

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 18,-

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.

19,-

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.

19,-

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.*

19,-

“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.*

19,-

SALATE - SALADS

INSALATA CESARE CARDINI ^{M,G, C}

Cesar Salat mit Parmesansplitter nach Original Rezept.

Original caesar salad with parmesan slivers.

14,-

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.*

17,-

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.

12,-

MINISTRONE ALLA GENOVESE ^L

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

10,-

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.

10,-

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.

16,-

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.

18,-

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.

18,-

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.

24,-

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.

19,-

SPAGHETTINI CON VONGOLE ^{A,N,R}

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

20,-

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 30,-

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.

32,-

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.

30,-

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.

35,-

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.

10,-

PARMIGIANO REGGIANO DOP ^{G,H}

18 Monate gereifter echter Parmesan mit Pflaumen-Konfitüre.

18 months aged Parmigiano Reggiano with plum jam.

13,-

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".

28,-

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.

30,-

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.*

30,-

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.

30,-

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

36,-

ROGNONCINI TRIFOLATI ALLA SENAPE ANTICA ^{M,G}

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

28,-

TAGLIATA ^G

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.

36,-

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.

10,-

„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*)