

SPECIALITÀ

--- Antipasti

TAGLIATA ALL'INGLESE	Tranchen v/ Entrecote englisch gebraten an Feldsalat, Kirschtomaten, Grana Padano, Granatapfelkernen, gerösteten Mandeln & Papajajus	18,5
ROSPO E GAMBERONI	Carpaccio v/ Seeteufel & Scampi m/ Kaki, Rucola, getrüffeltem Pecorino, Pistaziencrumble & Granatafeljus	20,5

--- Pasta

TAGLIOLINI ZAFFERANO	dünne gelbe Bandnudeln hergestellt m/ Safran & Trüffel an Sardellen, getrockneten Tomaten, Pecorinosauce & gerösteten Pinienkernen	22
SPAGHETTI NERI	schwarze Spaghetti m/ Meeresfrüchten & Babytomaten an Safransauce	17
PAPPARDELLE CINGHIALE	breite Bandnudeln m/ Wildschweinragout & Grana Padano an Marsalaweinsauce	17
PACCHERI MANTOVANI	halbe Jumborigatoni gefüllt m/ Ricottakäse, Kürbis & italienischem Guanciaie Speck; im Ofen gratiniert	18,5

--- Riso

RISOTTO NERO	schwarzes Vollkornrisotto m/ Artischocken, Saubohnen, Mangold, frischen Tomaten, Trüffelcreme & Grana Padano, dazu gegrillte Rinderfiletstreifen	22,5
	wahlweise VEGAN ohne Käse & Filet	18

--- Pizza

PIZZA AUTUNNO	m/ Kürbiscreme, geräuchertem Mozzarella, würzigem Porchettaschinken & Pistazien	18,5
---------------	---	------

--- Pesce

SCORFANO AL PESTO	Rotbarschfilet an Basilikumpesto, Topinambur, frischen Tomaten, gerösteten Pinienkernen & Spinat	26,5
-------------------	--	------

--- Carne

ENTRECOTE AL BRANDY	Rinder-Entrecote m/ Nüssen & Brandy an Orangencreme, dazu Türmchen v/ Kartoffel-Topinamburgratin	29,5
---------------------	--	------

--- Dessert

SEMIFREDDO GIANDUIA	Nougat-Halbgefrorenes	7,5
CANOLO 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	7,3
CAPRESE	Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum & Oliven	9,5
CARPACCIO	v/ Rind m/ Pilzen, Grana Padano & Olivenöl	11
VITELLO TONNATO	Kalbfleisch m/ Thunfischcreme & Kapern	11
INSALATA DI MARE	Oktopus ³ , Calamari ³ & Shrimps m/ Öl & Zitrone	14
ANTIPASTO MISTO	vegetarischer Vorspeisenteller	12 / 17,5 / 22
CARCIOFI GRIGLIATI	Artischocken vom Grill	9,5
CARPACCIO PESCE	Carpaccio v/ Seeteufel, Schwert- & Thunfisch	21

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

PICCOLA	kleiner, gemischter Salat	4,3
TACCHINO	gemischter Salat m/ gegrillter Putenbrust, Äpfeln & Walnuss	13,5
FILETTO	Rucolasalat m/ Rinderfilet, Kirschtomaten & Parmesan ^{1,5}	19
TONNO	gemischter Salat m/ Thunfisch, Mozzarella & gegrillten Artischocken	13,5

S U P P E N

POMODORO	klassische Tomatensuppe	7
MINISTRONE	hausgemacht m/ frischem Gemüse	8

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

Klassiker

AGLIO & OLIO	Spaghetti in Knoblauch, Olivenöl Chili & Petersilie	10,5
NAPOLETANA	Spaghetti m/ klassischer Tomatensauce	10,5
CARBONARA	Spaghetti m/ Speck ¹ , Ei & Grana Padano ^{1,5}	12,5
VONGOLE VERACI	Spaghetti m/ Venusmuscheln, frischen Tomaten & Weißwein	18,5

Vegetarisch

VERDI	Tagliatelle m/ Brokkoli, Champignons, Paprika, Zucchini, Lauch & Frühlingszwiebel	15
PORCINI	Tagliatelle m/ Steinpilzen & frischen Tomaten	16
ALLA NORMA	Maccheroncini m/ Tomaten, Auberginen, Ricotta & Basilikum	14,5
RIPIENA	gefüllt m/ Steinpilzen in Pilzsauce ¹¹ & Rucola	18,5
TARTUFO NERO	Tagliolini m/ schwarzem Norcia Trüffel	21,5

Fisch & Fleisch

SCAMPI	Tagliolini m/ Scampi ³ , Langustine ³ , & Kirschtomaten in Weißweinsauce ¹¹	19
CALVADOS	Tagliatelle m/ Rinderfilet, Walnuss & frischen Äpfeln in Rotwein-Calvadoslikörsauce ¹¹	18
PINNA GIALLA	Tagliatelle m/ gegrilltem Yellowfin-Thunfisch an Zitronensauce	19

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

GRANA PADANO EXTRA I,50 € !!!

R I S O T T O

ROSSO	Rote-Bete-Risotto m/ Lachs vom Grill	17,5
TREVIGIANO	m/ Rinderfilet, Radicchio & Walnüssen	20

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

AL LIMONE	Kalbsschnitzelchen in Zitronensauce m/ Tagliatelle	21,5
ROMANA	Kalbsschnitzelchen m/ Parmaschinken & Salbei an Weißweinsauce & Caponatagemüse	23,5
AI FERRI	250gr.Roastbeef v/ Grill m/ Rosmarinkartoffeln	22,5
BRANZINO GRIGLIA	ganzer Wolfsbarsch v/ Grill m/ Spinat	26,5
CALAMARI GRIGLIA	Loligo Babycalamari v/ Grill m/ Kartoffeln	22
TONNO GRIGLIA	Yellowfin Thunfischsteak v/ Grill m/ Caponata	28,5
SPADA GRIGLIA	Schwertfischsteak v/ Grill an Zitronensauce & Caponata-Gemüsepfanne	24

B E I L A G E N

nur zu Hauptgerichten serviert

PATATE AL ROSMARINO	Rosmarinkartoffeln	5
SPINACI	gedünsteter Spinat m/ Knoblauch & Öl	5
CAPONATA	Gemüsepfanne m/ Auberginen, Zucchini, Paprika, Rosinen & Kartoffeln	8

S Ü S S E S

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

HEISSE GETRÄNKE

Espresso*	2,3
Espresso Macchiato*	2,8
Espresso Doppio*	4,0
Espresso Doppio Macchiato*	4,5
Espresso Corretto*	4,8
m/ Vecchia Romagna oder Grappa	
Caffè Crema*	3,1
Cappuccino*	3,6
Latte Macchiato*	4
Heiße Schokolade	4,2
Chai Latte	5
Tasse Tee** frisch v/ Teehaus Bachfischer	
Schwarz / Pfefferminz / Kräuter / Früchte / Rooibos	4

K A L T E G E T R Ä N K E

Tafelwasser 0,4 l	3,5
San Pellegrino / Acqua Panna 0,25 l / 0,75 l	3,2 / 6,9
Coca Cola ¹⁴ / Coca Cola light ^{13,14} / Fanta ¹⁴ / Sprite / Spezi ¹⁴ 0,2 l / 0,4 l	3,3 / 4,4
trüber Apfel / Orange / Maracuja / Rhabarber Kirsch / Johannisbeere 0,2 l / 0,4 l	3,4 / 5
als Schorle 0,2 l / 0,4 l	3,2 / 4,5
OranSoda / LemonSoda ¹⁴ 0,33 l	4,7

B I E R E

Chiemseer Helles „BRAUSTOFF“ 0,5 l	4,6
Paulaner alkoholfreies Helles 0,5 l	4,6
Hacker Pschorr Dunkles 0,5 l	4,6
Paulaner Zwickl naturtrüb 0,4 l	4,3
Paulaner Radler naturtrüb 0,5 l	4,6
Fürstenberg Pilsener 0,33 l	4,1
Paulaner Weizen 0,5 l	4,6
Paulaner Dunkles Weizen 0,5 l	4,6
Paulaner „Isar Weisse“ Leichtes Weizen 0,5 l	4,6
Paulaner Alkoholfreies Weizen 0,5 l	4,6

A P E R I T I V I

Sanbitter ¹⁴ , alkoholfrei / Crodino ¹⁴ , alkoholfrei 0,2 l	3,5
Prosecco Imperiale Millesimato, Extra Dry, DOC 2020 0,1 l / 0,75 l	4,7 / 32,5
Aperol Spritz Frizzante, Aperol ¹⁴ , Mineralwasser & Orange	7
Hugo Frizzante, Minze, Holunderblütensirup & Mineralwasser	7
Rosato Mio Frizzante, Basilikum, Ramazzotti Rosato & Mineralwasser	7
Weißweinschorle 0,2 l / 0,5 l m/ oder o/ Rosmarin	4,6 / 7,8
Campari / Soda oder Orange ¹⁴	8

D I G E S T I V I

	4 cl
Grappa Friulia	4,3
Grappa Stravecchia (Barrique)	6
Grappa Bis Cabernet Sauvignon	6
Grappa di Nebbiolo (Barrique)	7,2
Vecchia Romagna	5,5
	4 cl
Amaro del Capo	5,2
Averna / Cynar / Ramazzotti / Sambuca	5
	6 cl
Martini bianco / rosso / extra dry / fiero	6,5

W E I ß W E I N E

LUGANA „Pilandro“

2021 Azienda Agricola Pilandro, Desenzano, Lombardei, DOC
fruchtig verführerisch / Zitrus & Blumen / Quitte & Bittermandel

0,1 l / 0,2 l	4,7 / 8,8
0,5 l / 0,75 l	22,5 / 31

RIESLING „VDP Gutswein“

2021 Weingut Friedrich Fendel, Rheingau, QBA
frisch & mineralisch / zartes Fruchtaroma m/ Pfirsich & Aprikose

0,1 l / 0,2 l	4,4 / 8,7
0,5 l / 0,75 l	21 / 29,5

ROERO ARNEIS „Persté“

2021 Marco Bonfante, Alba, Piemont, DOCG
mineralisch & vollmundig / weich & fein / Noten v/ Pfirsich & Aprikose

0,1 l / 0,2 l	4,4 / 8,7
0,5 l / 0,75 l	21 / 29,5

PECORINO „Terre di Chieti“

2021 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	4,4 / 8,7
0,5 l / 0,75 l	21 / 29,5

FALANGHINA „Beneventano“

2021 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	4,5 / 8,2
0,5 l / 0,75 l	19,5 / 28

ROSÉWEINE

ROSATO „Corte dei mori“

2021 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

4,1 / 7,2

0,5 l / 0,75 l

17 / 25

CERASUOLO D'ABRUZZO „d'Ulisse“

2021 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

4,4 / 8,7

0,5 l / 0,75 l

21 / 29,5

ROTWEINE

PUGLIA ROSSO „Ambasciatore“

2020 Cantina Sampietrana, Brindisi, Apulien, IGT
Cuvée v/ Negroamaro & Malvasia nera / dunkle, intense Farbe /
reife Früchte / charaktervoll & Rund im Abgang

0,1 l / 0,2 l	4 / 6,7
0,5 l / 0,75 l	17 / 24

PRIMITIVO „Tank 32“

2020 Cantine Minini, Apulien, IGT-Appassimento
aus getrockneten Primitivotrauben gekeltert / köstliches Aroma /
sanft & samtig / am Gaumen dicht & konzentriert / vollmundig

0,1 l / 0,2 l	4,3 / 7,7
0,5 l / 0,75 l	18,5 / 27

NERO D'AVOLA „Etichetta blu“

2020 Cantine Minini, Marsala, Sizilien, DOC
feine Barriquewürze / dezente Kaffeenote / Lorbeer & Kokos / weich

0,1 l / 0,2 l	4,5 / 8,2
0,5 l / 0,75 l	19,5 / 28

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	6 / 11
0,5 l / 0,75 l	28 / 42

AMARANTA

2018 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)	57
---------------------------	----

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