

ANTIPASTI - VORSPEISEN - APPETIZER

ANTIPASTI DELLA CASA ^{B,C,D,E,G,H,L,R}

Bedienen Sie sich an unserem frischen und vielfältigem Buffet.

Choose yourself from our fresh and varied buffet.

ab 17,-

VITELLO TONNATO ^{G, C}

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.

18,-

CARPACCIO DI SALMONE KING CON CETRIOLO E ANICE-VINEGRETTA ^D

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

King salmon carpaccio with cucumber and anis hyssop.

18,-

CARPACCIO DI FILETTO ALLA MODA ^{M,F, C, G}

Feine Rinderfiletscheiben mit einer delikaten Speziialsauce 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.*

18,-

“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.*

18,-

SALATE - SALADS

INSALATA CESARE CARDINI ^{M,G, C}

Cesar Salat mit Parmesansplitter nach Original Rezept.

Original caesar salad with parmesan slivers.

13,-

INSALATA CON CAPRINO, RAPE ROSSE E NOCI ^{E,G, M}

Salate der Saison mit Roter Beete, Walnüssen und Ziegenfrischkäse.

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

15,-

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA LA FAVORITA DOPG ^G

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.*

16,-

ZUPPE - SUPPEN - SOUPS

CREMA DI CAROTE, GAMBERI DI GALIZIA MARINATI, CURRY VERDE ^{L,B}

Möhrensuppe mit marinierten Flusskrebse aus Galizien, grüner Curry.

Carrot soup with marinated crayfish from Galicia, green curry.

10,-

MINISTRONE ALLA GENOVESE ^L

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

9,-

ZUPPA DI POMODORO CON BURRATA DI ANDRIA E OLIO VERDE ^{G,L}

Fruchtige Tomatensuppe mit Andria-Burrata und Olio Verde.

Fruity tomato soup with Andria Burrata and Olio Verde.

9,-

PASTA (FATTA IN CASA - HAUSGEMACHT - HOMEMADE)

TAGLIATELLE AL PESTO DI RUCOLA E PECORINO ^{A,E,C,G}

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

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

15,-

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.

17,-

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.

17,-

TAGLIOLINI AL TARTUFO PREGIATO UMBRO ^{C,G}

Tagliolini mit hochwertigem Tuber *Melanosporum*; Wintertrüffeln, frisch zubereitet.

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

22,-

RAVIOLI AL SALMONE CON IL SUO CAVIALE IN GUAZZETTO DI ARAGOSTA ^{A,B,L,D}

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

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

17,-

SPAGHETTINI CON VONGOLE ^{A,N,R}

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

19,-

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 29,-

SOGLIOLA - SEEZUNGE - SOLE

44,-

FILETTI DI BRANZINO CON ZUCCHINI, ZAFFERANO, PATATE ALL' OLIO ^{A,D,G,L}

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

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

29,-

TRANCIA DI SALMONE NORVEGESE CON BRODO DI ARAGOSTA ^{A,D,G,L}

Tranche vom norwegischen Lachs in Hummersauce auf Gemüse Julienne.

Tranche of norwegian salmon in lobster sauce on vegetables Julienne.

28,-

GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^{B,A}

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

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

34,-

FORMAGIO - KÄSE - CHEESE

PECORINO SARDO CON CONFETTURA DI BUCCE DI ARANCIA ^{G,H}

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.

10,-

GORGONZOLA E NOCI ^{G,E}

Edelschimmekäse aus der Lombardei mit Walnüssen.

Blue cheese from Lombardy with walnuts.

9,-

PARMIGIANO REGGIANO DOP ^{G,H}

18 Monate gereifter echter Parmesan mit Pflaumen-Konfitüre.

18 months aged Parmigiano Reggiano with plum jam.

12,-

CARNE - FLEISCH - MEAT

MEDAGLIONI DI VITELLO "SALTIMBOCCA" ^{A,G}

Kalbsrücken-Medaillons mit Parmaschinken, Salbei und römischen Gnocchi.

Escalope of veal with parma ham "roman style".

26,-

PAVÈ DI BUE "ROBESPIERRE", CON SALSA AL PEPE ^{A,G}

Fein geschnittene Scheiben vom Black Angus-Rind mit gegrilltem Gemüse Thymian, drei Sorten Pfeffer,

Rucola und Röstkartoffeln. *Fine cut slices of Black-Angus beef with grilled vegetables, thyme, pepper*

sauce rocket salad and roasted potatoes.

29,-

SPIEDO DI AGNELLO DI SCOZIA CON PEPERONATA AL TIMO ^G

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

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

29,-

OSSOBUCO DI VITELLO ^{A,G,L}

Kalbsaxe nach Art des Hauses mit getrüffeltem Kartoffelpüree

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

29,-

FILETTO DI BUE AL BAROLO ^{G,A,L}

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

Beef tenderloin in Barolo wine sauce with chili

34,-

ROGNONCINI TRIFOLATI ALLA SENAPE ANTICA ^{M,G}

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

25,-

TAGLIATA ^G

Filet vom US Black Angus-Rind (am Tisch tranchiert) auf Rucola und Parmesan, gegrilltes Gemüse und

Balsamico-Reduktion. *Broiled tenderloin with arugola and Parmesan, grilled vegetables and balsamic*

reduction.

34,-

DESSERT - NACHSPEISE - DESSERT

PANNACOTTA CON PERFETTO AL CAFFÉ E CARMELLO ALL'ANICE ^G

Panna Cotta mit Espresso - Parfait und Anice-Karamell.

Pannacotta with espresso-parfait and anise caramel.

11,-

CANTUCCI TOSCANI CON VIN SANTO ^{A,C,G,H,L,E}

Mandelgebäck aus der Toskana - serviert mit einem Glas 0,1 l Vin Santo.

Homemade almond cookies with tuscan dessert wine.

12,-

SORBETTO DEL GIORNO ^{A,C,F,G}

Champagner-Sorbet des Tages.

Assorted sherbets of the day.

9,-

TORTA DI MANDORLE CON MARMELLATA DI AMARENE E CASSATA SICILIANA ^{A,C,G,H,L,E}

Lauwarme sizilianische Mandeltorte mit Amarena-Kirschen und Cassata-Eis.

Warm Sicilian almond cake with amarena cherries and cassata eis cream.

10,-

TIRAMISÙ ^{A,C,G}

Tiramisu.

9,-

COFFEE & CO

ESPRESSO¹

2,⁸⁰

ESPRESSO DOPPIO¹

5,⁵⁰

CAPPUCCINO¹

3,⁵⁰

GRAPPA INVECCHIATA (2cl vol. 40%)

5,-

AMARO AVERNA (4cl vol. 32%)

3,⁵⁰

BRANDY (2cl vol. 32%)

5,-

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*)