

SPEISEKARTE

ANTIPASTI | VORSPEISE

Antipasto Rustico

Vorspeisenteller, der die Vielfalt der italienischen Regionen widerspiegelt

17,90

Gamberi all'Aglio

Gambas, verfeinert mit Knoblauch-Kräuter-Olivenöl begleitet von knusprigem Bruschetta-Brot

17,90

Gambas Café de Paris

Gambas in einer geschmackvollen Café de Paris Sauce

17,90

Vitello Tonnato Emma

Dünn aufgeschnittene Kalbsscheiben, begleitet mit einer delikaten Thunfischcreme und Kapern

16,90

Carpaccio Classico

Rindercarpaccio, begleitet von frischem Rucola und aromatischem Parmesan DOP, serviert mit einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

17,90

Bruschetta Tradizionale

Vier köstliche Bruschette, belegt mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum, in extra nativem Olivenöl

8,90

Pinsa Bruschetta

Knusprige Pinsa, traditionell gebacken, belegt mit frischen Tomaten, Basilikum, Rucola, feinstem Olivenöl und aromatischem Parmesan

DOP

16,90

Calamari alla Griglia

Baby Calamari auf Feldsalat in einer Zitronen-vinnigraite und eingelegten roten Zwiebel

16,90

INSALATA | SALATE

Insalata Caprina

Bunter Salatteller mit lauwarmem Ziegenfrischkäse, knackigen Walnüssen und einem Hauch von süßem Honig

18,90

Insalata al Filetto

Bunter Salatteller mit zarten Rumpsteakstreifen und sautierten Champignons

18,90

Bowl Italiana

Bunter Salatteller mit, Kichererbsen, Rucola, gegrillten Auberginen, Zucchini, saftigen Champignons getrockneten Tomaten, verfeinert mit zarten Hähnchenbruststreifen und cremiger Burrata

19,90

RISOTTO

Risotto ai funghi Misti e arachidi

Waldpilzrisotto mit Erdnusscrunch

23,90



Buon appetito und genießen Sie ein Stück Italien bei uns!

SPEISEKARTE

PASTA | NUDELN

Pasta Ripiena al Tartufo su Carpaccio di Manzo

Mit Trüffel gefüllte Nudeln in einer cremigen Trüffelparmesansauce, verfeinert mit frischen Trüffelscheiben auf einem Bett aus Rindercarpaccio

26,90

Paccheri Gambero e Mandarinini con Philadelphia

Paccheri mit Gambas und Mandarininen in einer Philadelphia Creme

24,90

Parmigiana di melanzane

Hausgemachter Auberginenauflauf Traditionell zubereitet

24,90

Rigatoni Pollo alla Boscaiola

Rigatoni mit Hähnchenbruststreifen schwarzen Oliven und rote Zwiebeln in einer Tomaten-Kräuter-Sauce

23,90

Ravioli ripieni al Bacala e profumo ai agrumi

Mit Kabeljau und Zitrusfrüchte gefüllte Ravioli anstreifen vom kabeljaufilet in Weissweincreme

24,90

Gnocchi Verdi Nduja Straciatella

Grüne Gnocchi mit salsiccia und Waldpilzen in einer Cremigen nduja Straciatella creme

24,90

Calamarata ai Calamari

Calamarata Pasta mit Baby calamari in einer Kirschtomaten Sauce

24,90

Cannelloni Classici

Cannelloni gefüllt mit würzigem Hackfleisch, frischem Basilikum und aromatischem Parmesan DOP, serviert in einer köstlichen Tomatensugo überbacken mit cremigem Mozzarella Fior di Latte

19,90

CARNE

Bistecca alla Griglia

Ein saftiges argentinisches Grain-Fed-Rumpsteak vom Grill, serviert mit unseren Tagesbeilagen

32,90

Tagliata di Entrecote sul letto di rucola grana e Crema di Balsamico

Entrecote aufgeschnitten auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamico Linien dazu Rosmarinkartoffeln

34,90

PESCE

Baccala Miele e Aioli

Kabeljaufilet mit einer Honig-aioli Panade Gebacken dazu Tagesbeilge

32,90

Buon appetito und genießen Sie ein Stück Italien bei uns!