

## ANTIPASTI E ZUPPA

<b>Bruschette classiche con stracciatella di burrata</b>	13	
Geröstetes Brot, Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Burratacrème		
<b>Focaccia al rosmarino</b>	13	
Olivenöl, Rosmarin, Salz		
<b>Tagliere di prosciutto crudo e bufala</b>	22	
Rohschinken mit Büffelmozzarella		
<b>Carpaccio di manzo alla toscana</b>	21	29
Rindscarpaccio mit Grana-Padano und Rucola		
<b>Tartare di manzo classico</b>	25	35
Garniertes Rindstatar, serviert mit Buttertoast		
<b>Antipasto misto della casa</b>	24	
Kalte gemischte Vorspeise des Hauses		
<b>Zuppa al pomodoro</b>	10	
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum		
<b>Minestrone</b>	11	
Italienische Gemüsesuppe		

## LE INSALATE

<b>Insalata verde</b>	9	
Grüner Salat		
<b>Insalata mista</b>	11	
Gemischter Salat		
<b>Rucola con grana</b>	13	
Rucola, Grana-Padano, Cherrytomaten, Balsamico		
<b>Insalata di pomodori con cipolla</b>	9	
Tomatensalat mit Zwiebeln		
<b>Insalata caprese</b>	17	
Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum		
<b>Piatto fit</b>	28	
Salatteller mit Mozzarellaperlen, Pouletbrust und Champignons		

## PER I BAMBINI

Für die Kinderspeisekarte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

## LE PIZZE

<b>Margherita</b>	18
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	
<b>Vegetariana</b>	23
Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Spinat	
<b>Quattro formaggi</b>	24
Tomaten, vier Käsesorten	
<b>Prosciutto e funghi</b>	24
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	
<b>Quattro stagioni</b>	26
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven	
<b>Calzone</b>	25
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Ei	
<b>Hawaii</b>	24
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas	
<b>Cacciatore</b>	23
Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignons	
<b>Salame</b>	23
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami	
<b>Diavolo</b>	25
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebeln	
<b>Crudo</b>	28
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Mascarpone, Cherrytomaten	
<b>Victoria</b>	29
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Grana-Padano, ganzer Mozzarella di Bufala, Pesto	
<b>Sofia Loren</b>	28
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Burratacrème, Trüffel-Öl	
<b>Frutti di mare</b>	26
Tomaten, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte	
<b>Napolitana</b>	23
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	
<b>Tonno</b>	23
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
<b>Gamberi e peperoncino</b>	26
Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch, Peperoncini	

Kleine Pizzen erhältlich mit einer Reduktion von 2.-

## LE PASTE - IL CUORE ITALIANO

<b>Spaghetti alla carbonara</b> Speck, Ei, Rahm, Parmesan	25
<b>Penne del padrone</b> Kalbfleisch, Tomatensauce, Rahm, Knoblauch, Peperoncini	28
<b>Tagliatelle alla bolognese</b> Hackfleischsauce (Rind)	26
<b>Tagliatelle al salmone</b> Lachs und Zitronen-Dill-Rahmsauce	27
<b>Spaghetti ai gamberoni</b> Riesencrevetten, Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl	29
<b>Spaghetti ai frutti di mare</b> Tomatensauce, Venus & Miesmuscheln, Meeresfrüchte	28
<b>Tagliatelle ai funghi porcini e tartufati</b> Steinpilze, Cherrytomaten, Trüffel-Öl	26
<b>Gnocchi al pesto</b> Gnocchi an Pestosauce	23
<b>Gnocchi con gorgonzola e noci</b> Gnocchi an Gorgonzolasauce und Walnüssen	25
<b>Lasagne all`emiliana</b> Hackfleischfüllung (Rind), Béchamel, Parmesan	26
<b>Ravioli di ricotta e spinaci</b> Ricotta-Spinat-Ravioli an Salbeibutter	25

## I RISOTTI

<b>Risotto al limone con gamberoni</b> Zitronen-Risotto mit Riesencrevetten	29
<b>Risotto allo zafferano con funghi porcini</b> Safran-Risotto mit Steinpilzen	27

## SPECIALITÀ FATTE A MANO

<b>Agnolotti con carne di manzo</b> Frische Halbmondravioli gefüllt mit Rindfleisch an Salbeibutter	31
--	----

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Penne.

## PESCI E FRUTTI DI MARE

<b>Trancio di salmone alla griglia</b> Lachstranche vom Grill	36
<b>Filetti di branzino al rosmarino</b> Wolfsbarschfilets mit frischem Rosmarin gebraten	38
<b>Sogliola alla mugnaia</b> Gebratene Seezungenfilets an Zitronenbutter	44
<b>Gamberoni all`aglio, olio e peperoncino nel tegamino</b> Riesencrevetten im Pfännchen, Knoblauch und Peperoncini	39

## LE CARNI

<b>Scaloppine al limone, al vino bianco o al marsala</b> Kalbsschnitzel an Zitronen-, Weisswein- oder Marsalasauce	42
<b>Piccata alla milanese</b> Kalbsschnitzel im Grana-Padano-Ei-Mantel	42
<b>Scaloppine impanate</b> Klassisch paniertes Kalbsschnitzel (Wienerschnitzel)	42
<b>Cordon-Bleu di vitello</b> Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Bresaola und Mozzarella	44
<b>Entrecôte Café de Paris</b> Rinds-Entrecôte an Café-de-Paris-Sauce	51
<b>Il filetto di manzo al tegamino</b> Rindsfilet im Pfännchen mit Knoblauch, Peperoncini und Kräutern	56
<b>Agnello in crosta di erbe</b> Rosa gebratenes Lammrückenfilet in Kräuterkruste	43

## HEISSER STEIN

<b>Rindsfilet</b>	<b>150 g</b> 46
	<b>250 g</b> 56
<b>Rinds-Entrecôte</b>	<b>150 g</b> 41
	<b>250 g</b> 51
<b>Lammrückenfilet</b>	<b>150 g</b> 36
	<b>250 g</b> 46

Inkl.3 Saucen (BBQ, Knoblauch, Cocktail) Pro 100 g mehr +15  
Zuschlag für Kräuterbutter oder zusätzlicher Sauce +2.5

**Beilagen:** Reis, Risotto, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Gemüse, Pommes-Frites  
**Mehrpreis 2. Beilage 7.-**