

Antipasti · Vorspeisen · Starters

Carpaccio di filetto di manzo con rucola e parmigiano Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan Sliced beef (cold) with rucola and parmesan cheese	13,00 Euro
Carpaccio di tonno con cipolline e pepe rosa Thunfischcarpaccio mit Jungscharlotten und rosa Pfeffer Fresh sliced tuna with shalotts and red pepper	12,00 Euro
Carpaccio di coda di rospo e salmone con finocchio e songino Seeteufel-Lachscarpaccio mit Fenchel und Feldsalat Fresh sliced monkfish and salmon with fennel and lambs lettuce	13,00 Euro
Scampi cocktail imperiale Kaisercrevettencocktail Imperial Shrimp cocktail imperial	16,50 Euro
Insalata di mare Mediterraner Meeresfrüchtesalat Seafood salad	15,50 Euro
Vitello tonnato Kalbfleisch in Thunfischsoße Veal in tuna sauce	14,50 Euro
Caprese con mozzarella di bufala Caprese mit Büffelmozzarella Caprese-salad (tomato, buffalo mozzarella cheese, basil)	13,50 Euro
Prosciutto S. Daniele e melone S. Daniele Schinken auf Melone S. Daniele ham with melon	15,50 Euro
Prosciutto di cinghiale con frutti di bosco al balsamico ed olio d'oliva Wildschweinschinken mit Waldbeeren und Balsamico-Olivenöldressing Italian wild boar ham with wood berries and balsamic vinegar	15,50 Euro
Strudel con funghi porcini e salsetta di aneto ed erba cipollina Steinpilzstrudel auf Dill-Schnittlauchrahmsauce Strudel with edible boletus and dill-chives-cream sauce	13,50 Euro

Antipasti · Vorspeisen · Starters

Piatto di salumi misti

Gemischte italienische Wurst- und Schinkenplatte

Assorted cold cuts: italian ham and sausage

14,50 Euro

Bresaola con pecorino

Luftgetrockneter Rindfleischschinken mit Pecorino-Schafskäse

Dried salted beef with feta cheese

13,00 Euro

Fegato d'oca al porto rosso con songino

Gänseleber in Portwein auf Feldsalat

Goose liver in port wine sauce and lambs lettuce

17,50 Euro

Asparagi verdi con prosciutto di parma e parmigiano

Grüner Spargel mit Parmaschinken und Parmesanflocken

Green asparagus with ham and parmesan cheese

14,50 Euro

Astice gratinato con songino e salsa cocktail

Gratinierte Hummerhälfte an Feldsalat und Cocktailsoße

Lobster au gratin with lamb's salad and cocktail sauce

38,00 Euro

Cozze al vino bianco o ai pomodori con basilico

Miesmuscheln in Weisswein- oder Tomatensoße (von Sept. – April)

Mussels in white wine - or tomato sauce

14,00 Euro

Conchiglie di San Giacomo gratinate

Gratinierte Jakobsmuscheln

Scallops au gratin

14,50 Euro

Insalate · Salate · Salads

Insalata di pomodori con cipolle rosse e basilico Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum Tomato salad with red onions and basil	9,00 Euro
Insalata di rucola con parmigiano e pomodoro ciliegino Rucolasalat mit Parmesan und Cocktailtomaten Rocket with parmesan cheese and little tomatoes	8,50 Euro
Insalata mista Gemischter Blattsalat Mixed salad	7,50 Euro
Insalata mista con petto di tacchino, parmigiano e pinoli Blattsalat mit gebratenen Putenbruststreifen, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen Mixed salad with turkey breast, parmesan cheese and pine nuts	14,50 Euro
Rucola con provolone alla griglia e salsetta di aceto balsamico e miele Provolone gegrillt auf Rucola mit Honig-Balsamicodressing Rocket with grilled „Provolone“ cheese and balsamic-honey vinegar	13,50 Euro
Insalata mista con scampi arrosto Gemischter Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen Mixed salad with roasted Scampi	16,50 Euro
Insalata di astice con asparagi verdi Hummersalat mit grünem Spargel Lobster salad with green asparagus	38,00 Euro
Insalata di pomodoro fagioli tonno Tomatensalat mit Thunfisch und weißen Bohnen Tomato salad with tuna and white beans	14,50 Euro

Zuppe · Suppen · Soups

Crema di pomodoro Tomatencremesuppe Tomato cream soup	7,50 Euro
Minestrone di verdure Gemüsesuppe Vegetable soup	7,50 Euro
Stracciatella alla romana Bouillon mit zerissenem Ei und Parmesan Bouillon with egg droppings	7,50 Euro
Tortellini in brodo Bouillon mit Tortellini Bouillon with tortellini	7,50 Euro
Zuppa di scampi con zucchini Scampisuppe mit Zucchini Scampi soup with zucchini	11,50 Euro
Crema di porcini Steinpilzcremesuppe Edible boletus cream soup	9,00 Euro

Pasta · Nudeln · Noodles

Spaghettini olla napoletana, pomodoro e basilico Spaghettini Napoletana mit Tomaten und Basilikum Spaghetti with tomato sauce	10,50 Euro
Spaghettini all'aglio, olio e peperoncino Spaghettini mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino Spaghetti with olive oil, garlic and hot chillies	9,50 Euro
Spaghettini alle vongole Spaghettini mit Venusmuscheln Spaghetti with clams	15,50 Euro
Spaghettini agli scampi Spaghettini mit Riesengarnelen Spaghettini with Scampi	16,50 Euro
Tagliatelle alla bolognese Tagliatelle „Bolognese“ Tagliatelle „Bolognese“ with meat sauce	12,50 Euro
Tagliatelle all'Alfredo con piselli, funghi e panna Tagliatelle „Alfredo“ mit Erbsen, Champignons und Sahne Tagliatelle „all'Alfredo“ with peas, mushrooms and cream	13,00 Euro
Tagliatelle al tartufo Tagliatelle mit Parmesan und Saison Trüffel Tagliatelle with parmesan cheese and seasonal truffles	19,50 Euro
Trofie alla genovese con pesto e zucchini Trofie „alla genovese“ mit Basilikumsoße und Zucchiniastreifen Spined noodles „alla genovese“ with basil sauce and zucchini stripes	12,00 Euro
Tagliatelle ai funghi porcini Tagliatelle mit Steinpilzen Tagliatelle with edible boletus	14,50 Euro
Linguine alla carbonara Linguine „alla Carbonara“ mit Speck und Ei Linguine „alla Carbonara“ with bacon and eggs	12,50 Euro
Linguine al tonno, pomodoro e capperi di pantelleria Linguine mit Thunfisch, Tomaten und Kapern aus Pantelleria Linguine with tuna, tomato and capers from Pantelleria	13,00 Euro

Pasta · Nudeln · Noodles

Linguine all'astice e asparagi verdi Linguine mit Hummer und grünem Spargel Linguine with lobster and green asparagus	38,00 Euro
Linguine ai frutti di mare Linguine mit Meeresfrüchten Linguine with seafood	15,50 Euro
Penne al salmone e zucchini Penne mit Lachs und Zucchinistreifen Penne with salmon and zucchini	13,50 Euro
Penne alla puttanesca con capperi, olive nere e acciughe Penne „puttanesca“ mit Kapern, schwarzen Oliven, Sardellen Penne „puttanesca“ with capers, black olives and anchovies	12,00 Euro
Penne della casa al petto di tacchino con melanzane e zucchini Penne nach Art des Hauses mit Putenbruststreifen, Zucchini und Auberginen Penne „alla casa“ with turkey, zucchini and aubergine	13,50 Euro
Gnocchi con spinaci, pomodoro ciliegino e pinoli Gnocchi mit Spinat, Cocktailtomaten und Pinienkernen Gnocchi with spinach, little tomatoes and pignolia	12,00 Euro
Orecchiette baresi con broccoli, aglio, salsiccia e peperoncino Orecchiette „baresì“ mit Broccoli, Knoblauch, Salsiccia, Peperoncino Orecchiette „baresì“ with broccoli, garlic, sausage and hot chillies	12,50 Euro
Risotto alla milanese con zafferano Risotto Mailänderart mit Safranfäden Risotto „alla milanese“ with saffron	14,00 Euro

Pasta · Nudeln · Noodles

Pasta mista della casa

Hausgemachte Gemischte Nudeln

Home made mixed noodles

16,50 Euro

Tortellini alla panna e prosciutto

Tortellini mit Schinken-Sahnesoße

Tortellini with ham- and cream sauce

11,50 Euro

Tortelloni al gorgonzola

Tortelloni in Gorgonzolasoße

Tortelloni with gorgonzola cheese sauce

12,50 Euro

Caramelle alle verdure in burro, salvia e parmigiano

Caramelle Ratatouille in Butter und Salbei mit gehobeltem Parmesan

Caramelle stuffed with vegetables in butter, sage and parmesan sauce

12,50 Euro

Crespella al gorgonzola con ricotta e spinaci

Crespella mit Ricotta-Spinatfüllung in Gorgonzolasoße

Pancake stuffed with ricotta cheese and spinach in gorgonzola cheese sauce

14,00 Euro

Lasagne al forno con ragout di carne

Lasagne aus dem Ofen mit Fleischragout

Baced Lasagne noodles with meat sauce

12,50 Euro

Lasagne al forno di verdure

Gemüse-Lasagne aus dem Ofen

Baced Lasagne noodles with vegetables

12,50 Euro

Ravioloni con caprino e rucola al ragout di carne

Ravioloni mit Ziegenkäse-Rucolafüllung in Rinderragout

Ravioloni stuffed with goat cheese and rocket in meat sauce

14,50 Euro

Pesce · Fisch · Fish

Salmone al vino bianco e porri Lachsfilet in Weisswein-Lauchsoße Salmon with white wine leeksauce	22,50 Euro
Orata al forno Dorade aus dem Ofen Baced Gilthead	22,50 Euro
Branzino al forno Wolfsbarsch aus dem Ofen Baced Perch	22,50 Euro
Coda di rospo alla livornese con pomodoro, aglio, olive nere e basilico Seeteufel Livornese mit Tomaten, Knoblauch, schwarzen Oliven und Basilikum Monk fish livornese" with tomatoes, garlic, black olives and basil	25,50 Euro
Sogliola alla mugnaia Seezunge in Butter und Salbei (Müllerin) Sole „Mugnaia“ with butter and sage	28,50 Euro
Filetti di rombo alla senape Steinbutt in Dijonsensoße Turbot with mustard sauce	24,50 Euro
Filetti di san pietro al limone St. Peterfilet in Zitronenmelissensoße John Dory filet with lemon balm sauce	26,50 Euro
Scampi arrosto con aglio e rosmarino Riesengarnelen (gegrillt) mit Rosmarin und Knoblauch Roasted Scampi with rosemary and garlic	25,50 Euro
Astice alla griglia con pomodoro marinato in olio d'oliva e basilico Hummer gegrillt mit in Olivenöl und Basilikum marinierten Tomatenwürfeln Grilled Lobster with olive oil and marinated tomatoes	75,00 Euro

Als Beilage servieren wir frisches Marktgemüse und Salzkartoffeln.

Gerne servieren wir auch alle angegebenen Fische gegrillt, mit in Olivenöl und Basilikum marinierten Tomatenwürfeln.

Carne · Fleisch · Meat Dishes

Paillard di vitello alla griglia Paillard vom Kalb gegrillt Grilled veal Paillard	23,50 Euro
Scaloppina al vino bianco Kalbsmedallions in Weißwein Veal medallions in white wine	21,50 Euro
Scaloppina al marsala Kalbsmedallions in Marsalawein Veal medallions in Marsala wine	21,50 Euro
Scaloppina al limone Kalbsmedallions in Zitronensoße Veal medallions in lemon sauce	21,50 Euro
Scaloppina alla pizzaiola Kalbsmedallions in Tomatensoße Veal medallions in tomato sauce	21,50 Euro
Saltimbocca alla romana Kalbsmedallions mit Schinken und Salbei Veal medallions with ham and sage	22,50 Euro
Bistecca alla griglia Rumpsteak gegrillt Grilled rumpsteak	23,50 Euro
Bistecca al pepe verde Rumpsteak mit grünem Pfeffer Rumpsteak with green peppercorns	24,50 Euro
Bistecca ai funghi e vino rosso Rumpsteak mit Rotwein und Pilzen Rumpsteak with mushrooms in red wine sauce	24,50 Euro
Bistecca santa lucia con pomodoro, mozzarella e basilico Rumpsteak „Santa Lucia“ mit Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum Rumpsteak „Santo Lucia“ with tomato sauce, Mozzarella cheese and basil	26,50 Euro
Filetto alla griglia Rinderfilet gegrillt Grilled tender loin	28,50 Euro

Carne · Fleisch · Meat Dishes

Filetto al gorgonzola Rinderfilet in Gorgonzolasoße Tender loin with gorgonzola cheese sauce	29,50 Euro
Filetto alla salsetta di barolo Rinderfilet in Barolossoße Tender loin with barolo wine sauce	28,50 Euro
Filetto ai funghi porcini trifolati Rinderfilet mit Steinpilzen Tender loin with edible boletus	29,50 Euro
Nodino di vitello alla griglia Kalbskotelett gegrillt Grilled veal chop	28,50 Euro
Nodino di vitello al burro e salvia Kalbskotelett mit Butter und Salbei Veal chop in butter and sage	28,50 Euro
Galletto alla diavola Stubenküken alla Diavola (scharf) Little chicken alla diavola (hot)	23,50 Euro
Petto d'anatra all'arancia Entenbrust al'Orange Breast of duck in orange sauce	22,50 Euro
Petto di faraona al porto e prugne Perlhuhnbrust nach Art des Hauses Breast of guinea fowl in portwine and plumps	22,50 Euro
Schieno di coniglio al vino bianco con olive e timo Kaninchenrücken in Weißwein mit Oliven und Thymian Rack of rabbit in white wine sauce with black olives and thyme	21,50 Euro
Fegato di vitello alla griglia Kalbsleber gegrillt Grilled calf liver	22,50 Euro
Fegato di vitello al burro e salvia Kalbsleber mit Butter und Salbei Calf liver with butter and sage	22,50 Euro

Carne · Fleisch · Meat Dishes

Fegato di vitello alla veneziana

Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln und Weißwein

Calf liver cut into strips with onions and white wine

22,50 Euro

Costolette di agnello alla griglia

Lammkoteletts gegrillt

Grilled lamb chops

23,50 Euro

Corona di agnello in crosta di aromi al vino rosso

Lammkrone mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce

Lamb crown crusted with herbs in red wine sauce

25,50 Euro

Als Beilage servieren wir frisches Marktgemüse und gebratene Kartoffeln.

Formaggi · Käse · Cheese

Parmigiano	9,50 Euro
Gorgonzola	9,50 Euro
Bel Paese	9,50 Euro
Provolone	9,50 Euro
Taleggio	9,50 Euro
Pecorino	9,50 Euro
Gemischter Käseteller	16,50 Euro

Dolci · Nachspeisen · Dessert

Tiramisù	7,50 Euro
Zabaione gratinato con gelato di vaniglia Weinschaumcreme gratiniert mit Vanilleeis	9,00 Euro
Syllabub au gratin with vanilla ice cream	
Panna Cotta	7,50 Euro
Mousse au Chocolat	7,50 Euro
Creme Caramel	7,50 Euro
Cassata Siciliana	
Italienische Eistorte mit kandierten Früchten	7,50 Euro
Italian ice cream with candied fruit	
Tartufo	
Trüffeleis	7,50 Euro
Truffle ice cream	
Frutti di bosco flambati con gelato di vaniglia Waldbeeren flambiert mit Vanilleeis	9,50 Euro
Berries flambé with vanilla ice cream	
Souffle al cioccolato	
Schokoladensoufflé	8,00 Euro
Chocolate soufflé	

Pizza

1. Pizzabrot	Olio e Aglio Olivenöl und Knoblauch	5,00 Euro
2. Bruschetta	pomodoro, basilico e acciuge Tomaten, Basilikum und Sardellen	6,50 Euro
3. Pizza Regina Margherita	pomodoro, mozzarella, oregano e basilico Tomaten, Mozzarella, Oregano und Basilikum	9,50 Euro
4. Pizza Campagnola	pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken* und Pilze (* Formfleisch Hinterschinken mit Geschmacksverstärker)	13,50 Euro
5. Pizza Romana	pomodoro, mozzarella, salami (schiacciata romana) e carciofini Tomaten, Mozzarella, Salami (schiacciata romana) und Artischocken	13,50 Euro
6. Pizza Vegetale	pomodoro, mozzarella e verdure Tomaten, Mozzarella und Gemüse	14,50 Euro
7. Pizza Quattro Formaggi	pomodoro, mozzarella, gorgonzola, parmigiano e taleggio Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Taleggio	14,00 Euro
8. Pizza Parma	pomodoro, mozzarella, prosciutto di parma, rucola e parmigiano Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	18,00 Euro
9. Pizza Marinara	pomodoro, scampi, polliipo, cozze e vongole Tomaten, Scampi, Tintenfisch, Muscheln	17,50 Euro
10. Pizza Tartufata	pomodoro, mozzarella, uova e tartufo Tomaten, Mozzarella, Ei und Trüffel	21,50 Euro
11. Pizza Bolognese	pomodoro, mozzarella, mortadella e peperone Tomaten, Mozzarella, Mortadella und Paprika	13,50 Euro
12. Pizza Tonno	pomodoro, tonno, cipolle rosse, olive e capperi Tomaten, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven* und Kapern (* geschwärzt)	13,50 Euro
13. Pizza Salmone	pomodoro, salmone e spinaci Tomaten, Lachs und Spinat	14,50 Euro
14. Pizza Valtellina	pomodoro, mozzarella, bresaola e radicchio Tomaten, Mozzarella, Bresaola und Radicchio	14,50 Euro
15. Pizza Calabrese	pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante e oregano Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oregano	13,50 Euro
16. Pizza Quattro Stagioni	pomodoro, mozzarella, salame (schiacciata romana), prosciutto, funghi, carciofi e olive Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven	15,50 Euro