Antipasti

Antipasti Classici — 15,50 EUR

Eine Auswahl feinster italienischer Köstlichkeiten - saisonal wechselnd und täglich frisch zubereitet. Mit gegrilltem Gemüse, cremigem Mozzarella, original Parmaschinken sowie weiteren mediterranen Spezialitäten.

Bruschetta Classica — 11,90 EUR

Knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl.

Frittelle di Zucchine con Scampi — 14,90 EUR

Goldbraun gebratene, hausgemachte Zucchinipuffer, serviert mit saftigen Scampi.

Tartare di Salmone — 13,90 EUR

Frisch zubereitetes Lachstatar mit Avocado und Mango, fein mariniert und leicht pikant.

Burrata con Marinata di Olive — 13,90 EUR

Cremige Burrata, serviert mit einer aromatischen Olivenmarinade aus Orange und Zitrone.

Vitello Tonnato — 13,90 EUR

Zart gegartes Kalbfleisch mit einer cremigen Thunfisch-Kapern-Sauce.

Carpaccio di Polpo — 14,90 EUR

Hauchdünn geschnittener Pulpo, mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft auf Rucola.

Carpaccio al Tartufo — 14,50 EUR

Hauchdünn geschnittenes Carpaccio mit Trüffelmarinade, gehobeltem Parmesan und Olivenöl.

PASTA ITALIANA

Risotto al Nero di Seppia

Cremiges Sepia-Risotto mit gebratenen Calamari, knusprigen Pastinaken-Chips und einer feinen Butter-Creme-Sauce.

19,90 €

Linguine al Pesto di Pistacchio e Burratina

Linguine mit Pistazien-Kräuter-Pesto, Cherrytomaten und zarter Burratina.

19,90 €

Gnocchi della Casa con Salmone e Asparagi Verdi

Hausgemachte Gnocchi mit frischem Lachsfilet und grünem Spargel in einer feinen Hummersauce.

19,90 €

Conchiglioni Ripieni Ricotta e Spinaci

Große Conchiglioni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, auf Tomaten-Pesto-Sauce, mit Parmesan gratiniert.

19,90 €

Filetto di Vitello alla Griglia su Risotto al Tartufo

Zartes Kalbsfilet vom Grill auf cremigem Trüffelrisotto.

24,90 €

Spaghetti ai Gamberi Croccanti

Spaghetti mit knusprig gebackenen Garnelen in einer aromatischen Knoblauch-Olivenöl-Sauce, leicht pikant.

19,90 €

Linguine ai Frutti di Mare

Linguine mit Gambas, Calamari, Venusmuscheln und Miesmuscheln in einer leicht pikanten Tomatensauce.

19,90 €

■ PIZZA & SALAT SPEISEKARTE ■

PIZZEN

Pizza Mediterran

18,90 €

Mit scharfem Käse, Cherrytomaten, Paprika und frischem Basilikum.

Pizza Parma

18,90 €

Mit Parmaschinken, Parmesan und frischem Rucola – klassisch italienisch.

Pizza Capra e Fichi

18,90 €

Mit Ziegenkäse, Walnüssen und Feigensenf – süß, würzig und fein abgestimmt.

Pizza Tonno e Cipolla

18,90 €

Mit Thunfisch, roten Zwiebeln und feinen Kräutern, optional mit Kapern oder schwarzen Oliven.

Pizza Milano

18,90 €

Mit original italienischer Milano-Salami und cremigem Büffelmozzarella, fein abgestimmt mit aromatischem Oregano.

SALATE

Bunter Salat mit gegrilltem Lachsfilet

18,90 €

Frischer, bunter Blattsalat mit gegrilltem Lachsfilet, Radieschen, feinem Meersalz und Zitronen-Dressing.

Bunter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust

18,90 €

Frischer, bunter Blattsalat mit zart gegrillter Hähnchenbrust, knackigen Radieschen, feinem Meersalz und cremigem Senf-Dressing – würzig und leicht zugleich.

Kleiner Beilagensalat

7,50 €

Knackiger Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Zitronen-Dressing.

FISCHKARTE

Steinbuttfilet

Fein gebratenes Steinbuttfilet auf cremigem Safran-Risotto, begleitet von knackigem grünem Spargel.

32,00 €

Loup de Mer vom Grill

Im Ganzen gegrillter Loup de Mer mit aromatischen Rosmarinkartoffeln und einem frischen Salat, vollendet mit einer fein abgestimmten mediterranen Sauce.

28,90 €

Große Scampi vom Grill - 5 Stück

Saftig gegrillte Scampi mit Rosmarinkartoffeln und frischem Salat, verfeinert mit einer aromatischen Sauce aus Knoblauch, bestem Olivenöl und Paprika.

26,90 €

Seesaiblingsfilet

Zart gebratenes Seesaiblingsfilet auf sommerlichem Buttergemüse, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und einer feinen Orangensauce.

28,90 €

Specialità Italiane

FLEISCHKARTE

Specialità di carne • Italienische Fleischspezialitäten

Lammfilet vom Lavasteingrill — 29,90 €

Zart gegrilltes Lammfilet mit Kräuterseitlingen und Rosmarinkartoffeln, abgerundet mit einer feinen Cognac-Rahmsauce.

Kalbsfilet vom Lavasteingrill — 29,90 €

Zart gegrilltes Kalbsfilet an einer feinen Pfifferling-Rahmsauce, serviert mit cremigem Kartoffelpüree.

Tagliata di Manzo al Tartufo — 33,90 €

Zart rosa gegrilltes Rinderfilet, in feine Scheiben geschnitten, mit aromatischem Trüffel und feiner Pasta.

Kalbsleber in Butter und Salbei — 23,90 €

Zart gebratene Kalbsleber in feiner Butter mit aromatischem Salbei, serviert mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln.

DOLCI

Tiramisù alle Fragole della Casa

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisù mit cremiger Mascarpone und frischen Früchten. Eine leichte und fruchtige Interpretation des italienischen Dessertklassikers.

9,90 €

Crème Brûlée della Casa

Hausgemachte Crème Brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste, serviert mit flambierten Aprikosen und frischen Früchten. Ein feines Dessert mit fruchtiger Eleganz.

9,90 €

Panna Cotta alla Vaniglia

Feine Vanille-Panna-Cotta mit fruchtiger Passionsfruchtsauce und frischen gemischten Beeren. Ein leichter, cremiger Dessertklassiker mit exotischer Note.

9,90 €

Sfoglia al Pistacchio della Casa

Hausgemachter Blätterteig, gefüllt mit feiner Pistaziencreme, serviert mit kalter Vanillesauce. Knusprig, cremig und ein Genuss für Pistazienliebhaber.

11,50 €

Mousse al Cioccolato Duo

Luftige Mousse aus dunkler und weißer Schokolade, fein abgestimmt und mit frischen Früchten serviert. Ein cremiger Dessertklassiker für Schokoladenliebhaber.

11,50 €