

## ANTIPASTI - VORSPEISEN - APPETIZER

### ANTIPASTI DELLA CASA <sup>B,C,D,E,G,H,L,R</sup>

Bedienen Sie sich an unserem frischen und vielfältigem Buffet.

*Choose yourself from our fresh and varied buffet.*

ab 20,-

### VITELLO TONNATO <sup>G, C</sup>

Kalbsrücken, gegart in einer Salzkruste, zart rosa an einer Kapern-Thunfisch-Sauce serviert.

*Veal simmered in a salt crust, served delicate pink on a capers-tuna sauce.*

22,-

### CARPACCIO DI SALMONE KING CON CETRIOLO E ANICE-VINEGRETTA <sup>D</sup>

Königslachs-Carpaccio, Gurken und Anis-Ysop-Vinaigrette.

*King salmon carpaccio with cucumber and anis hyssop.*

22,-

### CARPACCIO DI FILETTO ALLA MODA <sup>M,F, C, G</sup>

Feine Rinderfiletscheiben mit einer delikaten Speziatsauce nach Art des Hauses und frisch geriebenen

Parmesan. Auf Wunsch auch klassisch mit Zitronen und Olivenöl. *Fine slices of beef with a hint of the house special sauce and freshly grated parmesan. Out upon request with lemon and olive oil.*

22,-

### “PROSCIUTTO SAN LEO „CARPEGNA“

Das Original. Dieser süßlich duftende und mild schmeckende Schinken mit der typischen rosa Farbe, wird in fein geschnittenen Scheiben, zusammen mit frischer Melone, serviert. *This sweet-smelling and mild-tasting original ham with the typical pink color, is served in a finely cut slices with fresh melon.*

22,-

## SALATE - SALADS

### INSALATA CESARE CARDINI <sup>M,G, C</sup>

Cesar Salat mit Parmesansplitter nach Original Rezept.

*Original caesar salad with parmesan slivers.*

16,-

### INSALATA CON CAPRINO, RAPE ROSSE E NOCI <sup>E,G, M</sup>

Salate der Saison mit Roter Beete, Walnüssen und Ziegenfrischkäse.

*Salads of the season with beetroot, walnuts and fresh goat cheese.*

17,-

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA LA FAVORITA DOPG <sup>G</sup>

Charaktervoller Mozzarella aus Wasserbüffelmilch mit wunderbarem Aroma. Hergestellt nach alter Tradition. *Real buffalo mozzarella from Campania, this characterful mozzarella from water buffalo milk has, a wonderful flavour the specialty is produced using traditional methods.*

19,-

## ZUPPE - SUPPEN - SOUPS

### CREMA DI CAROTE, GAMBERI DI GALIZIA MARINATI, CURRY VERDE <sup>L,B</sup>

Möhrensuppe mit marinierten Flusskrebse aus Galizien, grüner Curry.

*Carrot soup with marinated crayfish from Galicia, green curry.*

14,-

### MINISTRONE ALLA GENOVESE <sup>L</sup>

Genueser grüne Minestrone mit Basilikum. *Green vegetable soup with basil.*

13,-

### ZUPPA DI POMODORO CON BURRATA DI ANDRIA E OLIO VERDE <sup>G,L</sup>

Fruchtige Tomatensuppe mit Andria-Burrata und Olio Verde.

*Fruity tomato soup with Andria Burrata and Olio Verde.*

13,-

## PASTA (FATTA IN CASA - HAUSGEMACHT - HOMEMADE)

### TAGLIATELLE AL PESTO DI RUCOLA E PECORINO <sup>A,E,C,G</sup>

Tagliatelle mit hausgemachten Rucola-Pesto, frischem Schafskäse und Pinienkernen.

*Tagliatelle with homemade rocket salad pesto, ewe's milk cheese and pine nuts.*

21,-

### MEZZE MANICHE ALLA CREMA DI PEPERONI E RAGÙ DI SALSICCIA AL FINOCCHIETTO

Pasta mit rotem Paprika und hausgemachtem Salsiccia-Wurstragout.

*Pasta with red peppers and home made sausage ragout.*

22,-

### PACCHERI CON E POMODORINI DEL PIENNOLO OLIVE E CAPPERI ALLA PARTENOPEA

Paccheri mit Kapern, Oliven und Piennolo-Tomaten vom Vesuv.

*Paccheri with capers, olives and tomatoes from Vesuvius.*

22,-

### TAGLIOLINI AL TARTUFO PREGIATO UMBRO <sup>C,G</sup>

Tagliolini mit hochwertigem Tuber Melanosporum; Wintertrüffel, frisch zubereitet.

*Tagliolini with high quality wintertruffles (Black Truffles from Norcia), freshly prepared.*

32,-

### RAVIOLI AL SALMONE CON IL SUO CAVIALE IN GUAZZETTO DI ARAGOSTA <sup>A,B,L,D</sup>

Hausgemachte Lachs-Ravioli mit leicht gesalzenem Lachskaviar, an einer delikaten Hummersauce.

*Homemade salmon ravioli with lightly salted salmon caviar on a delicate lobster sauce.*

25,-

### SPAGHETTINI CON VONGOLE <sup>A,N,R</sup>

Spghettini mit schmackhaften Venusmuscheln. *Spghettini with tasty original clams.*

26,-

## PESCE - FISCH - FISH

### PESCE FRESCO DEL MERCATO

Täglich frischer Fisch vom Markt, Gewicht ca. 500-600 g ! Bitte fragen Sie nach unserem Angebot.

*Daily fresh fish market, weight about 500-600 g ! Please ask for our offer.*

ab 40,-

### SOGLIOLA - SEEZUNGE - SOLE

65,-

### FILETTI DI BRANZINO CON ZUCCHINI, ZAFFERANO, PATATE ALL' OLIO <sup>A,D,G,L</sup>

Seewolffilets auf Zucchini und Safransauce an Kartoffel-Olivenöl-Püree.

*Sea wolffilets on zucchini and saffron sauce with mashed potato and olive oil.*

42,-

### TRANCIA DI SALMONE NORVEGESE CON BRODO DI ARAGOSTA <sup>A,D,G,L</sup>

Tranche vom norwegischen Lachs in Hummersauce auf Gemüse Julienne.

*Tranche of norwegian salmon in lobster sauce on vegetables Julienne.*

39,-

### GAMBERONI ALLA GRIGLIA <sup>B,A</sup>

Riesenhummekrabben vom Grill mit Spaghettini in Knoblauch und Olivenöl und Salat.

*Grilled king prawns served with spaghettini, garlic and olive oil and salad.*

47,-

## FORMAGIO - KÄSE - CHEESE

### PECORINO SARDO CON CONFETTURA DI BUCCE DI ARANCIA <sup>G,H</sup>

Sardischer rustikaler Hartkäse aus Schafsmilch mit strohgelbem Teig und leichtnkörniger Textur

(12 Monate gereift) mit hausgemachter Orangenkonfitüre. *Sheep's milk cheese from Sardinia*

*(12 months aged) served with homemade orange jam.*

14,-

### GORGONZOLA E NOCI <sup>G,E</sup>

Edelschimmekäse aus der Lombardei mit Walnüssen.

*Blue cheese from Lombardy with walnuts.*

14,-

### PARMIGIANO REGGIANO DOP <sup>G,H</sup>

18 Monate gereifter echter Parmesan mit Pflaumen-Konfitüre.

*18 months aged Parmigiano Reggiano with plum jam.*

18,-

## CARNE - FLEISCH - MEAT

### MEDAGLIONI DI VITELLO "SALTIMBOCCA" <sup>A,G</sup>

Kalbsrücken-Medaillons mit Parmaschinken, Salbei und römischen Gnocchi.

*Escalope of veal with parma ham "roman style".*

38,-

### CLASSICA SCOTTATA CON POMODORO, CAPPERI E OLIVE <sup>A,G</sup>

Fein gegrillte Scheiben vom Black Angus mit Tomaten, Kapern aus Pantelleria und Kalamata-Oliven.

*Fine grilled slices of Black-Angus with tomatoes, capers from Pantelleria and Kalamata-olives*

38,-

### SPIEDO DI AGNELLO DI SCOZIA CON PEPERONATA AL TIMO <sup>G</sup>

Filets vom schottischen Lamm am Spieß, mit frischen Kräutern, Gemüse Ratatouille und Rosmarinkartoffeln.

*Fillets of scottish lamb with fresh herb ratatouille and rosemary potatoes.*

39,-

### OSSOBUCO DI VITELLO <sup>A,G,L</sup>

Kalbsaxe nach Art des Hauses mit getrüffeltem Kartoffelpüree

*Veal Knuckle à la maison (the best of the town) with truffled mashed potatoes.*

39,-

### FILETTO DI BUE AL BAROLO <sup>G,A,L</sup>

Filet vom US Black Angus-Rind an Barolo-Rotwein-Sauce und Chili

*Beef tenderloin in Barolo wine sauce with chili*

48,-

### ROGNONCINI TRIFOLATI ALLA SENAPE ANTICA <sup>M,G</sup>

Gebratene Kalbsnierchen in Körner-Senfsauce. *Calf's kidneys with old mustard sauce.*

38,-

### TAGLIATA <sup>G</sup>

Filet vom US Black Angus-Rind (am Tisch tranchiert) auf Süß-Sauer-Zwiebeln, an Gemüse und

Balsamico-Reduktion. *Fillet of US Black Angus beef (carved at the table) on sweet and sour onions, with vegetables and balsamic reduction.*

48,-

## DESSERT - NACHSPEISE - DESSERT

### PANNACOTTA CON PERFETTO AL CAFFÉ E CARMELLO ALL'ANICE <sup>G</sup>

Panna Cotta mit Espresso - Parfait und Anice-Karamell.  
*Pannacotta with espresso-parfait and anise caramel.*

13,-

### CANTUCCI TOSCANI CON VIN SANTO <sup>A,C,G,H,L,E</sup>

Mandelgebäck aus der Toskana - serviert mit einem Glas 0,1 l Vin Santo.  
*Homemade almond cookies with tuscan dessert wine.*

13,-

### SORBETTO DEL GIORNO <sup>A,C,F,G</sup>

Champagner-Sorbet des Tages.  
*Assorted sherbets of the day.*

11,-

### TORTA DI MANDORLE CON MARMELLATA DI AMARENE E CASSATA SICILIANA <sup>A,C,G,H,L,E</sup>

Lauwarme sizilianische Mandeltorte mit Amarena-Kirschen und Cassata-Eis.  
*Warm Sicilian almond cake with amarena cherries and cassata eis cream.*

13,-

### TIRAMISÙ <sup>A,C,G</sup>

Tiramisu.

12,-

„Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“

„It is better to enjoy and regret than to regret not enjoying.“

Giovanni Boccacio

---

Information für Allergiker. Gekennzeichnete Speisen enthalten folgende Zutaten bzw. können Spuren davon enthalten.  
*Information for allergic people. Featured dishes include the following ingredients, or may contain traces of it.*

A - Glutenhaltiges Getreide (*Cereals containing gluten*) , B - Krebstiere (*crustaceans*), C - Ei (*egg*) , D - Fisch (*fish*), E - Erdnuss (*peanuts*), F - Soja (*soya*), G - Milch oder Laktose (*milk or lactose*), H - Schalenfrüchte (*nuts*), L - Sellerie (*celery*), M - Senf (*mustard*) , N - Sesam (*sesame*), O - Sulfite (*sulfit*), P - Lupinien, R - Weichtiere (*molluscs*)