

SPECIALITÀ

--- Antipasti

TARTARA DI TONNO	Yellowfin-Thunfischtartar auf Avocado, Kiwi, Mango, getrockneten Tomaten, Rucola, Gurken & getrüffelem Pecorino	27,5
ROLLO MILLEFOGLIE	Blätterteigröllchen m/ Aubergine, Ricotta. Tomatensugo & Basilikum gefüllt	16,5

--- Pasta

TAGLIOLINI NERO SEPPIA	dünne Bandnudeln m/ Meeresfrüchten, Rucola & Pecorinokäse an frischer schwarzer Tintenfischsauce	26,5
MACCHERONI AL RAGU	Maccheroni m/ Rinderragú, Chili, ausgewählten Pilzen, Grana Padano & Basilikum-Pistazienpesto	23,5
MACCHERONCINI VIOLA	kleine Maccheroni m/ lila Karottenmehl produziert an Hühnchenfleischragú, Steinpilzen & Grana Padano	23,5
PAPPARDELLE CINGHIALE	breite Bandnudeln m/ Wildschweinragout & Grana Padano an Marsalaweinsauce	19,5
TAGLIATELLE MARE	Bandnudeln m/ Zackenbarsch, Venusmuscheln, Shrimps, Krebsfleisch, grünem & weißem Spargel, frischen Tomaten & Trüffel	28,5

--- Riso

RISOTTO NERO	schwarzes Vollkornrisotto m/ braunen Bohnen, Artischockenherzen, grünem Spargel, Topinambur, Palmherzen, Trüffelcreme, geriebenen Pistazien, Grana Padano & knusprigem Bauchspeck	27,5
	wahlw. VEGAN ohne Speck	23

--- Pizza

PIZZA ASPARAGI	m/ grünem & weißem Spargel, Spiegelei, frischen Tomaten, Büffelmozzarella, & Basilikum	20,5
----------------	--	------

--- Pesce

SCORFANO PEPE ROSA	Rotbarschfilet m/ rosa Pfeffer an grüner Spargelcreme & grünen Bohnen m/ fr. Tomaten, Knoblauch & Peperoncino	33
--------------------	---	----

--- Carne

SCALOPPINA PROFUMATA	Kalbsschnitzelchen m/ grünem & weißem Spargel an Topinamburcreme & Kartoffelgratin	33
----------------------	--	----

--- Dessert

MUFFIN AL PISTACCHIO	lauwarm & m/ Pistaziencreme gefüllt	9
CANNOLO SICILIANO	krokante Mürbteigrolle m/ süßem Ricottakäse gefüllt	8

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

BRUSCHETTA	6 geröstete Brotstücke m/ Tomaten & Paprika jedes weitere Stück	8,7 + 1,5
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

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

PICCOLA	kleiner, gemischter Salat	5,5
TACCHINO	gemischter Salat m/ gegrillter Putenbrust, Äpfeln & Walnuss ohne Putenbrust	17,5 13,5
FILETTO	Rucolasalat m/ Rinderfilet, Kirschtomaten & Parmesan ^{1,5}	22
TONNO	gemischter Salat m/ Thunfisch, Mozzarella & marinierten Artischocken	15,5

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, Grana Padano & schwarzem Trüffel	19,5
**** 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“

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

Extra Grana Padano 2,00

Klassiker

AGLIO & AMICI	Spaghetti m/ Knoblauch, Kirschtomaten, Olivenöl, Chili & Petersilie (scharf)	12,5
NAPOLETANA	Spaghetti m/ klassischer Tomatensauce	12,5
CARBONARA	Spaghetti m/ italienischem Guancialespeck ¹ , Ei & Grana Padano ^{1,5}	15
VONGOLE	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
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/ Rinderfiletstücken, & getrockneten Äpfeln, in Rotwein-Calvadoslikörsauce ¹¹	21,5
PINNA GIALLA	Tagliatelle m/ gegrilltem Yellowfin-Thunfisch an Zitronensauce & Parmesan	22,5

R I S O T T O

ROSSO	Rote-Bete-Risotto m/ frischem Lachsfilet	
	v/ Grill & Parmesan	21
	ohne Lachs (vegetarisch/vegan)	18
TREVIGIANO	m/ Rinderfilet, Radicchio, Walnüssen & Parmesan	24

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

ROMANA	Kalbsschnitzelchen m/ italienischem Wangenspeck & Salbei an Weißweinsauce & Caponata-Gemüse	29,5
AL LIMONE	Kalbschnitzelchen an Zitronensauce m/ Tagliatelle	27
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

S Ü S S E S

PANNA COTTA	wahlweise m/ Karamell, Erdbeer & Schoko	7,5
TIRAMISÚ	m/ Mascarpone, Eigelb, Sahne & Amaretto	7,5
TARTUFO PISTACCHIO	Pistazieneisbombe	10
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	warmer Schokokuchen m/ Eis & Waldbeeren	10,5

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

KALTE GETRÄNKE

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
Auer Bräu Zwickl naturtrüb 0,33 l	4,6
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 0,1 l	3,9
Prosecco Imperiale Millesimato, Extra Dry, DOC 2020 0,1 l / 0,75 l	4,9 / 32,5
Weißweinschorle 0,2 l / 0,5 l m/ oder o/ Rosmarin	5,0 / 9,3

D I G E S T I V I

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

W E I ß W E I N E

LUGANA „SORGENTE“

2024 Azienda Agricola Citari, Desenzano del Garda, Lombardei, DOC
strohgelb m/ grünlichen Reflexen / Grapefruit & unreife Erdbeere /
angenehm trocken & gleichzeitig frisch & blumig

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

RIESLING „VDP Gutswein“

2024 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“

2024 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“

2024 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“

2024 Cantina Sampietrana, Brindisi, Apulien, IGP
intensiv Strohgelb / tropische Früchte / Anklang v/ Kakao & Vanille
vollundig m/ langem geschmeidigem Abgang

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

ROSÉWEINE

ROSÉ „STORIES“

2023 Pulpit Rock Winery, W.O. Swartland, Südafrika,
ein 100%iger Pinotage Rosé m/ Aromen v/ Pfirsich & Aprikose /
Himbeeren & tropischen Früchten bei tollem Volumen & Abgang

0,1 l / 0,2 l	4,2 /	8
0,5 l / 0,75 l	19,5 /	27

CERASUOLO D'ABRUZZO „d`Ulisse“

2023 Tenuta Ulisse, Crecchio, Abruzzan, 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“

2021 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“

2023 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

2022 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

2020 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