

## Zuppe Suppen

<i>Crema di Pomodori</i>	€ 4,00
Feine Tomatencremesuppe	
<i>Minestrone</i>	€ 4,50
Original Italienische Gemüsesuppe	
<i>Zuppe di Funghi e Fagioli</i>	€ 7,50
Raffinierte Cremesuppe aus Steinpilzen und ital. Bohnen	
<i>Zuppe del Pescatore</i>	€ 8,50
Selbst gemachte Fischsuppe	
<i>Zuppa di Patate</i>	€ 6,00
Selbst gemachte Kartoffelsuppe, mit Grün	

## Crostini

<i>Sfogliatine alla Verdura</i>	€ 8,00
Gemüse in Blätterteig	
<i>Bruschette Classica</i>	€ St 0,90
<i>Bruschette di Pesto</i>	€ St 0,90
<i>Sausen und Dips</i> (100gr.)	
<i>Crema Aglio</i>	€ 2,00
<i>Cocktail Sauce</i>	€ 1,80
<i>Tonnato Sauce</i>	€ 2,50
<i>Italienisches Ciabatta</i> (300gr)	St. € 2,00
<i>Rotelline del Pizzaiolo</i>	€ 0,80
Teigschnecken mit Gemüse und frischen Kräutern Oder Thunfisch, oder Fleisch	

## Insalate (Salate)

<i>Bohnensalat</i>	€ 4,50
<i>Zucchini Salat</i>	€ 5,00
<i>Rucolasalat</i>	€ 5,00
<i>Rucola Salat mit Sherry-Tomaten und Parmesan</i>	
<i>Tomaten Mozzarella</i>	€ 1,00
<i>Scheibe Fleischtomaten mit Mozzarella und Basilikum</i>	

## Pasta / Nudeln

<i>Penne Arrabiata</i>	€ 6,00
Kurze Nudeln, in scharfer Tomatensauce	
<i>Rigatoni all Gorgonzola</i>	€ 7,50
Kurze Maccheroni in Gorgonzolasauce	
<i>Trenette Alla Puttanesca</i>	€ 8,50
Flache Spaghetti, in Tomatensauce mit Kapern, Oliven, Paprika, (Pikante)	
<i>Tortelloni di Carne</i>	€ 7,50
Frische Tortellini in Sahnesauce mit Schinken	
<i>Agnolotti Ricotta e Spinaci</i>	€ 10,20
Frische Nudeln Gefüllt mit Spinat, Schafskäse, in Tomatensahnesauce	

## Al Forno / Aus dem Ofen

<i>Lasagne Tricolore</i>	€ 6,50
Lasagne, mit Frischkäse, Spinat, Tomatensauce und Käse überbacken	
<i>Lasagne di Carne</i>	€ 6,50
Breite Nudeln, aufgeschichtet mit Hackfleischsauce und Käse überbacken	
<i>Penne al Salmone</i>	€ 8,50
Kurze Nudeln, mit Krabben, frischen Lachs und Käse überbacken	
<i>Gnocchi Pomodoro e Mozzarella</i>	€ 5,00
Kartoffelnudeln mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	

<i>Rigatoni Al Forno</i>	€ 6,00
Kurze Nudeln, mit Hackfleisch-Sahnesauce und Käse überbacken	
<i>Pasta Amatriciana</i>	€ 7,00
Nudeln mit Speck, Erbsen in Tomaten-Sahnesauce überbacken	

## Pollame (Geflügel)

*Saltimbocca di Pollo* € 8,50  
Hähnchenbrustfilet mit Parmaschinken, Salbei, in Parmesansauce

*Pollo Piemontese* € 9,50  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Frischkäse, Rosinen, Kräutern, in Weißweinsauce

*Cosciotto di pollo* € 7,50  
Hähnchenschenkel in Tomaten-Kräutersoße

## Carne (Fleisch)

*Farsumagro di vitello* € 11,80  
Kalbfleisch gefüllt mit Povolonekäse, auf Sicilienisch.

*Filettini alla Marsala* € 8,50  
Schweine Medaillons in Marsalasauce

*Scaloppine Bolognese* € 8,50  
Schweineschnitzel paniert, mit Käse und Schinken, in Tomatensahnesauce

*Bocconcini di Filetto al Pepe verde* € 17,50  
Rinder Filet Medaillons, in Grüner Pfeffersauce

*Spezzatino Al Caffè* € 9,90  
Schweine- und Rindfleisch in Weißweinsauce mit Kaffee und Bohnenklößen

*Spezzatino Al vino e cipolle* € 9,90  
Schweine- und Rindfleisch in Weinsauce und Zwiebeln und Kastanienklößen

*Spezzatino Bianco al Curry* € 10,90  
Hühne und Kalbfleisch in Curry-Sauce und Käseklößen

*Agnello Brodetto* € 9,90  
Lammgulasch mit Zitronensauce

*Ossobuco Alla Milanese* € 10,80  
Kalbshaxen in Scheiben (Mailänderart)

*Brasato alla Milanese* € 11,50  
(Tafelspitz) Schmorbraten in Rotwein (Mailänder Art)

*ARISTA alla Fiorentina* € 8,50  
Schweinerücken mit frischen Kräutern aus dem Ofen (Toskanische Art)

*Involtini Saltimbocca* € 12,30  
Kalbsrollchen, mit Parmaschinken und Salbei, in Weissweinsauce

*Porchetta* € 10,80  
Spanferkel auf Italienisch aus dem Ofen

*Agnello alla Pugliese* € 16,80  
Lammrücken, in Kräuter Kruste, mit Rotweinsauce

## Pesce (Fisch)

*Bei frisch Fischgerichten sind die Preise Tagespreisen*

*Caciucco alla Livornese,* T.p.  
Gemischter Edelfisch-Eintopf

*Salmone Alle Erbe,* € 55,00  
Ganze Lachsseite in Kräutersauce

*Salmone in Cappotto di Senape* € 55,00  
Ganze Lachsseite in Senfkruste

*Lucio Aida* T.p.  
Zanderfilet mit Krabben und Parmesankruste in Weißwein

*Pesce in Cappotto* T.p.  
Rotbarschfilet im Zucchini mantel mit Pesto

*Filetti di Pescatrice Arrosto* T.p.  
Medaillons vom Seeteufel, in Speckmantel auf lighttomato

## Contorni (Beilagen)

<i>Patate Al Forno</i> Kartoffelgratin	€ 3,00
<i>Patate Al Rosmarino</i> Gebräunte Kartoffeln mit Rosmarin	€ 3,00
<i>Krochette</i> Kartoffelkroketten	€ 3,00
<i>Verdura Italiana</i> Gemüse Variation	€ 3,00
<i>Patate Toscane</i> Kartoffelecken, mit Oliven, frischen Tomatenstückchen und Petersilie	€ 3,50
<i>Cianfotta</i> Kartoffelecken-Auberginen, Paprika, Oliven und frischen Kräutern	€ 5,90
<i>Polenta Pasticciata</i> Polenta-Auflauf, mit Tomaten und Parmesan	€ 3,50

## ” Frontcooking”

*Pasta nel Parmigiano € 9,00*

*Frisch gekochte Nudeln, im Parmesanleib geschwenkt*

*Manzo - Vitello/ Rind - Kalb*

*Unsere Steaks sind das Beste Premium Qualität  
Aus Argentinien Fleisch*

*Paella Valenciana*

*Hähnchen, Kaninchen, Kalb, Scampi, Vongole  
(Dieses Gericht geht erst ab 10-Personen )*

*17,00 € p. P.*

## Dolci-Dessert

<i>Tiramisu di Arance</i> Dessert aus Mascarpone und Orange	€ 4,10
<i>Limoncello Tiramisu</i> Dessert aus Mascarpone und Limocello	€ 4,10
<i>Tiramisu di Café</i> Dessert aus Espresso, und Mascarpone	€ 4,10
<i>Tiramisu Millefoglie</i> Dessert aus Mascarpone, Café und Blätterteig	€ 4,10
<i>Panna Cotta</i> Milchcreme mit Früchtesauce der Saison	€ 3,00
<i>Crema di Mascarpone</i> Mascarponecreme mit frischen Früchten und geröstete Mandeln	€ 3,90
<i>Bonet d' Alba</i> Amaretini-Kakao Parfait mit Orangensauce	€ 4,50
<i>Crema Caramel</i> Vanillecreme mit Caramel	€ 3,70
<i>Mousse au chocolat</i> Schokoladenmousse aus Weiß- oder Dunkelschokolade	€ 3,90
<i>Profiteroles al Cioccolato Nero</i> Profiterol mit Schokoladensauce p.Kugel €	1,25
<i>Profiteroles al Cioccolato Bianco</i> p.Kugel € Profiterol mit weißer Schokoladensauce	1,25
<i>Sorbetto all' Limone con Lamponi</i> Zitronenschaumcrème mit Himbeersauce	€ 4,50

# Hausgemachte Antipasti

*Cipolline alla Senape* Charlotten in Senf-Grapefruit

*Cipolline Stufate*, Charlotten in Balsamico-Essig

*Scaglione Al Forno* Charlotten mit Oregano, Kräuter-Essig aus dem Ofen

*Melanzana agli Odori*, Gegrillte Auberginen mit Balsamico und Kräuterduft

*Melanzana in Agro Dolce*, Auberginen mit Rosinen, Knoblauch, Pinienkerne

*Melanzana Al Parmegiano*, Auberginen mit Tomaten-Parmesan

*Melanzana sull Griglia*, Gegrillte Auberginen, scharf mariniert

*Involtini di Melanzana* Auberginen Rollchen, mit Getrocknete Tomaten und Mozzarella

*Zucchini alla Menta*, Gegrillte Zucchini mit Knoblauch und Minze

*Involtini di Zucchini*, Zucchiniröllchen mit Mozzarella und Speck

*Zucchini Ripieni*, Gefüllte Zucchini mit Walnusscreme

*Zucchini all Pomodoro*, Zucchini in Tomatensauce

*Peperoni Grigliati*, Gegrillte Paprika

*Carciofi alla Griglia*, Gegrillte Artischocken mit Gorgonzolasauce

*Funghi Grigliati*, Gegrillte Austernpilze

*Funghi Ripieni*, Champignon Gefüllt mit Fleisch und Tomaten

*Pomodori all Pecorino*, Gefüllte Tomaten mit Schafskäse

*Pomodori al Tonno e Funghi*, Gefüllte Tomaten mit Thunfisch und Pilzen

*Sarde Alla Siciliana*, Sardinenfilet gefüllt, Schafskäse und Pinienkerne

**p. P. 10,50 €**

## Antipasti **Nostrani** in Platten!!!



*\*Scampi al Limone,  
Garnelen in Zitronenöl Knoblauch und Chili*

*(ca) 1Kg. 25,00 €*



*Carpaccio di Manzo*

*50,00 €*

*Carpaccio vom Rind mit Parmesan*



*Carpaccio di Anatra*

*50,00 €*

*Entenbrust Carpaccio mit Zwiebel-Honigsauce und Rucola*



*\*Carpaccio di Salmone,*

*45,00 €*

*Carpaccio vom Lachs mit Parmesan*



*\*Vitello Tonnato,*

*50,00 €*

*Kalbsfleisch in Thunfischsauce*



*Rote Bete Carpaccio,*

*45,00 €*

*Carpaccio aus Rote Bete mit Mozzarella, Pancetta, Kürbiskerne, Lauch und Parmesan*



### Carpaccio di Funghi

30,00 €

Kräuterseitlinge Carpaccio, mit Spargel-Vinaigrette, Parmesan und Pancetta



### *Lesso Insaporito,*

48,00 €

*Roastbeef, mit Kapern, Minze, und Balsamico*



### *Sfogliate di Polpo,*

50,00 €

*Oktopus-Carpaccio, mit Spargel, Kartoffelecken und Parmesan*



### *Prociutto e Melone*

45,00 €

*Parmaschinken und Melone*