

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,-

CAPPESANTE ALL' ASPRETTO DI ZAFFERANO ^{A,G}

Jakobsmuscheln aus der Pfanne mit Sellerie und Safran-Vinaigrette.
Pan fried scallops with celery and saffron vinaigrette.

22,-

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA LA FAVORITA DOP ^G

Charaktervoller Mozzarella aus Wasserbüffelmilch mit wunderbarem Aroma. Hergestellt nach alter Tradition, serviert mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl. *Real buffalo mozzarella from Campania, this characterful mozzarella from water buffalo milk has a wonderful flavour, the specialty is produced using traditional methods, served with tomato and basil.*

16,-

INSALATA DI RUCOLA CON FEGATO DI VITELLO TRIFOLATO ALL'ACETO DI MODENA

Sautierte Milchkalbsleber-Streifen mit Rucola-Salat in rote Zwiebel-Balsamico-Dressing.
Sautéed veal liver strips with rocket salad and red onion balsamic dressing.

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.

17,-

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

Feine Rinderfiletscheiben mit einer delikaten Spezielsauce 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.

17,-

VITELLO TONNATO ^{C,G}

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.

17,-

CARPACCIO DI SALMONE KING CON CETRIOLO E ANICE-VINEGRETTA

Königslachs-Carpaccio Mit Gurken Und Anis-Ysop-Vinaigrette.
King salmon carpaccio with cucumber and anis hyssop.

17,-

ZUPPE - SUPPEN - SOUPS

CREMA DI CAROTE, GAMBERI DI GALIZIA MARINATI, CURRY VERDE ^{L,B}	
Möhrensuppe mit marinierten Flusskrebse aus Galizien, grüner Curry. <i>Carrot soup with marinated crayfish from Galicia, green curry.</i>	10,-
MINISTRONE ALLA GENOVESE ^L	
Grüne Minestrone mit Basilikum. Italian green vegetable soup with basil.	8,-
ZUPPETTA DI PESCE „PICCOLO PEVERO“ ^{B,D,N,A}	
Sardinische Fischsuppe mit Dinkel und Meeresfrüchten. <i>Sardinian fish soup with spelled and seafood.</i>	17,-

PASTA (FATTA IN CASA - HAUSGEMACHT - HOMEMADE)

TAGLIATELLE AL PESTO DI RUCOLA E PECORINO ^{A,E,C,G}	
Tagliolini mit hausgemachten Rucola-Pesto, frischem Schafskäse und Pinienkernen. <i>Tagliolini with homemade rocket salad pesto, ewe's milk cheese and pine nuts.</i>	15,-
SPAGHETTINI CON VONGOLE E ZUCCHINE ^{A,N,R}	
Spaghettini mit schmackhaften Venusmuscheln und feinen Zucchini-Streifen. <i>Spaghettini with tasty original clams and fine zucchini strips.</i>	20,-
MACCHERONI AL RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA FRESCA, CREMA DI PEPPERONE E PECORINO ^{A,C,L}	
Hausgemachte Rigatoni mit frischer sardischer Wurst (Salsicia), wildem Anis und Pecorino-Käse. <i>Homemade rigatoni with fresh Sardinian sausage (Salsicia), wild anise and pecorino cheese.</i>	16,-
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. <i>Homemade salmon ravioli with lightly salted salmon caviar on a delicate lobster sauce.</i>	17,-
TAGLIOLINI AL TARTUFO PREGIATO UMBRO ^{C,G}	
Tagliolini mit hochwertigem Tuber Melanosporum; Wintertrüffeln, frisch zubereitet. <i>Tagliolini with high quality wintertruffles (Black Truffles from Norcia), freshly prepared.</i>	22,-
TAGLIATELLE ALL'UOVO CON GAMBERI, LIMONE VERDE E PISTACCHIO DI BRONTE ^{A,B,H}	
Hausgemachte Tagliolini mit Garnelen, Chili, Tomaten und Pistazien. <i>Homemade pasta with prawns, garlic, chilli, tomato and Bronte pistachio</i>	19,-
PAPPARDELLE PARTENOPEE	
Pappardelle mit Tomaten, Giafarra Oliven, Kapern und Mozzarella, südländisch gewürzt. <i>Pappardelle with tomatoes, giafarra olives, capers and mozzarella, flavored mediterranean.</i>	15,-

CARNE - FLEISCH - MEAT

FEGATO DI VITELLO COME „IL MAESTRO“ VUOLE ^A

Knusprig gebratene Milchkalbsleber mit Rosmarin. *Crispy braised milk-calf liver with rosemary.*

24,-

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

Fein geschnittene Scheiben vom Black Angus-Rind mit Thymian, drei Sorten Pfeffer, Rucola und Röstkartoffeln. *Fine cut slices of Black-Angus beef with thyme, pepper sauce rocket salad and roasted potatoes.*

28,-

CLASSICA SCOTTATA DI VITELLO CON POMODORO, CAPPERI E OLIVE ^{A,E}

Feine, gegrillte Kalbsrückenscheiben mit Tomaten, Kapern und schwarzen Kalamata-Oliven. Serviert mit Basilikum Pasta. *Fine, grilled veal loin slices with tomato, Pantelleria capers and kalamata olives. Served with basil pasta.*

28,-

PETTO DI FARAONA ALLA FIAMMA CON UVA, SALSA DI MOSTO DI UVA BIANCA E TORTINO DI CIPOLLA ^{A,G,L}

Perlhuhnbrust aus der Pfanne mit Trauben, Federweißer-Sauce und Zwiebeltörtchen. *Braised con-fed guinea fowl with grapes, onion tart grape juice sauce.*

24,-

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}

Kalbshaxe nach Art des Hauses mit getrüffeltem Kartoffelpüree. *Veal Knuckle à la maison (the best of the town) with truffled mashed potatoes.*

28,-

MEDAGLIONI DI VITELLO “SALTIMBOCCA” ^{A,G}

Kalbsrücken-Medaillon mit Parmaschinken, Salbei und römischen Gnocchi. *Escalope of veal with Parma ham “Roman style”.*

25,-

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.*

24,-

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,-

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 27,-

SOGLIOLA - Seezunge - Sole

44,-

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

Seewolffilets im Zucchini-mantel auf Safransauce an Kartoffel-Ölivenöl-Püree.

Fillets of sea bass with vegetable marrow, saffron and olive oil mashed potatoes.

28,-

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

Norwegischer Lachs vom Grill an Hummer-Sauce und Zucchini.

Grilled fillet of Norwegian salmon with zucchini and lobster broth.

26,-

GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^{B,A}

Riesenhummekrabben vom Grill mit Spaghettini in Knoblauch und Olivenöl und Salat

Grilled king prawns served with spaghetti, garlic and olive oil and salad

33,-

FILETTI DI LUCCIOPERCA CON DADOLATA DI TUBERI COLORATI ALLA SENAPE LEGGERA ^{M,A,G}

Gebratenes Zanderfilet auf bunten Kartoffeln an einer leichten Kräuter-Senfsauce.

Lake Superior white fish fillets with coloured potatoes, mild herbs and mustard sauce.

24,-

SPADELLATA DI SPARNOCCHIE E CALAMARETTI ^{B,A,G}

Gebratene Garnelen und gefüllte Calamari in Weinzitronensauce und Rosmarin.

Fried prawns and squids with wine sauce, lemon and rosemary.

30,-

FORMAGIO - KÄSE - CHEESE

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

Sardischer rustikaler Hartkäse aus Schafsmilch mit strohgelbem Teig und leichtknörniger Textur

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

(12 months aged) served with homemade orange jam

10,-

PARMIGIANO REGGIANO DOP ^{G,H}

18 Monate gereifter echter Parmesan mit Pflaumen-Könfitüre.

18 months aged Parmigiano Reggiano with plum jam.

12,-

Information für Alergiker. 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*)

DESSERT - NACHSPEISE - DESSERT

PANNACOTTA CON PERFETTO AL CAFFÉ E CARMELLO ALL'ANICE ^G	
Panna Cotta mit Espresso - Parfait und Anise-Karamell. <i>Pannacotta with espresso-parfait and anise caramel.</i>	11,-
TORTINO DI MANDORLE CON MARMELLATA DI AMARENE E CASSATA SICILIANA ^{A,C,G,H,L,E}	
Lauwarme sizilianische Mandeltorte mit echten Amarena-Kirschen und Cassata-Eis. <i>Warm sicilian almond cake with amarena cherries and cassata ice cream.</i>	10,-
SORBETTO DEL GIORNO ^{A,C,F,G}	
Champagner-Sorbet des Tages. <i>Assorted sherbets of the day.</i>	9,-
UNIONE DOLCE DI CROCCANTE E MORBIDO AL CIOCCOLATO CON PISTACCHIO ^{A,C,G,H,L,E}	
Knusprig-zarte Verbindung aus roten Beeren und Pistazien. <i>Crisp-tender connection of red berries and pistachios.</i>	11,-
CANTUCCI TOSCANI CON VIN SANTO ^{A,C,G,H,L,E}	
Mandelgebäck aus der Toskana - serviert mit einem Glas 0,10 l Vin Santo. <i>Homemade almond cookies with Tuscan dessert wine.</i>	12,-
MACEDONIA DI FRUTTA ^G	
Frischer Obstsalat mit Eissorbet des Tages <i>Fresh fruit salad with vanilla ice cream</i>	9,-
TIRAMISÙ ^{A,C,G}	
Tiramisu Italian „special“	9,-

COFFEE & CO

ESPRESSO ¹	2,80
ESPRESSO DOPPIO ¹	5,50
CAPPUCCINO ¹	3,50
GRAPPA INVECCHIATA (2cl vol. 40%)	5,-
AMARO AVERNA (4cl vol. 32%)	3,50
BRANDY (2cl vol. 32%)	5,-