

# VORSPEISEN

- |   |                                    |                |
|---|------------------------------------|----------------|
| <b>1. BRUSCHETTA AL POMODORO</b>  |                                    | <b>5,80 €</b>  |
| Geröstetes Weißbrot mit Tomatenstücken und Basilikum <sup>(A)</sup>   |                                    |                |
| <b>2. VITELLO TONNATO</b>   | <b>6,90 €</b> <small>KLEIN</small> | <b>9,80 €</b>  |
| Hauchdünn geschnittenes, gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße <sup>(D G)</sup>  |                                    |                |
| <b>3. CARPACCIO DI MANZO</b>  | <b>7,00 €</b> <small>KLEIN</small> | <b>9,90 €</b>  |
| Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf Trüffelcreme mit Rucola und gerösteten Pinienkernen <sup>(Z G)</sup>                                  |                                    |                |
| <b>4. CALAMARI FRITTI</b>   | <b>6,00 €</b> <small>KLEIN</small> | <b>8,50 €</b>  |
| Gebratenen Kalamari mit Salat und Knoblauch-Dip <sup>(Z G N)</sup>  |                                    |                |
| <b>5. INSALATA CON SALMONE</b>  |                                    | <b>9,30 €</b>  |
| Gemischter Salat mit Rote Beete, Tomaten, gebratenem Lachs, Nüssen und Safrancreme <sup>(D E G H)</sup>                                       |                                    |                |
| <b>6. TARTARA DI SALMONE</b>  |                                    | <b>10,90 €</b> |
| Lachstatar, Schnittlauch, Paprika, Meerrettichcreme und Pistazienpesto <sup>(S D H)</sup>   |                                    |                |
| <b>7. TALEGGIO FRITTO CON RUCOLA</b>  |                                    | <b>8,90 €</b>  |
| Gebratener Weichkäse mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmaschinken <sup>(Z G)</sup>  |                                    |                |
| <b>8. MOZZARELLA DI BUFALA</b>  |                                    | <b>9,90 €</b>  |
| Melange Salat mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und luftgetrockneter Rinderschinken <sup>(Z G)</sup>  |                                    |                |
| <b>9. INSALATA DI TACCHINO</b>  |                                    | <b>8,90 €</b>  |
| Melange Salat mit Kirschtomaten, Putenstücken, Maronen und Honig-Senf-Dressing <sup>(J)</sup>   |                                    |                |
| <b>10. INSALATA MICHELANGELO</b>  | <b>5,90 €</b> <small>KLEIN</small> | <b>8,30 €</b>  |
| Salat der Saison mit Ei, Thunfisch, Artischocken, Käse, Mais und Schinken <sup>(Z 3 4 5 8 10 C D G)</sup>                                     |                                    |                |
| <b>11. BRUSCHETTA MICHELANGELO</b>  |                                    | <b>8,50 €</b>  |
| 4 Variationen: mit Tomaten; mit Gorgonzola und Parmaschinken; mit Olivenpaste; mit Lachstatar und Hibiskus-Chili-Creme <sup>(Z 6 D G)</sup>   |                                    |                |
| <b>12. BURRATA MOZZARELLA BRESAOLA</b>  |                                    | <b>9,80 €</b>  |
| Pizza-Brot mit Melange Salat, luftgetrocknetem Schinken, Burrata (cremiger Mozzarella), Kirschtomaten und Balsamicocreme <sup>(Z A G L)</sup> |                                    |                |

# SUPPEN

- |  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>13. MINISTRONE</b>                            |  | <b>5,30 €</b>  |
| Gemüsesuppe <sup>(B I)</sup>                     |  |                |
| <b>14. ZUPPA DI PESCE</b>                        |  | <b>10,40 €</b> |
| Fischsuppe <sup>(B D I N)</sup>                  |  |                |
| <b>15. ZUPPA DI POMODORO</b>                     |  | <b>5,60 €</b>  |
| Tomatencremesuppe mit Basilikum <sup>(B G)</sup> |  |                |

# PIZZA

<b>15. PIZZA MARGHERITA</b> Tomaten, Mozzarella, Basilikum (A G)	<b>5,80 €</b>
<b>16. PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> Tomaten, 4 Sorten Käse (2 A G)	<b>8,80 €</b>
<b>17. PIZZA GORGONZOLA E SPINACI</b> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat (A G)	<b>8,80 €</b>
<b>18. PIZZA FUNGHI</b> Tomaten, Mozzarella, frische Champignons (A G)	<b>7,80 €</b>
<b>19. PIZZA SALAME</b> Tomaten, Mozzarella, Salami (1 2 A G)	<b>7,30 €</b>
<b>20. PIZZA PROSCIUTTO</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken (2 3 4 10 A G)	<b>7,30 €</b>
<b>21. PIZZA PROSCIUTTO FUNGHI, SALAME</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Zwiebeln, Champignons (1 2 3 4 10 A G)	<b>8,30 €</b>
<b>23. PIZZA CALABRIA</b> Tomaten, Mozzarella, Schiacciata (scharfe Salami), Champignons, Paprika (1 2 A G)	<b>8,80 €</b>
<b>26. PIZZA PARMA</b> Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Parmaschinken (2 3 4 10 A G)	<b>9,50 €</b>
<b>28. PIZZA SARDELLE E CAPPERI</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven (6 A C G)	<b>7,80 €</b>
<b>29. PIZZA QUATTRO STAGIONI</b> Tomaten, Mozzarella, Krabben, Schinken, Artischocken (2 3 4 10 A B G)	<b>9,30 €</b>
<b>31. PIZZA HAWAII</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas (2 3 4 10 A G)	<b>7,80 €</b>
<b>32. PIZZA TONNO E CIPOLLA</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln (A D G)	<b>8,30 €</b>
<b>33. PIZZA CALZONE</b> Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, frische Champignons (1 2 3 4 10 A G)	<b>8,30 €</b>
<b>34. PIZZA VEGETARIANA</b> Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Paprika, Parmesan (A G)	<b>8,30 €</b>
<b>36. PIZZA PANE</b> Pizzabrot - Natur (A)	<b>3,30 €</b>

# NEUE PIZZA-KREATIONEN

<b>22. CALZONE</b>	<b>11,50 €</b>
Gefüllte Calzone mit Büffelmozzarella, Käse, Spinat und Culatello (Nackenschinken), garniert mit Rucola und Kirschtomaten (2 10 A G)	
<b>24. PIZZA RUCOLA E POMODORINI</b>	<b>9,50 €</b>
Kirschtomaten, Mozzarella, frische Champignons, Rucola, Parmesan, Finocchiona (italienische Edelsalami) (1 2 A G)	
<b>25. PIZZA CAPRESE</b>	<b>9,90 €</b>
Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola (2 10 A G)	
<b>27. PIZZA CON PORCHETTA</b>	<b>10,50 €</b>
Tomaten, Mozzarella, Spanferkel, Babyspinat, Balsamicocreame, Kirschtomaten (2 5 A G)	
<b>30. PIZZA TRONCHETTO</b>	<b>11,50 €</b>
Gerollte Pizza gefüllt mit Gorgonzola, Spinat, geräuchertem Lachs, Rucola und Meerrettichcreme (2 5 A D G)	
<b>35. PIZZA SALAMINO</b>	<b>8,30 €</b>
Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, Oliven, Artischocken und Schinken (2 3 4 6 A G)	
<b>37. PIZZA ALLA ALBERTO</b>	<b>8,00 €</b>
Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, grüne Jalapenos (mild) und Kapern (2 4 A G)	
<b>38. PIZZA BURRATA</b>	<b>12,00 €</b>
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten und Burrata (cremiger Mozzarella) (2 A G)	

# REGIONALE ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>91. LATIUM</b>	<b>9,30 €</b>
Kurze Nudeln mit Muscheln, Safransauce und Pecorino Romano (Schafskäse) (2 A C G N)	
<b>92. SIZILIEN</b>	<b>8,90 €</b>
Gnocchi mit Schwertfisch, Kirschtomaten, Knoblauch, Kapern, Oliven und gerösteten Pinienkernen (6 C D H)	
<b>93. LIGURIA</b>	<b>14,50 €</b>
Gebackenes Kaninchen mit Knoblauch, Oliven, Pinienkernen und Kartoffeln (6 G H)	
<b>94. SARDINIEN</b>	<b>12,50 €</b>
Spaghetti mit Öl, Knoblauch, Bottarga (getrockneter Kaviar, gerieben) und Garnelen (scharf) (A C D N)	

# PASTA

- 41. SPAGHETTI DON GIOVANNI** **9,40 €**  
Spaghetti mit Rinderfiletstreifen, Spinat und Champignons in Tomaten-Sahnesoße (A C G)
- 42. SPAGHETTI FRUTTI DI MARE** **10,00 €**  
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Kirschtomaten (A B C D H N)
- 43. TAGLIOLINI AL COGNIGLIO** **10,40 €**  
Dünne Bandnudeln mit Kaninchenstreifen, Parmaschinken-Stücke, Lauch, Kirschtomaten, Pinienkerne auf Rucola-Salat (2 3 4 5 8 A C H)
- 44. TAGLIATELLE CON GAMBERETTI PESTO** **12,00 €**  
Bandnudeln mit Scampi, Kirschtomaten und Weißweinpestosauce (A B C)
- 45. TAGLIATELLE AL SALMONE** **10,00 €**  
Bandnudeln mit Lachs, Brandy auf Bärlauchpesto (A C D)
- 46. TAGLIATELLE ALLA BAGNAROTA** **10,50 €**  
Dünne Bandnudeln mit Tomatenpesto (aus getrocknete Tomaten) und Kabeljau mit Pistazienpesto (A C D E H)
- 47. TAGLIATELLE AL PORCINI** **9,50 €**  
Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen, Knoblauch, Schweinebäckchen, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan (2 A C G)
- 48. PACCHERI CORTE D ` ASSISI** **9,50 €**  
Kurze Röhrennudeln mit Rinderfiletstreifen, rote Zwiebeln und Tomatensoße (scharf) (A C)
- 49. TORTELLONI AL PARMIGGIANO** **12,00 €**  
Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen in feiner Parmesansoße und geraspelten Trüffel (2 A C G)
- 50. TORTELLONI RICOTTA E SPINACI** **11,00 €**  
Hausgemachte Nudeln gefüllt mit Ricottakäse und Spinat, dazu Rucola Parmesan und in der Pfanne geschwenkte Tomatenstücke (2 A C G)
- 51. PENNE ALLA PUTTANESCA** **8,50 €**  
Penne mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Sardellen in Tomatensauce (6 A C D)
- 52. LASAGNE** (2 A C G) **9,50 €**
- 53. GRATINATO MICHELANGELO** **9,90 €**  
Rigatoni, Putenstreifen, rote Zwiebeln, Brokkoli, Tomaten-Sahne Soße mit Käse überbacken (2 A C G)
- 54. RIGATONI 4 FORMAGGI** **8,50 €**  
Rigatoni mit 4 Käsesorten (überbacken) (2 A G)

# FLEISCHGERICHTE

<b>60. FLAT IRON STEAK</b>	<b>16,90 €</b>
Flat Iron Steak, in Scheiben geschnitten auf Rucola mit Kirschtomaten, Parmesan und Kartoffeln <sup>(2 G)</sup>	
<b>61. ANATRA AL ARANCIA</b>	<b>15,80 €</b>
Zarte Entenbrust gebacken in Orangen-Thymiansoße mit Kartoffeln und Gemüse	
<b>62. SALTINBOCCA ALLA ROMANA</b>	<b>16,00 €</b>
Schweinefilet, Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce <sup>(L)</sup>	
<b>662. FILETTO DI MAIALE IN SENAPE</b>	<b>16,50 €</b>
Schweinefilet mit Senfsauce, Lauch, Kirschtomaten und Kartoffeln <sup>(2 G, J)</sup>	
<b>63. TACCHINO ALLA GRIGLIA</b>	<b>14,00 €</b>
Putensteak gegrillt, mit mediterranen Gewürzen aromatisiert, Pfannengemüse und gebackenen Kartoffeln	
<b>64. COSTOLETTE D'AGNELO</b>	<b>19,90 €</b>
Lammkaree gegrillt mit Kartoffeln und Gemüse	
<b>65. COSTOLETTE D'AGNELO</b>	<b>19,40 €</b>
Lammkaree gegrillt in Rotweinsauce und getrüffeltem Bandnudeln <sup>(A, C)</sup>	
<b>66. BISTECCA DON TOTO</b>	<b>19,00 €</b>
Rumpsteak gegrillt im Parmaschinkenmantel, mit Gorgonzola und Nussstücken überbacken, dazu Kartoffeln und Gemüse <sup>(2 3 4 E G H)</sup>	
<b>67. BISTECCA AL AGLIO OLIO</b>	<b>19,00 €</b>
Black-Angus-Rumpsteak in Scheiben geschnitten mit Oliven und Knoblauch (scharf zubereitet) <sup>(5)</sup>	
<b>68. FILETTO AL PEPER VERDE</b>	<b>22,50 €</b>
Black-Angus-Rinderfilet an grüner Pfeffersoße, dazu Kartoffeln und Gemüse	
<b>69. FILETTO DI MANZO E BRACIOLA DI AGNELLO</b>	<b>25,60 €</b>
Neuseeländisches Rinderfilet und Lammkotlett in Parmesankruste, Balsamico-Himbeer-Soße, Babymangold und Kartoffeln <sup>(2 G, L)</sup>	
<b>70. PUNTE DI FILETTO ALFORNO</b>	<b>13,00 €</b>
Rinderfiletspitzen mit Möhren, Erbsen in Rotweinsauce mit Béchamel (überbacken) und Kartoffeln <sup>(2 G, L)</sup>	

# FISCHGERICHTE

<b>70. SALMONE IN VINO BIANCO</b> Lachsfilet in Weißweinsauce mit Gemüse und Kartoffeln <sup>(5 D L)</sup>	<b>16,30 €</b>
<b>71. ORATA ALLA GRIGLIA</b> Doraden-Filet gegrillt auf Pfannengemüse <sup>(D)</sup>	<b>17,80 €</b>
<b>72. GAMBERONI AL BURRO E ERBETTE</b> Garnelen mit mediterranen Gewürzen, in Butter geschwenkt, mit Kartoffeln und Gemüse <sup>(4 B G)</sup>	<b>16,60 €</b>
<b>73. MERLUZZO CON VERDURE</b> Gebratenes Kabeljau-Filet auf Spinat mit Kartoffeln und Martini-Sahnesoße <sup>(D G)</sup>	<b>16,80 €</b>
<b>74. LUCCIO AL FORNO</b> Zanderfilet mit Kirschtomaten überbacken, mit Petersilien-Kartoffeln und Salat der Saison <sup>(5 8 D)</sup>	<b>15,60 €</b>
<b>75. SPADA ALLA LIVORNESE</b> Schwertfisch mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Knoblauch, dazu Bandnudeln in Butter und Salbei geschwenkt <sup>(5 A C D G)</sup>	<b>17,30 €</b>

# DESSERT

<b>80. HAUSGEMACHTES TIRAMISU</b> <sup>(8 11 A C G)</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>81. HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE</b> <sup>(8 C G)</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>82. GRÜNTEE-PANNA COTTA</b> Mit Passionsfrucht und aromatisiertem Biscuit <sup>(8 A C G K M)</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>83. SCHOKOLADEN-RUM-SOUFFLE</b> Mit Vanille-Sauce und Waldfrucht-Kompott <sup>(1 8 A C G H)</sup>	<b>5,50 €</b>
<b>84. SEMIFREDDO <b>NEU</b></b> Creme mit Blätterteig (Halbgefrorenes) <sup>(A C G)</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>85. SCHOKO TRAUM</b> Hausgemachtes Schokoladeneis auf Biskuit und heißer Vanille-Sauce <sup>(1 8 C G H)</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>86. FORMAGGIO MISTO</b> Gemischte Käseplatte <sup>(2 G)</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>87. AFFOGATO</b> Espresso mit Vanilleeis <sup>(1 8 C G)</sup>	<b>3,50 €</b>

## **LEGENDE**

### **KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN**

#### **ZUSATZSTOFFE**

- |    |                              |
|----|------------------------------|
| 1  | mit Farbstoff                |
| 2  | mit Konservierungsstoff      |
| 3  | mit Antioxidationsmittel     |
| 4  | mit Geschmacksverstärker     |
| 5  | geschwefelt                  |
| 6  | geschwärzt                   |
| 7  | gewachst                     |
| 8  | mit Süßungsmittel            |
| 9  | Aspartam- Phenylalaninquelle |
| 10 | mit Phosphat                 |
| 11 | coffeinhaltig                |
| 12 | chininhaltig                 |

#### **ALLERGENE**

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| A | glutenhaltig                    |
| B | enthält Krebstiere              |
| C | enthält Eier                    |
| D | enthält Fisch                   |
| E | enthält Erdnüsse                |
| F | enthält Soja                    |
| G | enthält Milch                   |
| H | enthält Schalenfrüchte          |
| I | enthält Sellerie                |
| J | enthält Senf                    |
| K | enthält Sesamsamen              |
| L | enthält Schwefeldioxid/ Sulfite |
| M | enthält Lupinen                 |
| N | enthält Weichtiere              |