

ANTIPASTI VORSPEISEN STARTERS IT/DE/EN

FREDDO/KALT/COLD

Vitello Tonnato

Kalbsscheiben mit Thunfisch^D-Weißweincreme¹

Veal slices with tuna fish & white wine cream

11,90€

Carpaccio Toscano

Rinderfilet Carpaccio mit Rucola, frischen Champignons & Parmesansplitter

Beef filet Carpaccio with rocket salad, fresh mushrooms & parmesan slices

12,90€

Antipasto Mediterraneo con Prosciutto di Parma, Salame, Mortadella, Parmigiano, Verdura & Olive

Italienischer Vorspeisenteller mit Parmaschinken^{1,3}, Salami^{1,2,3}, Mortadella^{1,2,3}, Parmesan Käse, Gemüse & Oliven

Italian starter with parma ham, salami, mortadella, parmesan cheese, vegetables & olives

13,90€

Insalata Frutti di Mare Artigianale

Hausgemachter gemischter Meeresfrüchtesalat^{B,I,N,L} in Olivenöl-Zitronen-Marinade

Mixed homemade seafood salad in olive oil-lemon marinade

14,90€

Olive verdi dal Piemonte, Oliven aus dem Piemont (grün), *Olives from Italy Piemont (green)*

Olive nere in olio di oliva, Oliven eingelegt in Olivenöl (schwarz^{1,3}), *Olives pickled in olive oil (black)*

Olive miste, Oliven gemischt, *Olives mixed*

4,90€

CALDO/WARM

Melanzane alla Parmigiana

Auberginen überbacken mit Parmesan Käse & Basilikum in feiner Tomatensauce

Aubergine gratinated with parmesan cheese & basil in fine tomato sauce

10,90€

Verdure al forno della stagione con scaglie di Parmigiano

Ofengemüse der Saison mit gehobeltem Parmesan

Baked vegetables from the season with parmesan slices

11,90€

Gamberi al forno con sugo di Pomodoro & Pecorino greco

Garnelenauf^{B,L} in Tomatensauce & Schafskäse^G überbacken

Shrimps casserole in tomato sauce & baked with ewe's cheese

12,90€

ZUPPE/SOUPS

Crema di Pomodoro

Hausgemachte Tomatencremesuppe

Homemade tomato cream soup

6,90€

Minestrone con Pasta corta fatta in Casa

Gemüsesuppe mit hausgemachten kurzen Nudeln^{A,C}

Vegetable soup with small homemade noodles

7,90€

INSALATE SALATE SALADS IT/DE/EN

Insalatona mista con Pomodori, Cetrioli, Olive, Cipolle rosse e Formaggio Feta con Vinaigrette

Großer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Karotten, roten Zwiebeln und Feta^G Käse mit Vinaigrette
Big mixed salad with lettuce, tomatoes, cucumbers, olives, carrots, red onions and feta cheese with sauce vinaigrette
8,90€

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala

Tomaten mit Büffel^G Mozzarella und Basilikum an Balsamicocreme-Olivenöl
Tomatoes with buffalo mozzarella and basil in balsamico cream-olive oil
9,90€

Insalata VINUM con Rucola, Salmone, Avocado e Dressing di Tartufo e Jogurt

Rucolasalat mit Räucherlachs^D und Avocado an hausgemachtem Trüffel-Joghurt-Dressing^G
Rocket salad with smoked salmon, avocado and homemade truffle-yoghurt dressing
10,90€

Insalata di Spinaci con Formaggio di Capra, Miele, Noci e Dressing di Mostarda Dijon

Jung Spinatsalat mit frischem Ziegenkäse^G, Honig, Walnüssen^H & Dijon-Senf-Dressing^{G,J}
Young spinach salad with fresh goat cheese, honey, walnuts and dijon-mustard dressing
11,90€

Petto di Pollo fatto in Padella su Insalata mista, Cetrioli, Pomodori e Salsa di Chilli dolce e miele

Hähnchenbrustfilet gebraten auf knackigem Salat, Gurken und Tomaten an süßer Chilli-Honigsauce
Baked chicken breast on salad, cucumbers, tomatoes and sweet chilli-honey sauce
12,90€

Gamberi e Funghi freschi in Salsa piccante di Piri-Piri su Insalata mista

Garnelen^{B,L} mit frischen Pilzen in Piri-Piri-Sauce^I (portugiesisches Gewürz) auf buntem Salat (scharf)
Prawns with fresh mushrooms in piri-piri sauce (portuguese spice) on mixed salad (spicy)
13,90€

DESSERTS (fatti in casa - hausgemacht - homemade)

Torta di Mele con crema alla Cannella

Apfelkuchen^{A,C} mit Zimt-Sahnecreme^G
Apple pie with cinnamon cream
4,90€

Tirami Sú

Dessert aus Löffelbiscuits^{A,C,F,G,H}, Mascarpone^G, Espresso und Kakaopulver
Desert of sponge fingers, mascarpone, espresso and cacao
5,90€

Soufflé al Cioccolato con gelato alla Vaniglia

Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis^{C,G,H}
Warm chocolate soufflé with vanilla ice cream
6,90€

Formaggi Misti

Italienisch-französische Käse^G-Variation
Variations of italian- and french cheese
7,90€

PIZZA IT/DE/EN

Bruschetta Classica con scaglie di Parmigiano (4 Stk.)

Italienisches Bauernbrot^A gegrillt mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesansplitter^G
Grilled italian bread with tomatoes, garlic, basil and parmesan slices

€7,90

Focaccine, Pizzabrötchen^{A,G}, Small pizza breads (8 Stk.)

4,90€

Focaccia all'Aglio e Olio di Oliva, Pizzabrot^A mit Knoblauch & Olivenöl, *Pizzabread with garlic & olive oil*
5,90€

Focaccia con Pomodorini freschi, Pizzabrot^A mit Bruschettatomen, *Pizzabread with chopped tomatoes*
6,90

Pizza Margherita

Pizza^A, mit Tomaten, Mozzarella^G und Basilikum *Pizza with tomatoes, mozzarella and basil*
7,90€

Pizza Funghi

Pizza^A mit Tomaten, Mozzarella^G und frischen Pilzen
Pizza with tomatoes, mozzarella and fresh mushrooms
8,50€

Pizza Salame o Prosciutto Cotto

Pizza^A mit Tomaten, Mozzarella^G und orig. ital. Salami^{1,2,3} **oder** Hinterschinken^{1,3}
Pizza with tomatoes, mozzarella and orig. italian salami or ham
8,50€

Pizza Quattro Formaggi

Pizza^A mit Tomaten, Mozzarella^G, Gouda^{2,G}, Parmesan^G und Gorgonzola^G Käse
Pizza with tomatoes, mozzarella, gouda, parmesan and gorgonzola cheese
8,90€

Pizza Salame o Prosciutto Cotto e Funghi

Pizza^A mit Tomaten, Mozzarella^G, orig. ital. Salami^{1,2,3} **oder** Hinterschinken^{1,3} und Pilzen
Pizza with tomatoes, mozzarella, orig. italian salami or ham and mushrooms
8,90€

Pizza baby Spinaci e Gorgonzola

Pizza^A mit Tomaten, Mozzarella^G, Babyspinat und Gorgonzola
Pizza with tomatoes, mozzarella, baby spinach and gorgonzola (Italian blue cheese)
8,90€

Pizza Rucola e Bufala

Pizza^A mit Tomaten, Mozzarella^G, Rucola Salat, Büffel^G Mozzarella und Datteltomaten
Pizza with tomatoes, rocket salad, buffalo mozzarella and plum tomatoes
9,50€

Pizza 4 Stagioni con salame, prosciutto cotto, funghi e carciofi

Pizza^A mit Tomaten, Mozzarella^G, orig. ital. Salami^{1,2,3}, Hinterschinken^{1,3}, Pilzen und Artischocken
Pizza with tomatoes, mozzarella, ham, orig. italian salami, mushrooms and artichokes
9,50€

Pizza Frutti di Mare

Pizza^A mit Tomaten, Mozzarella^G und Meeresfrüchten^{B,D,N}
Pizza with tomatoes, mozzarella and seafood
9,50€

Pizza Dottore con tonno, acciughe, cipolle e capperi

Pizza^A mit Tomaten, Mozzarella^G, Thunfisch^D, Sardellen^D, Zwiebeln und Kapern
Pizza with tomatoes, mozzarella, tuna fish, anchovies, onion and capers
9,90€

Pizza Prosciutto Parma e Rucola

Pizza^A mit Tomaten, Mozzarella^G, Parmaschinken^{1,3} und Rucola
Pizza with tomatoes, mozzarella, Parma ham and rocket salad
10,50€

Pizza Tartufo nero e scaglie di Parmigiano

Pizza^A mit Tomaten, Mozzarella^G, schwarzem Trüffel und Parmesansplitter^G
Pizza with tomatoes, mozzarella, black truffle and parmesan slices
16,90€

PRIMI PIATTI

IT/DE/EN

Spaghetti con Pomodori datterini e scaglie di Parmigiano

Spaghetti^A mit frischen Datteltomaten, Basilikum und Parmesansplitter^G in leichter Tomatensauce
Spaghetti with fresh plum tomatoes, basil and parmesan slices in light tomato sauce
9,90€

Risotto alla Milanese con Zafferano e Parmigiano

Arborio Risotto mit Safran und Parmesan
Arborio Risotto with saffron and parmesan cheese
12,90€

PASTA FRESCA

FRISCHE PASTA

FRESH PASTA

Linguine "ALLO SCOGLIO"

Lange halbdünne Bandnudeln^{A,C} mit Meeresfrüchten^{B,L,N} in feiner Weissweinsauce^G
Long semithin pasta with seafood in fine white wine sauce
13,90€

Ravioli ripieni con Ricotta e Spinaci

Viereckige Teigtaschen^{A,C,G} gefüllt mit Ricotta Käse^{B,L,N} und Spinat^{B,L} in Butter^G-Salbeisauce
Big quadrangular pasta filled with ricotta cheese and spinach in butter-sage sauce
14,90€

Strozzapreti con Salmone fresco e baby Spinaci in salsa di Astice

Kurze gedrehte Nudeln^{A,C} mit frischem Lachsfilet^D und Babyspinat in Hummersauce^{B,G,I,2,9}
Short twisted pasta with fresh salmon and baby spinach in lobster sauce
15,90€

Tagliolini con Geloni freschi e Gamberi in salsa di Cognac

Lange dünne Bandnudeln^{A,C} mit frischen Austernpilzen und Garnelen^{B,L} in leichter Cognacsauce^G
Long thin pasta with fresh oyster mushrooms and prawns refined in cognac sauce
16,90€

Trofie con filetto di Manzo, Cipolle rosse e Pomodori datterini in Vino rosso di Barolo

Kurze gedrehte dünne Nudeln^{A,C} mit Rinderfiletscheiben, roten Zwiebeln und Datteltomaten in Barolosauce
Short twisted thin pasta with thin pieces of beef filet, red onions and plum tomatoes in Barolo sauce
17,90€

Tutti i piatti anche con pasta integrale o senza glutine +1€

Alle Gerichte auch mit glutenfreier- oder Vollkornpasta +1€

All dishes also with gluten free or wholemeal pasta +1€

SECONDI PIATTI IT/DE/EN

CARNE/FLEISCH/MEAT servito/serviert/served con/mit/with Patate e Verdura/Kartoffeln & Gemüse/potatoes & vegetables

Tagliata di Manzo Argentino alla griglia su Rucola e Noci

Tranchiertes argentinisches Rumpsteak vom Lavasteingrill auf Rucola und Walnüssen^H
Tranches of argentinian rump steak made on lava stone grill on rocket salad and walnuts
20,90€ (ca. 200 gr.)

Scaloppine al Vino bianco

Kalbsmedaillons in Weißweinsauce
Veal medaillons in white wine sauce
21,90€

Saltimbocca alla Romana

Gebratene Kalbsschnitzel mit Parmaschinken^{1,3} und Salbei
Veal escalopes with parma ham and sage
21,90€

Carré d'Agnello con Cipolle rosse al Vino rosso

Lammkarree mit roten Zwiebeln in Barolosauce
Rack of lamb with red onions in Barolo redwine sauce
22,90€

Carré d'Agnello alla Griglia

Lammkarree vom Lavasteingrill
Rack of lamb made on lava stone grill
22,90€

Filetto di Manzo Argentino alla Griglia

Argentinisches Rinderfilet vom Lavasteingrill
Argentinian beef filet made on lava stone grill
23,90€ (200 gr.)

PESCE/FISCH/FISH servito/serviert/served con/mit/with Patate e Verdura/Kartoffeln & Gemüse/potatoes & vegetables

Calamari alla Griglia

Calamari^{D,B,L} vom Grill
Grilled Calamari
17,90€

Filetto di Salmone in salsa di Limone e Limette

Lachsfilet in Zitronen/Limettensauce
Salmon filet in lemon/lime sauce
18,90€

Filetto di Branzino al Vino bianco di Chardonnay

Wolfsbarschfilet^D mit Kräutern und Himalaya Salz gebraten in Chardonnay-Sauce verfeinert
Fried seabass filet with herbs and Himalaya salt and refined in chardonnay white wine
19,90€