

# Antipasti Vorspeisen

## Bruschetta <sup>A</sup>

vier geröstete Scheiben italienisches Brot mit Olivenöl und Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, frischen Kräutern und Basilikum

## Carpaccio di Manzo <sup>G</sup>

haudünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons und Grana Padanokäse

## Vitello Tonnato <sup>D,12</sup>

dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kaperncrème

## Mozzarella di Buffala su Rucola <sup>G</sup>

Büffelmozzarella mit frischen Tomaten auf Rucolasalat

## Frutti di Mare <sup>D,N</sup>

Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch auf Rucolabett

## Antipasti della Casa

Vorspeisen nach Art des Hauses

# Zuppe · Suppen

## Minestrone

italienische Gemüsesuppe

## Crème die Pomodoro <sup>G</sup>

Tomatencrèmesuppe

## Zuppa di Pesce <sup>B,D</sup>

Fischsuppe

# Insalata · Salate

Wir servieren alle Salate mit Essig 12 & Öl.

## Insalata Mista <sup>J</sup>

gemischter Salat

## Rucola alla Parmigiano <sup>J</sup>

Rucolasalat mit Parmesanflocken auf Cherrytomaten

## Insalata con Pollo

gebratene Hähnchenbruststreifen auf gemischtem Salat

## Insalata Tonno <sup>D,J</sup>

gemischter Salat mit Thunfisch

## Insalata di Manzo

gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen

# Pasta Nudelgerichte

## Spaghetti Pomodoro <sup>c</sup>

mit Cherrytomaten und Basilikum

## Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncini <sup>A,C</sup>-SCHARF

mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni

## Spaghetti »Al Dente« <sup>A,C,G</sup>

mit Rinderfiletstreifen und Champignons in Rahmsauce

## Penne Abruzzese <sup>A,C,G</sup>- SCHARF

kurze Nudeln mit Tomaten-Sahnesauce, Schafskäse und Peperoni

## Penne con Pollo <sup>A,C,G</sup>

kurze Nudeln mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse in Tomaten-Sahnesauce

## Tagliatelle Salmone <sup>A,C,D,G</sup>

Bandnudeln mit frischem Lachs in Rahmsauce mit rotem Pfeffer

## Tagliatelle Verdure <sup>A,C</sup>

Bandnudeln mit gemischtem Gemüse in Tomatensauce

## Linguine Scampi <sup>A,B,C</sup>

Bandnudeln mit Garnelen und Knoblauch  
in einer leichten Tomatensauce

## Lasagne al Forno <sup>A,C,G</sup>

Schichtblattnudeln in Fleischsauce, im Ofen mit Mozzarella überbacken



# Steinofenpizza

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella \* belegt.

## **Pizza Margherita**

mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

## **Pizza Salami**

mit Salami

## **Pizza Raffaello**

mit Champignons, Peperoni und Plockwurst,  
im Mini-Pizza-Stil geschnitten

## **Pizza Tonno**

mit Thunfisch und roten Zwiebeln

## **Pizza Scampi**

mit Garnelen und Knoblauch

## **Pizza Parma**

mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse

## **Pizza Vegetaria**

mit frischem Gemüse

## **Pizza Diavolo-Scharf**

mit Paprika, scharfer Salami, Rucola und Parmesankäse

## **Pizza Bresaola**

mit luftgetrocknetem Rindfleisch, Rucola und Parmesankäse

## **Pizza Salmone**

mit Lachsfilet, Crème fraîche und Rucola



## Carne Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

### **Scaloppine ai Funghi** (200 g)

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce

### **Saltimbocca alla Romana** (200 g)

Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

### **Filetti di Manzo** <sub>G</sub> (200 g)

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter

### **Filetto al pepe Verde** <sub>G</sub> (200 g)

Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Sahnesauce

### **Pollo alla Griglia** <sub>G</sub>

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter

### **Petti di Plo alla Senape** <sub>J</sub>

tranchierte Hähnchenbrust auf Pommery-Senfsauce

### **Fegato di Vitello al Burro e Salvia**

Kalbsleber mit Butter und Salbei in der Pfanne gebraten

## Pesce Fischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

### **Filetto di Salmone alla Griglia**

frisches norwegisches Lachsfilet vom Grill

### **Filetto di Salmone alla Senape**

frisches norwegisches Lachsfilet mit Pommery-Senfsauce

### **Lucioperca alla Limone**

Zanderfilet in Zitronensauce

### **Scampi al Forno**

Großgarnelen mit Knoblauch und Petersilie in Weißweinsauce

### **Scampi alla Siciliana**

Großgarnelen mit Oliven, Kapern und Knoblauch in einer leichten Tomatensauce