

# ANTIPASTI – VORSPEISEN

## bruschetta classica

*geröstete weißbrotscheiben mit frischen tomate / pesto / tomate mit parmesan (A/H)*

6,5

## variazione di antipasti – für zwei personen

*parmaschinken mit mozzarella / vitello tonnato / carpaccio v. rinderfilet / pikante garnelen (1/3/8/B/R)*

28

## prosciutto di san daniele

*mit mozzarella di bufala (G)*

16

*mit melone*

15

## tartar di tonno crudo

*tartar vom rohen thunfisch / limettenvinaigrette (B/R)*

18,5

## vitello tonnato

*scheiben vom kalbsrücken / thunfischcreme (C/D)*

15,5

## duetto di pesce

*sashimi lachs / thunfischcarpaccio / eingelegter ingwer / wasabimayonaise (D)*

16

## carpaccio di filetto

*marinierte scheiben vom rinderfilet / rucola / zwiebeln / parmesan (G)*

16

# ZUPPE - SUPPEN

## crema di pomodoro

*tomatencreme / croutons (G)*

6,5

## minestrone

*gemüsesuppe (4)*

6,5

## zuppa di pesce

*fischsuppe / knoblauchcrostini (A/B/D/R)*

16

# INSALATE – SALATE

## caprese

*tomate / büffelmozzarella / basilikum (G)*

13

## nizzarda

*salate der saison / frischer gebratener thunfisch / ei / sardellenfilets / kartoffeln (C/D)*

18

## garnele al aglio

*salate der saison / gebratenen knoblauchgarnelen (B)*

14

## insalata al salmone e gamberetti

*salate der saison / gebratener lachs / shrimps (B/D)*

16

# SPAGHETTI

## spaghetti amatriciana

*speck / zwiebeln / tomate (A/1/4)*

13,5

## spaghetti al pomodoro fresco

*frische tomate / basilikum (A/G)*

12,5

## spaghetti al pesto

*mit pesto, sahn & pinienkernen (4/A/G/H)*

11

## spaghetti alla carbonara

*speck / ei (B/A/C/G)*

13,5

## spaghetti pescatore

*frischer fisch / meeresfrüchte (A/B/D/R)*

17

# AL FORNO – IM OFEN ÜBERBACKEN

## parmigiana

*geschichtete auberginen / mozzarella / basilikum / vegetarisch (G)*

15

## pasticcio di lasagne

*fleischsauce (L)*

12,5

## FUSILLI

fusilli con pesto rosso

*rotes pesto / basilikum / büffelmozzarella (A/G)*

16

fusilli alla norma

*auberginen / knoblauch / tomate / ricotta salata (A/G)*

14

## PENNE

penne all' arrabbiata

*knoblauch / peperoncino / tomate (A)*

12,5

penne ai carciofi e salsiccia

*frische artischocken / italienische bratwurst mit fenchel gewürzt / tomate (A/3/4)*

15

## RISOTTI

risotto di grano saracene

*buchweizenrisotto / gemüse / scaglie di provolone (A/G)*

16

risotto pescatore

*fisch / meeresfrüchte (B/D/R)*

16,5

## TAGLIATELLE

tagliatelle al salmone e asparagi verdi

*frischer lachs / grüner spargel (D)*

16

tagliatelle alla frankie

*rinderfiletspitzen / paprika / sellerie / cognac & tomate (G/L)*

18,5

## PASTE RIPIENE

ravioli di ricotta e spinaci

*gefüllt mit ricotta / spinat / in frischer tomate / basilikum / scaglie di parmigiano (G)*

14

pasta fresca fatta in casa

*hausgemachte pasta wird bei uns täglich*

# CARNI - FLEISCHGERICHTE

## saltimbocca di vitello

*kalbsmedaillons gefüllt mit parmaschinken & salbei / auf weißweinsauce /  
parmesanrisotto (A/G)*

24

## piccata milanese

*kalbsmedaillons in ei-parmesanmantel / tomatenspaghetti (A/C/G)*

24

## tagliata di filetto

*kurz gebratene scheiben vom rinderfilet / mariniert in olivenöl & balsamico  
/ auf tomaten-rucola-salat*

*mit parmesanhobeln / rosmarinkartoffeln*

29,5

# VOM GRILL

## rumpsteak

*mit zwei beilagen zur wahl*

200g / 27

300g / 37

## rinderfilet

*mit zwei beilagen zur wahl*

200g / 36

300g / 45

## beilagen

*rosmarinkartoffeln / pommes / süßkartoffelpommes / pasta / frisches  
gemüse*

# DESSERT

## cassata siciliana

*eisdessert mit kandierten fruchten (1/5/G)*

6

## lamponi caldi con gelato

*heiße himbeeren / vanilleeis (G)*

7

## panna cotta

*hausgemachtes sahnedessert mit himbeermark / garniert mit fruchten (G)*

7,5

## crème brûlée

*vanillecreme mit warmer zuckerkruste (C/G)*

7,5

## tiramisu

*mit fruchten garniert (A/C/G)*

8