

Antipasti

| | | | |
|--|-----------|------------|----|
| BRUSCHETTA ^(A) | | | 8 |
| <i>Vier geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum</i> | | | |
| GAMBERONI PICANTI | | | 16 |
| <i>Gamberoni in Paprika-sauce</i> | | | |
| CARPACCIO DI MANZO ^(G) | | | 15 |
| <i>Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Olivenöl</i> | | | |
| VITELLO TONNATO ^(D,M,O) | | | 15 |
| <i>dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern</i> | | | |
| ANTIPASTI MISTI | 1 Person. | 16 | 23 |
| <i>gemischte Vorspeisen</i> | | | |
| | | 2 Personen | |
| COZZE AL VINO BIANCO – POMODORO ^(A,O,R) | | | 15 |
| <i>Miesmuscheln in Weißweinsauce - Tomatensauce mit Knoblauch und Petersilie</i> | | | |

Insalate – Salate

| | | | |
|---|--|--|----|
| INSALATA MISTA | | | 6 |
| <i>Gemischte Salat</i> | | | |
| RUCOLA PARMIGIANO ^(G) | | | 9 |
| <i>Rucolasalat serviert mit Parmesanscheiben</i> | | | |
| INSALATA DI SCAMPI ^(B) | | | 16 |
| <i>Gegrillte Riesengarnelen auf bunter Salatmischung</i> | | | |
| INSALATA CESARE | | | 14 |
| <i>gegrillte Hühnerstreifen mit Croûtons – Parmesan und Dressin</i> | | | |

Suppen

| | | | |
|--|--|--|----|
| ZUPPA DEL GIORNO | | | 7 |
| <i>Tagessuppe</i> | | | |
| MINISTRONE DELLA CASA ^(A, L) | | | 7 |
| <i>Italienische Gemüsesuppe</i> | | | |
| ZUPPA FRUTTI DI MARE ^(A, B, D, O, L, R) | | | 14 |
| <i>Meeresfrüchte Suppe</i> | | | |

Pasta

| | |
|--|----|
| SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie</i> | 16 |
| SPAGHETTI CARBONARA (A,C,G) <i>Spaghetti mit Guanciale, Pecorino</i> | 15 |
| LINGUINE ALLO SCOGLIO (A,B,D,O,R) <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce</i> | 17 |
| TAGLIATELLE FRATELLI (A,B) <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum</i> | 16 |
| PAPPARDELLE AL RAGÙ DI AGNELLO <i>Papardelle mit Lammragout</i> | 16 |
| RIGATONI ALLA PUTANESCA (A,D,G,L.) <i>Rigatoni mit Thunfisch, Olive, Kapern in Tomatensauce</i> | 15 |
| RAVIOLI AI PORCINI (A,O) <i>mit Steinpilzen gefüllte Ravioli in Butter – Cremiger Zitronensauce</i> | 15 |

Risotto

| | |
|---|----|
| RISOTTO AI PORCINI E TARTUFO (G,H) <i>Steinpilzrisotto mit Trüffel</i> | 16 |
| RISOTTO ZAFFERANO (B,G,O) <i>Safranrisotto mit Garnelen</i> | 16 |
| RISOTTO AI QUATTRO STAGIONE (G) <i>Mit Saisongemüse, Butter</i> | 15 |

Carne – Fleisch

| | |
|---|----|
| <i>COSTOLLETE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA</i> (G,) | 26 |
| <i>gegrillte Lammkoteletts mit frischem Spinat und Rosmarinkartoffeln</i> | |
| <i>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</i> (G,0) | 26 |
| <i>Kalbfleisch mit Schinken, Salbei und Rosmarinkartoffeln</i> | |
| <i>FILETTO DI MANZO</i> 200g-220 g (G,0) | 34 |
| <i>Rinderfilet vom Grill mit Trüffelsauce und Kartoffelpüree</i> | |
| <i>TAGLIATA DI MANZO</i> (A,G,0) | 26 |
| <i>dünne Filetscheiben vom Rind mit Rucola, Parmesan</i> | |

Pesce – Fisch

| | |
|--|----------------------------|
| <i>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</i> (A,B) | 26 |
| <i>gegrillte Riesen – Wildgarnelen in Knoblauch – Zitronenmarinade auf Hausgemachten Tagliatelle aglio olio</i> | |
| <i>CALAMARI ALLA GRIGLIA</i> | 26 |
| <i>gegrillte Calamari mit Knoblauchzitronen dresing dazu gemischtesalat</i> | |
| <i>FILETTO DI SALMONE</i> | 24 |
| <i>gegrilltes Lachsfilet mit Zitronencreme Sauce</i> | |
| <i>BRANZINO IN CROSTA DI SALE</i> (D,G) | 70 |
| <i>Salzkruste mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (für 2 Personen, Wartezeit ca. 35 – 45 Minuten)</i> | <i>Wolfsbarsch 1 kg in</i> |
| <i>PESCE MISTO</i> (D,G) (für 1 Person) 35 | (für 2 Personen) 65 |
| <i>gemischter Fischteller mit mediterranem Gemüse nach Saison und Rosmarinkartoffeln</i> | |
| <i>TAGES FISCH GEGRILLT</i> klein 24 | groß 1kg 60 |
| <i>im ganzen oder filetiert</i> | |

Exstra Beilage 4 €

Frische Spinat

Saisonales Gemüse

Rosmarin Kartoffeln

Pizza

| | |
|---|------|
| MARGHERITA (A,G) | 8.90 |
| <i>Tomatensauce, Mozzarella Julienne, Basilikum</i> | |
| PROSCIUTTO (A,G) | 12 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne, Bein-Schinken</i> | |
| SALAMI (A,G) | 12 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne Salami</i> | |
| NAPOLETANA (A,D,G) | 12 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne Sardellen, Kapern, Oliven</i> | |
| PROSCIUTTO E FUNGHI (A,G) | 13 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne Bein-Schinken, Champignons</i> | |
| PROVINCIALE (A,G) | 13 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne Bein-Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni</i> | |
| QUATTRO STAGIONI (A,G) | 14 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne Bein-Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven</i> | |
| CALZONE (A,C,G) | 14 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne Bein-Schinken, Champignons und Dolce Latte</i> | |
| DIABOLO (A,G) | 13 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne picante Salami</i> | |
| RICOTTA E SPINACI (A,G) | 13 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne Ricotta, Spinat</i> | |
| TONNO (A,D,G) | 13 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne Thunfisch, Zwiebel, Olive</i> | |
| VERDURE (A,G) | 12 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne mit gegrillte Gemüse</i> | |
| QUATTRO FORMAGGI (A,G) | 13 |
| <i>Tomatensauce, Vier verschiedene Käsesorten</i> | |
| BUFFALINA (A,G) | 15 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum</i> | |
| BELLA RAGAZZA (A,G) | 13 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne scharfe Salami, Spinat, Ricotta</i> | |
| CONTADINA (A.C.G) | 13 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne Speck, Zwiebel, Ei</i> | |
| FRUTTI DI MARE (A,B,D,G,R) | 16 |
| <i>Tomatensauce Mozzarella Julienne Meeresfrüchte, Knoblauch</i> | |
| FRATELLI (A,G) | 16 |
| <i>Tomatensauce, Mozzarella Julienne San Daniele Prosciutto, Rucola, Kirschtomaten, Grana</i> | |
| BIANCA (A,G) | 15 |
| <i>Büffelmozzarella, sonnen getrocknete Tomaten, Parmaschinken, frische Basilikum</i> | |
| FOCACCIA (A). PIZZA BROT (A) | 5 |
| Extra Zutaten : | |
| PROSCIUTTO CRUDO, BÜFFELMOZZARELLA (G), THUNFISCH | 5 |
| jede weitere Zutat | 2,50 |

Dolci - Dessert

| | |
|---|----|
| <i>TIRAMISU CLASSICO</i> (A.C.G) | 7 |
| <i>PANNA COTTA</i> (G). | 7 |
| <i>Panna Cotta nach Saison</i> | |
| <i>DOLCE MISTO</i> (A.C.E.G.H) | 15 |
| <i>Drei verschiedene desserts</i> | |
| <i>TORTA CAPRESE CON GELATO ALLA VANIGLIA</i> | 8 |
| <i>Schoko-Mandel Torte mit Vanilleeis</i> | |
| <i>PROFITEROLES CON CIOCCOLATA CALDA</i> | 8 |
| <i>Selbst gemachtes Brandteig Krapfen mit Warmer Schokoladensauce</i> | |