

Suppe

Euro

Fischsuppe – Jakobsmuschel – Garnele - Zanderfilet

Olivenöl Emulsion

12

Klare Tomatensüppchen - Burrata, Steinpilze

8

Consommé – geschmorte Entenkeule – Tagliolini

8

Vorspeisen

Bruschetta – marinierte Roma Tomaten – Tropea Zwiebel

Feigen Balsamico – Pecorino Toscano

8,50

Antipasti Selektion – nach Art des Hauses

16

Carpaccio vom Rind – gehobelter Parmigiano Reggiano – Citronette

16

Meeresfrüchte – Olivenöl Emulsion, Gemüsecoulis

16

Jakobsmuscheln - Kamut Brot Gratin – Steinpilze – Tomaten Gazpacho

16,50

Vitello Tonnato – Kalbslachse – Thunfischcreme

15,50

Kapernbeere – Rucola

Gebeizte Fisch Triologie

16

Silbelrachs – Thunfisch – Adlerfisch – Peperoncino

Salate

Bunter Salat – Blatt und Zupfsalat – Rohkost – weißes Balsamico Dressing

7

Rucola Salat – Kirschtomaten – Parmigiano – Williamsbirne - Walnuss

9

Insalata della Casa – gemischte Blattsalate, Bresaola, Taggiasca Oliven,
Landej, Thunfisch, Büffel Mozzarella, Grana

16,50

Pasta

Euro

Spaghetti Aglio Olio, Extra Virgine Olivenöl, Peperoncino	9
Penne all'arrabiata, Peperoncino, Kirschtomaten Sugo	11
Spaghetti alle Vongole, Venusmuscheln, Kirschtomaten Weissweinsud	16
Spaghetti al Cartoccio, Kochschinken, Champignons Rosésauce, Folien Gratin	14,50
Lasagne, Hackfleischragout, Parmesan Bechamel, Büffel Mozzarella	14
Tagliarin, Entenragout, Rosmarin-Weissweinjus, Taleggio Fondue	16,50
Tortelloni Tartufati, Mohn/Trüffelüllung, Steinpilze Rucola, Weissweincreme, Parmigiano Reggiano	18
Quartetto di Pasta – Vier Pasta Variationen	18

...für unsere kleinen Gäste

Pizza Topolino – nach Wunsch belegt	7
Spaghetti Topo Gigio – Tomatensauce oder Hackfleischragout	7
Milanese – Kalbschnitzel – Kartoffelecken	9

Klassische Pizza

	Euro
Margherita – Mozzarella – Basilikum	8.50
Prosciutto oder Salami	9
Diavolo – pikanter Salamino – Peperoni	12.50
Tomella – Mozzarella – marinierte Tomaten – Rucola	10.50
Classica – Schinken – Salami – Champignons	10.50
Tonno – Thunfisch – Zwiebeln – grüne Oliven	12
Napoletana – schwarze Oliven – Kapern – Sardellen – Kirschtomaten	11.50
Calzone – Schinken – Champignons – Grillpaprika	11.50
Frutti di Mare – Meeresfrüchte – Vongole – Knoblauch	14.50

Gourmet Pizza

Panzella – Gorgonzola – Birne – gerollte Pancetta	13
Vegetariana – Büffel Mozzarella – Grillgemüse – Kirschtomaten	12.50
Gamberi e Porcini – Steinpilze – Riesengarnelen – Kräutermarinade	15
Fontanella – Taleggio – Rinderfilets – Steinpilze	15.50
Sfizi di Mare – vier verschiedene Fischvariationen	15.50
Tirolese – Steinpilze – Tiroler Speck – geröstete Zwiebeln	14
Parma – luftgetrockneter Schinken – Gorgonzola – Rucola – Grana	15.50
Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken – Rucola – Pecorino – Geriebener schwarzer Trüffel	18

Fleisch

	Euro
Saltimbocca vom Kalb Salbeischaum, luftgetrockneter Schinken, Tagliatelle	23,50
Filet vom Kalb Steinpilzkruste, Rotweinjus, Gnocchi Trüffel, Ricotta	28
Bäckchen vom Kalb Marsala, sardische Fregola, Saison Salat	28
Rumpsteak vom Black Angus 300g Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Sardellen/Thymianbutter	27
Tagliata vom Rinderfilet 200g Rucola, Datteltomaten, Rosmarinkartoffeln, Cimiciurro	28
Filet vom Black Angus Rind 200g Wildfang Riesengarnelen, Crustateen Sud, Gemüse/Caponata	30

Fisch

	Euro
Riesengarnelen vom Grill Petersilien Weissweinschaum, Spaghetti Aglio Olio	24
Ganzer Wolfsbarsch „Acqua Pazza“ Geröstete Datteltomaten, Olivenöl/Emulsion, Petersilienkartoffeln	29
Miesmuscheln (Saison Gericht) Weisswein/Lauchsud oder Tomaten/Sugo, Peperoncino	18,50

Dessert

Affogato	Euro
mit Espresso oder heisser Amaretto	4,50
Sorbet des Tages	7
Unser Tiramisú	8
Caffe e Dolcetto	12
vier verschiedene Dessert/Häppchen dazu Espresso	
Creme Brulé	9
Mango Crème, Espresso Eis	
Zabaione	9
handgeschlagener Eierschaum, Marsala, Vanilleeis	
Schokofondant	9
Mango Carpaccio– Valrhona Torrone – Pistazieneis	
Formaggi	12
ausgesuchte, italienische Käsevariationen, Feigensenf Brombeer/Chutney	

Softdrinks

		Euro		Euro
St. Pellegrino Mineralwasser	0.5l	3.50	0.75l	4.50
Acqua Panna Stilles Mineralwasser	0.5l	3.50	0.75l	4.50
Fanta* **	0.25l	3	0.5l	3.50
Coca Cola*	0.25l	3	0.5l	3.50
Coca Cola Light* ***	0.25l	3	0.5l	3.50
Spezi* **	0.25l	3	0.5l	3.50
Sprite	0.25l	3	0.5l	3.50
Saftschorle	0.25l	3	0.5l	3.50
Schweppes Bitter Lemon****	0.2l			3

*enthält Farbstoff ** konserviert, mit Antioxidationsmittel *** konserviert **** chininhaltig

Flaschenbiere

Ichnusa Unfiltered			0.33l	3.50
Farny Premium Pils			0.33l	3.50
Farny Hofgut Export	0.3l	3.-	0.5l	3.90
Farny Kristallweizen			0.5l	3.90
Farny Hefeweizen			0.5l	3.90
Farny dunkles Weizen			0.5l	3.90
Farny leichtes Weizen			0.5l	3.90
Radler	0.3l	3.-	0.5l	3.20
Beck's alkoholfreies Bier			0.33l	3.20

Kaffee & Tee

	Euro
Espresso	2.50
Espresso macchiato	2.70
Doppio Espresso	3.50
Cappuccino	3.50
Tasse Kaffee	2.70
Latte macchiato	3.50
Tee – Earl Grey, Minze Bio, Kamillen Bio, Früchte, Grün Herbal	2.70

Digestive & Liköre

Williams	2cl	4
Vecchia Romagna	2cl	4.50
Ramazzotti	4cl	4.50
Averna	4cl	4.50
Fernet Branca	4cl	4.50
Amaro Montenegro	4cl	4.50
Sambuca Molinari	2cl	3.60
Limoncello	2cl	4
Amaretto di Saronno	2cl	4
Baileys Irland	4cl	4

Long Drinks

Gin Tonic	4cl	6
Bacardi Cola	4cl	6
Whisky Cola	4cl	6.50
Vodka Lemon	4cl	6

Aperitif

		Euro
Lionello - Prosecco – Limoncello – Blutorangensaft - Contreau	0,2l	6
Prosecco DOC Belinda Millesimato	0,1l	5
Aperol Sprizz – Aperol - Prosecco – Soda	0,2l	7
Hugo – Prosecco – Holundersirup – Limette – Soda	0,2l	7
Perla Rosa – Hibiskus-Orangenblüte – Rosé – Russian Berry	0,2l	7
Bellucci Prosecco – Granatapfel – Tonic	0,2l	6
Martini Bianco oder Rot	4cl	5
Campari Soda (mit Farbstoff)	4cl	5
Campari Orange (mit Farbstoff)	4cl	5
Cynar	4cl	4
Ricard – Pastis	4cl	5
Sherry Medium Sweet or Dry	5cl	4
San Bitter – alkoholfrei (mit Farbstoff)	0.1l	4
Grodino – alkoholfrei	0.1l	4