

Menu del Mezzogiorno **Mittagsmenü**

17,50

<i>Antipasto Piccolo</i>	<i>Kleiner gemischter Vorspeisenteller</i>
<i>Ravioli al Pomodoro</i>	<i>Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Fleisch in Tomatensauce</i>
<i>Scaloppino al Marsala</i>	<i>Dünnes Rumpsteak in Marsalasaucе</i>

Menü I

32,50

<i>Carpaccio di Tonno</i>	<i>Carpaccio vom Thunfisch</i>
<i>Panzerotti Burro e Salvia o Tagliatelle ai Funghi Porcini</i>	<i>Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Salbeibutter oder Tagliatelle mit Steinpilzen</i>
<i>Costolette d'Agnello al Pepe Verde</i>	<i>Lammkoteletts in Cognacsauce mit grünem Pfeffer</i>
<i>Semifreddo all'Amaretto o Panna Cotta</i>	<i>Amaretto-Halbgefrorenes oder Panna Cotta</i>

Menü II

45,00

<i>Antipasto Misto</i>	<i>Gemischter Vorspeisenteller</i>
<i>Reali con Tartufo Nero e Panzerotti Burro e Salvia</i>	<i>Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen mit schwarzem Trüffel und Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Salbeibutter</i>
<i>Filetto Medaglioni all'Albese o Pesce del Giorno</i>	<i>Rinderfilet mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel oder Fischgericht des Tages</i>
<i>Dolci Giorno</i>	<i>Dessert des Tages</i>

Alle Preisangaben in Euro inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Antipasti – Vorspeisen

<i>Caprese</i>	<i>Tomaten mit Mozzarella</i>	9,00
<i>Caprese Buffalo</i>	<i>Tomaten mit Büffelmozzarella</i>	12,50
<i>Antipasto Misto Piccolo</i>	<i>Gemischter Vorspeisenteller mit fünf verschiedenen Sorten</i>	10,50
<i>Antipasto Misto</i>	<i>Gemischter Vorspeisenteller mit sieben verschiedenen Sorten</i>	15,50
<i>Carpaccio di Tonno</i>	<i>Carpaccio vom Thunfisch</i>	13,50
<i>Prosciutto di Parma e Melone</i>	<i>Parmaschinken mit Melone</i>	12,50
<i>Vitello Tonnato</i>	<i>Rindfleisch mit Thunfischsauce</i>	12,50
<i>Carpaccio</i>	<i>Carpaccio vom Rind</i>	13,50
<i>Carpaccio con Tartufo Nero</i>	<i>Carpaccio vom Rind mit schwarzem Trüffel</i>	16,50

Zuppe – Suppen

<i>Zuppa al Pomodoro</i>	<i>Tomatensuppe</i>	4,50
<i>Ravioli in Brodo</i>	<i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Gemüse und Fleisch in Gemüsebrühe</i>	7,00
<i>Zuppa con Porcini</i>	<i>Steinpilzsuppe</i>	8,00

Insalata – Salate

<i>Insalata Mista Piccolo</i>	<i>Gemischter Salat klein</i>	3,00
<i>Insalata Mista Grande</i>	<i>Gemischter Salat groß</i>	5,50
<i>Insalata Pomodoro</i>	<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	4,70
<i>Insalata Rucola con Parmigiano</i>	<i>Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan</i>	6,50
<i>Insalata alla Diavola</i>	<i>Gemischter Salat mit gebratenen Scampi in pikanter Tomatensauce</i>	15,50

Pasta – Nudeln

<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i>	<i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni, pikant</i>	8,00
<i>Spaghetti al Limone</i>	<i>Spaghetti mit frischer Zitronensauce, Rosinen, Pinienkernen und Basilikum</i>	9,50
<i>Spaghetti Vongole</i>	<i>Spaghetti mit frischen Tomaten und Venusmuscheln, pikant</i>	12,50
<i>Spaghetti Scampi, Aglio e Peperoncino</i>	<i>Spaghetti mit gebratenen Scampi, Knoblauch und Peperoni, pikant</i>	16,50

Pasta Fatta in Casa – Hausgemachte Nudeln

<i>Spaghetti all Chitarra</i>	<i>Hausgemachte Spaghetti mit Mozzarella und Tomatensauce</i>	9,00
<i>Ravioli Burro e Salvia o Pomodoro</i>	<i>Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Fleisch in Salzeibutter oder in Tomatensauce</i>	10,50
<i>Ravioli Panna e Prosciutto</i>	<i>Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Fleisch in Sahnesauce mit Parmaschinken</i>	12,50
<i>Panzerotti Burro e Salvia</i>	<i>Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Salzeibitter</i>	11,00
<i>Panzerotti al Pomodoro</i>	<i>Teigtasche gefüllt mit Spinat und Ricotta in Tomatensauce</i>	11,00
<i>Cavatelli alla Siciliana</i>	<i>Gerollte Nudeln mit Auberginen, Oliven und Kapern in pikanter Tomatensauce</i>	12,00
<i>Tagliatelle Panna e Prosciutto</i>	<i>Bandnudeln in Sahnesauce mit Parmaschinken</i>	12,50
<i>Taglietelle ai Funghi Porcini</i>	<i>Bandnudeln mit Steinpilzen</i>	12,00
<i>Taglietelle ai Funghi Porcini e Tartufo Nero</i>	<i>Bandnudeln mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel</i>	16,50
<i>Pappardelle alla Siciliana</i>	<i>Breite Bandnudeln mit Thunfisch und Steinpilzen in Tomatensauce</i>	12,50
<i>Tagliolini al Tartufo Nero</i>	<i>Dünne Bandnudeln mit schwarzem Trüffel</i>	14,50
<i>Tagliolini alla Carabiniera</i>	<i>Dünne Bandnudeln mit gebratenen Scampi in pikanter Tomatensauce</i>	16,50
<i>Pappardelle allo Scoglio</i>	<i>Breite Bandnudeln mit Meeresfrüchten in pikanter Tomatensauce</i>	16,50

Risotto – Reisgerichte

<i>Risotto ai Funghi Porcini e Tartufo Nero</i>	<i>Risotto mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel</i>	16,50
---	--	--------------

Gnocchi – hausgemachte Kartoffelnocken

<i>Gnocchi al Pomodoro</i>	<i>Gnocchi in Tomatensauce</i>	9,00
<i>Gnocchi al Gorgonzola</i>	<i>Gnocchi mit Gorgonzola</i>	11,50
<i>Gnocchi all'Imperiale</i>	<i>Gnocchi mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und Sahne</i>	16,50

Scampi

<i>Scampi alla Griglia</i>	<i>Scampi vom Grill</i>	21,50
<i>Scampi al Francese</i>	<i>Scampi in pikanter Tomatensauce</i>	22,50

Il Pollame – Geflügel

<i>Petto di Pollo al Rosmarino</i>	<i>Hühnerbrust vom Grill mit Rosmarin</i>	13,50
--	---	--------------

Carne d'Agnello – Lammfleisch

<i>Costolette alla Griglia</i>	<i>Lammkotelettes vom Grill</i>	20,50
<i>Costolette al Pepe Verde</i>	<i>Lammkotelettes in Cognacsauce mit grünem Pfeffer</i>	21,50

Carne di Manzo – Rindfleisch

<i>Scaloppina Marsala</i>	<i>Dünnes Rumpsteak in Marsalasaucce</i>	19,00
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	<i>Dünnes Rumpsteak mit Parmaschinken und Salbei</i>	20,00
<i>Paillard alla Griglia</i>	<i>Dünnes Rumpsteak vom Grill</i>	19,50
<i>Sottofiletto alla Solferino</i>	<i>Rumpsteak in pikanter Tomaten – Paprikasauce</i>	20,50
<i>Sottofiletto alla Rolf Licini</i>	<i>Rumpsteak mit Parmesan und Rucola</i>	20,50
<i>Sottofiletto al Pepe Rosa</i>	<i>Rumpsteak in roter Pfeffersauce</i>	20,50
<i>Filetto alla Griglia</i>	<i>Argentinisches Rinderfilet vom Grill</i>	25,00
<i>Filetto al Aceto Balsamico</i>	<i>Argentinisches Rinderfilet in Balsamicosauce</i>	27,50
<i>Filetto Rostone all'Albese</i>	<i>Argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel</i>	31,00

Extras – Extra Beilage

<i>Verdure Griglia</i>	<i>Gegrilltes Gemüse der Saison</i>	5,00
------------------------	-------------------------------------	-------------

Alle Fisch – und Fleischgerichte werden inklusiv Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat serviert.

Dolci – Dessert

<i>Panna Cotta</i>	<i>Sahnecreme mit Karamellsauce</i>	<i>4,50</i>
<i>Semifreddo all'Amaretto</i>	<i>Amaretto – Halbgefrorenes</i>	<i>5,00</i>
<i>Zabaione al Moscato</i>	<i>Warmer Eischäum mit Wein</i>	<i>6,50</i>
<i>Dolci del Giorno</i>	<i>Tagesdessert auf Anfrage</i>	<i>6,00</i>
<i>Dolci Misti</i>	<i>Gemischter Dessertteller</i>	<i>11,50</i>

Formaggi – Käse

<i>Parmigiano</i>	<i>Portion Parmesan</i>	<i>4,50</i>
<i>Formaggi Misti</i>	<i>Gemischter Käseteller</i>	<i>10,50</i>

Warme Getränke

<i>Espresso</i>	<i>1,90</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>2,00</i>
<i>Espresso Coretto</i>	<i>2,90</i>
<i>Espresso Doppio</i>	<i>2,90</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,80</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,90</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>2,40</i>
<i>Alle Sorten auch koffeinfrei</i>	

Alkoholfreie Getränke

<i>Acqua Minerale San Pellegrino</i>	Fl. 0,5	3,30
	Fl. 1,0	6,00
<i>Acqua Panna San Pellegrino</i>	Fl. 0,5	3,30
	Fl. 1,0	6,00
<i>Coca-Cola^{1,2}, Coca-Cola light^{1,2,3}, Spezi^{1,2}, Fanta¹, Zitronenlimonade</i>	0,3	2,80
	0,5	4,00
<i>Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft</i>	0,2	2,80
<i>Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaftschorle</i>	0,3	2,50
	0,5	3,00

Aperitivi

<i>Martini Bianco/Dry/Rosso¹</i>	4cl	3,50
<i>Campari¹</i>	4cl	3,50
<i>Aperol¹ (chininhaltig)</i>	4cl	3,50
<i>Sherry</i>	4cl	3,50
<i>Aperitivo della Casa (Gin, Aperol¹, Prosecco, Orangensaft)</i>	0,1	4,50
<i>Aperol¹ Soda/Orange</i>	0,2	4,00
<i>Campari¹ Soda/Orange</i>	0,2	4,00
<i>Sprizz (Prosecco, Soda, Aperol¹)</i>	0,1	4,20
<i>Sanbiter¹ (alkoholfrei)</i>	0,1	2,80
<i>Sanbitter¹ Soda/Orange</i>	0,2	3,50

Spumante

<i>Prosecco Aperol¹ / Limoncello¹ / Cassis¹</i>	0,1	4,80
<i>Spumante Cuvee Royale</i>	0,1	4,50
	Fl. 0,75	29,00
<i>Ferrari brut</i>	0,1	13,00
	Fl. 0,75	52,00
<i>Ferrari brut Rose</i>	0,1	13,00
	Fl. 0,75	55,00

¹mit Farbstoff, ²mit Koffein, ³enthält eine Phenylalaninquelle

Biere

<i>Pils (Karmeliten)</i>	0,3	2,80
<i>Helles (Karmeliten)</i>	0,5	3,10
<i>Radler (Karmeliten)</i>	0,5	3,10
<i>Weizen (Schneider)</i>	0,5	3,10
<i>Weizen leicht (Schneider)</i>	0,5	3,10
<i>Weizen alkoholfrei (Schneider)</i>	0,5	3,10

Grappe

<i>Grappa di Amarone</i>	2 cl	3,00
<i>Grappa di Moscato</i>	2 cl	3,00
<i>Grappa di Brunello</i>	2 cl	4,50
<i>Grappa di Barolo</i>	2 cl	4,50
<i>Grappa Dicotto Lune Stravecchia</i>	2 cl	4,50
<i>Grappa di Poli</i>	2 cl	6,00

Bitter

<i>Ramazotti</i>	4 cl	3,50
<i>Averna</i>	4 cl	3,50
<i>Cynar</i>	4 cl	3,50
<i>Montenegro</i>	4 cl	3,50
<i>Fernet Branca</i>	4 cl	3,50
<i>Branca Menta</i>	4 cl	3,50

Spirituosen

<i>Amaretto</i>	2 cl	3,50
<i>Sambuca Molinari</i>	2 cl	3,50
<i>Vecchia Romagna</i>	2 cl	3,50
<i>Absolut Vodka</i>	2 cl	3,50
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	2 cl	3,50
<i>Chivas Regal</i>	4 cl	5,50
<i>Fine Champagne Cognac Remy Martin</i>	4 cl	6,00