	34
--------------------	--	----

--- Carne

SCALOPIA DI MANZO	dünnes Rindersteak m/ Brandy & Weißwein gebraten an Zimt-Taleggiokäsecreme & Kartoffel-Blumenkohlgratin	35
-------------------	---	----

--- Dessert

BABA	Hefeküchlein in Rum (alkoholfrei) getränkt an hausgemachtem Pistazieneis & Sahne	10
CANNOLO SICILIANO	Mürbteigkrokantrolle gefüllt m/ süßem Ricottakäse & Schokolade	8

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

BRUSCHETTA	geröstetes Brot m/ Tomaten & Paprika	8,7
CAPRESE	Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum & Oliven	14,5
CARPACCIO	v/ Rind m/ Pilzen, Grana Padano & Olivenöl	15
VITELLO TONNATO	Kalbfleisch m/ Thunfischcreme & Kapern	15
INSALATA DI MARE	Oktopus ³ , Calamari ³ & Shrimps m/ Öl & Zitrone	18
ANTIPASTO MISTO	vegetarischer Vorspeisenteller	15,5 / 22,5 / 26
CARCIOFI GRIGLIATI	Artischocken v/ Grill	11,5
CARPACCIO PESCE	Carpaccio v/ Seeteufel, Schwert- & Thunfisch	25,5

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

PICCOLA	kleiner, gemischter Salat	5,5
TACCHINO	gemischter Salat m/ gegrillter Putenbrust, Äpfeln & Walnuss	17,5
FILETTO	Rucolasalat m/ Rinderfilet, Kirschtomaten & Parmesan ^{1,5}	22
TONNO	gemischter Salat m/ Thunfisch, Mozzarella & gegrillten Artischocken	15,5

S U P P E N

POMODORO	klassische Tomatensuppe	8,9
MINISTRONE	hausgemacht m/ frischem Gemüse (nur im Winter)	10,9

P I Z Z A / ca. 32 cm / alle Pizza m/ Fior di Latte & Mozzarella

MELANZANA	m/ gegrillten Auberginen, Babytomaten, Rucola & Grana Padano ^{1,5}	16
CALZONE (gefüllt)	m/ Blattspinat, Ricotta & Kirschtomaten	15
RUSTICA	m/ Parmaschinken ^{1,3,4} , gewürfelten Tomaten, Rucola & Grana Padano ^{1,5}	18,5
DIAVOLA	m/ scharfer Salami ^{1,3,4} & Kirschtomaten	14,5
BRESAOLA	m/ Büffelmozzarella, Tomaten, Radicchio & luftgetrocknetem Rinderschinken ^{1,3,4} (Bresaola)	18,5
SCAMPI	m/ Scampi, Kirschtomaten & Rucola	19,5
VULCANO	m/ scharfer Salami ^{1,3,4} , Artischocken, Oliven ^{3,6} & Peperoni	15,5
QUATTRO AMICI	m/ Schinken ^{1,3,4,11} , Champignons ¹² , Peperoni, & Artischocken	16,5
SALAMINO	m/ Trüffelsalami ^{1,3,4} & Kirschtomaten	17
NORCIA	m/ Sugo, Mozzarella & schwarzem Trüffel	18,5
ROBERTO	m/ Gorgonzola, Spinat, Zwiebel & Trüffel	19,5
INGLESE	m/ dünn geschnittenem Entrecote, Rucola, frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Grana Padano & schwarzem Trüffel	19,9
**** selbst zusammenstellen		
MARGHERITA	m/ Sugo & Mozzarella	11
Extra Zutaten	Knoblauchöl / olio piccante / Peperoncino	1
	fr. Tomaten / Peperoni / Artischocken Champignons / Paprika / Kapern ³ Ananas / Basilikum / Oliven ^{3,6} / Zwiebel	1,5
	Auberginen / Grana Padano / scharfe Salami / Schinken / Salami / Sardellen / Thunfisch / Spinat / Kirschtomaten / Rucola / Radicchio	2,5
	Parmaschinken / Trüffelsalami / Bresaola / Büffelmozzarella / Gorgonzola	4
	Scampi 6,5 Mozzarella	2,5

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

Klassiker

AGLIO & AMICI	Spaghetti m/ Knoblauch, Kirschtomaten, Olivenöl, Chili & Petersilie	12,5
NAPOLETANA	Spaghetti m/ klassischer Tomatensauce	12,5
CARBONARA	Spaghetti m/ Speck ¹ , Ei & Grana Padano ^{1,5}	14,5
VONGOLE VERACI	Spaghetti m/ Venusmuscheln, frischen Tomaten & Weißwein	21,5

Vegetarisch

VERDI	Tagliatelle m/ Brokkoli, Champignons, Paprika, Zucchini, Lauch & Frühlingszwiebel	18
PORCINI	Tagliatelle m/ Steinpilzen & frischen Tomaten	19
ALLA NORMA	Maccheroncini m/ Tomaten, Auberginen, Ricottakäse & Basilikum	17
RIPIENA	gefüllt m/ Steinpilzen in Pilzsauce ¹¹ & Rucola	21
TARTUFO NERO	Tagliolini m/ schwarzem Norcia Trüffel	24,9

Fisch & Fleisch

SCAMPI	Tagliolini m/ gehackten Scampi ³ , Langustine ³ , & Kirschtomaten in Weißweinsauce ¹¹	22
CALVADOS	Tagliatelle m/ Rinderfilet, Walnuss & frischen Äpfeln in Rotwein-Calvadoslikörsauce ¹¹	21,5
PINNA GIALLA	Tagliatelle m/ gegrilltem Yellowfin-Thunfisch an Zitronensauce	22,5

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 v/ Grill	21
TREVIGIANO	m/ Rinderfilet, Radicchio & Walnüssen	24

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

AL LIMONE	Kalbsschnitzelchen an Zitronensauce m/ Tagliatelle	27
ROMANA	Kalbsschnitzelchen m/ italienischem Wangenspeck & Salbei an Weißweinsauce & Caponata-Gemüse	29,5
AI FERRI	250gr.Roastbeef v/ Grill m/ Rosmarinkartoffeln	27,5
BRANZINO GRIGLIA	ganzer Wolfsbarsch v/ Grill m/ Spinat	31
CALAMARI GRIGLIA	Loligo Babycalamari v/ Grill m/ Kartoffeln	29,5
TONNO GRIGLIA	Yellowfin Thunfischsteak v/ Grill m/ sizilianischem Caponata-Gemüse	34,5

B E I L A G E N

nur zu Hauptgerichten serviert

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

S Ü S S E S

PANNA COTTA	wahlweise m/ Karamell, Erdbeer & Schoko	7,5
TIRAMISÚ	m/ Mascarpone, Eigelb, Sahne & Amaretto	7,5
TARTUFO AL LIMONCELLO	Zitroneneisbombe m/ Limoncellokern	10
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	warmer Schokokuchen m/ Eis & Waldbeeren	10,5
SEMIFREDDO	halbgefrorenes m/ diverssem Geschmack	10

HEISSE GETRÄNKE

Espresso*	2,6
Espresso Macchiato*	3,2
Espresso Doppio*	4,3
Espresso Doppio Macchiato*	5,1
Espresso Corretto*	5,5
m/ Vecchia Romagna oder Grappa	
Caffè Crema*	3,6
Cappuccino*	4,2
Latte Macchiato*	4,7
Heiße Schokolade	5,1
Tasse Tee** frisch v/ Teehaus Bachfischer	
Schwarz / Pfefferminz / Kräuter / Früchte / Rooibos	4,4

K A L T E G E T R Ä N K E

Tafelwasser 0,4 l	3,8
San Pellegrino / Acqua Panna 0,25 l / 0,75 l	3,5 / 7,5
Coca Cola ¹⁴ / Coca Cola light ^{13,14} / Fanta ¹⁴ / Sprite / Spezi ¹⁴ 0,2 l / 0,4 l	3,5 / 4,8
trüber Apfel / Orange / Maracuja / Rhabarber Kirsch / Johannisbeere 0,2 l / 0,4 l	3,6 / 5,1
als Schorle 0,2 l / 0,4 l	3,5 / 4,8
OranSoda / LemonSoda ¹⁴ 0,33 l	4,8

B I E R E

Chiemseer Helles „BRAUSTOFF“ 0,5 l	5,1
Paulaner alkoholfreies Helles 0,5 l	5,1
Hacker Pschorr Dunkles 0,5 l	5,1
Paulaner Zwickl naturtrüb 0,4 l	4,8
Paulaner Radler naturtrüb 0,5 l	5,1
Fürstenberg Pilsener 0,33 l	4,6
Paulaner Weizen 0,5 l	5,1
Paulaner Dunkles Weizen 0,5 l	5,1
Paulaner „Isar Weisse“ Leichtes Weizen 0,5 l	5,1
Paulaner Alkoholfreies Weizen 0,5 l	5,1

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	4,9 / 32,5
Aperol Spritz Frizzante, Aperol ¹⁴ , Mineralwasser & Orange	8,7
Hugo Frizzante, Minze, Holunderblütensirup & Mineralwasser	8,7
Rosato Mio Frizzante, Basilikum, Ramazzotti Rosato & Mineralwasser	8,7
Weißweinschorle 0,2 l / 0,5 l m/ oder o/ Rosmarin	5,0 / 9,3
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	5,1 / 9,9
0,5 l / 0,75 l	26 / 35

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

CHARDONNAY „Tacco Barocco“

2021 Cantina Sampietrana, Brindisi, Apulien, IGP
intensiv Strohgelb / tropische Früchte / Anklang v/ Kakao & Vanille
vollständig m/ langem geschmeidigem Abgang

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

ROSÉ WEINE

ROSÉ „First Sighting“

2021 Strandveld Vineyards, Cape South Coast, Südafrika,

Blend v/ Shiraz, Grenache & Cinsault

herzhaft frisch & floral / Erdbeere & Kirsche / feine Säure /

süffig m/ Noten v/ Wassermelone & Granatapfel /

erstaunlich kräftig & würzig im Abgang

0,1 l / 0,2 l

4,2 / 8

0,5 l / 0,75 l

19,5 / 27

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

ROTWEINE

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

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)

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