

Antipasti Classici

BRUSCHETTA A LA STAZIONE 8,90 MAG



2 geröstete Ciabatta Scheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Rucola und Grana Padano D.O.P.
2 roasted ciabatta slices with fresh tomatoes, onions, rocket, garlic and Grana Padano D.O.P.

BURRATA CON MIELE AL TARTUFO 15,90 G.O,1



cremiger Burrata aus Apulien mit Akazien-Trüffelhonig, Pinienkernen und gehobelten schwarzen Trüffel
Original creamy burrata from Puglia with acacia truffle honey, pine nuts and shaved black truffle

CARPACCIO DI MANZO 16,90 G,1

hauchdünnes Black Angus Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano D.O.P, Zitrone, und Balsamico
wafer-thin Black Angus beef fillet with rocket, Grana Padano DOP, lemon, and balsamic vinegar

+ frischen Trüffel 7,90

+fresh shaved truffle 7,90

ANTIPASTI VARIAZIONE ALL`ITALIANA 19,90 G,1,L,D,J

italienische Vorspeisenplatte mit Rindercarpaccio vom Black Angus, 2 Scheiben Bruschetta und cremigen Burrata mit Akazien-Trüffelhonig
-für 2 Personen-
Italian appetizer platter with Black Angus beef carpaccio, 2 slices of bruschetta, and creamy burrata with truffle honey
-for 2 person-

TATAR DI MANZO 20,90 AG,M,1,D

Fein geschnittenes Rinderfilet mit roten Zwiebeln, Eigelb, Kapern, Sardellen, Olivenöl, gegrilltes Ciabatta und Meersalz
Finely sliced beef fillet with red onions, egg yolk, capers, anchovies, olive oil, roasted ciabatta and sea salt

BRUSCHETTA SPECIALE CON BURRATA 14,90 MAG

1 geröstete Ciabatta Scheibe mit Bruschetta, cremigen Burrata, San Michele Parmaschinken und Balsamico
1 toasted ciabatta slice with bruschetta, creamy burrata, San Michele Parma ham and balsamic vinegar

INSALATA DELLA CASA 12,90 MAG



frischer Rucola mit Honig-Balsamico Dressing, jungen Tomaten, gegrillten Gemüse, Grana Padano D.O.P. und Granatapfel
Fresh rocket with honey-balsamic dressing, young tomatoes, grilled vegetables, Grana Padano D.O.P. and pomegranate

Wahlweise mit Rinderstreifen +10,90, Lachsfilet +8,90 oder 1x Riesengarnele +7,90, Hähnchenbrustfilet +7,90

Optionally with beef strips +10.90, salmon fillet +8.90 or 1x king prawns +7.90, chicken breast fillet +7.90

POMODORINI CON BURRATA 14,90 G,O,1



frischer Tomatensalat mit Zwiebeln und Knoblauch, cremiger Burrata, Rucola, Pinienkerne und Basilikumpesto
fresh tomato salad with onions and garlic, creamy burrata, arugula, pine nuts and basil pesto

ZUPPA DI POMODORO 8,90 G,O,1



Tomatencremesuppe mit Basilikumöl
Tomato cream soup with basil oil

FOCCACCIA AL ROSMARINO 7,90 MAG



Pizzabrot mit Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch und Oregano
Pizza bread with rosemary, olive oil, garlic and oregano

Pasta Classica

PASTA VEGETARIANO 14,90 GAJO

Spaghetti in feiner San Marzano Tomatensauce, gerilltes Gemüse, Tomaten und Rucola
Spaghetti in a fine tomato sauce, grilled vegetables, tomatoes and rocket

RAGU ALLA BOLOGNESE 16,90 GAJO

Linguine mit feiner Hackfleischsauce, Karotten, Pancetta, Basilikum und Grana Padano D.O.P.
Linguine with a fine minced meat sauce, carrots, pancetta, basil and Grana Padano D.O.P.

PASTA DELIZIOSA AL TARTUFO 25,90 A.M.G.

flambierte Linguine aus dem Parmesanlaib, Rum*, cremige Trüffelsauce und gehobelten schwarzen Trüffel
Flambéed Linguine from the parmesan loaf at the table, Rum*, creamy truffle sauce and fresh black truffle

*auch ohne Alkohol möglich

*also possible without alcohol

PASTA BASILICO CON BURRATA 19,90 GAJO

Spaghetti mit Basilikum Pesto, Rucola, Pinienkernen, Granatapfel und cremigen Burrata aus Apulien
Spaghetti with basil pesto, cherry tomatoes, rocket, pine nuts, pomegranate and creamy burrata from Puglia

PASTA DI MANZO E TARTUFO 28,90 GAJO

Linguine in feiner Trüffelcreme mit Conjac verfeinert, zarte Rinderfiletstreifen vom Black Angus, gehobelten Trüffel und Rucola
Linguine in fine truffle cream refined with conjac*, tender strips of Black Angus beef fillet, fresh truffle and rocket

PASTA CON GAMBERO DI MARE 25,90 GAJO

Spaghetti mit kaltgepressten Olivenöl, Chilli, Knoblauch, 2x Salzwasser Großgarnelen und Petersilie
Spaghetti with cold-pressed olive oil, chili, garlic, 2x salted king prawns and parsley

PASTA POMODORINI 18,90 GAJO

Spaghetti in würziger Tomatensauce, Kapern, Knoblauch, Oliven, Cherry Tomaten, gezupften Burrata und Basilikum
Spaghetti in spicy tomato sauce, capers, garlic, olives, cherry tomatoes, creamy burrata and basil

Bambini

Nur für Kinder / only for kids

PASTA BAMBINI NAPOLI 8,90

Spaghetti oder Penne in Tomatensauce
Spaghetti or penne in tomato sauce

PASTA BAMBINI MAMA 9,90

Spaghetti oder Penne in Hackfleischsauce
Spaghetti or penne in minced meat sauce

PASTA BAMBINI BURRO 7,90

Spaghetti oder Penne in Buttersauce
Spaghetti or penne in butter sauce

PIZZA BAMBINI 9,90

Margherita, Salame Milano oder Schinken zur Wahl
Margherita, salami or ham to choose from

PASTA BAMBINI PROSCIUTTO 9,90

Spaghetti oder Penne in Sahnesauce und Schinken
Spaghetti or penne in cream sauce and ham

BAMBINI GELATO 7,90

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Beeren und Streussel
3 scoops of ice cream of your choice with berries and sprinkles

Piatto di Carne

POLLO ALLA GRIGLIA 25,90 GA,1,L,I

gegrilltes Hähnchenbrustfilet an kräftiger Rotweinjus, jungen Rosmarinkartoffeln und Antipasti Gemüse
grilled chicken breast fillet with strong red wine jus, young rosemary potatoes and antipasti vegetables

POLLO ALLA SALTIMBOCCA 29,90 GA,1,L,I

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit San Michele Parmaschinken, Salbei, Rotweinjus, jungen Rosmarinkartoffeln und Antipasti Gemüse
Grilled chicken breast fillet with San Michele Parma ham, sage, red wine jus, rosemary potatoes, and antipasti vegetables

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 35,90 GA,1,L,I

Zartes Black Angus Rinderfilet an kräftiger Rotweinjus, jungen Rosmarinkartoffeln und Antipasti Gemüse
Tender Black Angus beef fillet with strong red wine jus, young rosemary potatoes and antipasti vegetables

CHATEUBRIAND AL TARTUFO PER DUE 99,90 GA,1,L,I

Zartes Black Angus Rinderfilet 500g im ganzen gegarrt mit cremiger Trüffelpasta und kräftiger Rotweinjus -für 2 Personen-
Tender Black Angus beef fillet with creamy truffle pasta, strong red wine jus and shaved black truffle

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO DELIZIOSO 44,90 GA,1,L,I

Zartes Black Angus Rinderfilet mit cremiger Trüffelpasta, kräftiger Rotweinjus und gehobelten schwarzen Trüffel
Tender Black Angus beef fillet with creamy truffle pasta, strong red wine jus and shaved black truffle

Frisch vom Meer

SALMONE ALLA GRIGLIA 27,90 G,O,1,D,B,L

Lachsfilet aus Norwegen mit Rosmarinkartoffeln, Antipasti, Zitrone und frischen Basilikumpesto
Salmon fillet from Norway with lemon and fresh basil pesto

SALMONE AL TARTUFO 35,90 G,O,D,A,M,L

gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen mit cremiger Trüffelpasta und frisch gehobelten schwarzen Trüffel
grilled salmon fillet from Norway with creamy truffle pasta and freshly shaved black truffle

ORATA CROSTA DI SALE 35,90 G,O,1,D,B,L

Mittelmeer Dorade in Salzkruste oder gegrillt am Tisch tranchiert
Mediterranean sea bream flambéed in a salt crust with the scent of the sea at the table

GAMBERO ALLA GRIGLIA 30,90 G,O,D,A,M,L

3x Salzwasser Großgarnelen mit Zitrone und Basilikumpesto
3x saltwater king prawns with lemon and basil pesto

GAMBERO AL TARTUFO 38,90 G,O,D,A,M,L

3x Salzwasser Großgarnelen mit cremiger Trüffelpasta und frisch gehobelten schwarzen Trüffel
3x saltwater king prawns with creamy truffle pasta and freshly shaved black truffle

NACH VERFÜGBARKEIT

Seezunge, Wolfsbarsch & Steinbutt - bitte beim Personal fragen
Sole, sea bass & turbot - please ask the staff

Alle Gerichte werden mit Rosmarinkartoffel und Tagesgemüse serviert. (Außer TARTUFO)
All dishes are served with rosemary potatoes and vegetables of the day. (Except TARTUFO)

Pizze Classica

PIZZA FUNGHI CON RUCOLA ^{AG,M,2} 13,90

mit Tomatensauce, Fior di Latte, frischen Champignons, und Rucola

with tomato sauce, fior di latte, fresh mushrooms, and arugula

PIZZA MILANO ^{AG,M,2} 13,90

mit Tomatensauce, Salame di Milano aus Italien, Fior di Latte und Basilikum

with tomato sauce, Salame di Milano from Italy, fior di latte and basil

PIZZA CAPRICCIOSA ^{AG,M,2} 18,90

mit Tomatensauce, Prosciutto Cotto, Salme di Milano Champignons, Artischocken und Oliven

with tomato sauce, prosciutto cotto, Salme di Milano mushrooms, artichokes and olives

PIZZA CALZONE NAPOLETANA ^{AG,M,2} 18,90

mit Tomatensauce, Fior di Latte, Salame di Milano, Prosciutto Cotto und Champignons

with tomato sauce, fior di latte, salami di Milano, prosciutto cotto and mushrooms

PIZZA MISTA ^{AG,M,2} 17,90

mit Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Salame di Milano, Champignons und Peperoni

with tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto, salami di Milano, mushrooms and olives

PIZZA BIANCA AL TARTUFO ^{AG,M,2} 20,90

mit Mascarpone-Trüffelcreme, Champignons, Fior di Latte und frisch gehobelten schwarzen Trüffel

with mascarpone truffle cream, mushrooms, fior di latte and freshly shaved black truffles

PIZZA QUATRO STAGIONI ^{AG,M,2} 16,90

mit Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Champignons, Oliven und Artischocken

with tomato sauce, fior di latte, prosciutto cotto, mushrooms, olives and artichokes

PIZZA NAPOLI ^{AG,M,1,D} 16,90

mit Tomatensauce, Fior di Latte, Sardellen, Oliven, Kapern, Knoblauch und Basilikum

with tomato sauce, fior di latte, anchovies, olives, capers and basil

PIZZA DIAVOLA ^{AG,M,2} 17,90

mit Tomatensauce, Fior di Latte, scharfer Salami, Champignons, Peperoni und roten Zwiebeln

with tomato sauce, Fior di Latte, spicy salami, mushrooms and red onions

PIZZA GAMBERO ^{AG,M,1,D} 23,90

mit Tomatensauce, Fior di Latte, Salzwasser Großgarnelen, Cherry Tomaten, Oliven, Knoblauch und Rucola

with tomato sauce, Fior di Latte, saltwater king prawns, cherry tomatoes, garlic and rocket

PIZZA ORTOLANA ^{AG,M,2} 16,90

mit Tomatensauce, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Rucola, Knoblauch und Grana Padano D.O.P.

with tomato sauce, Fior di Latte, grilled vegetables, rocket, garlic and Grana Padano D.O.P.

PIZZA SAN MICHELE PARMA ^{AG,M,2} 18,90

mit Tomatensauce, Rucola, San Michele Parmaschinken und Grana Padano D.O.P.

with rocket, San Michele Parma ham and Grana Padano D.O.P.

PIZZA BIANCA AL BASILICO ^{AG,B,M,2} 19,90

mit Basilikumpestocreme, Fior di Latte, jungen Tomaten, Rucola und cremigen Burrata

with basil pesto, mascarpone cream, fior di latte, young tomatoes, rocket and creamy burrata

PIZZA TONNO ^{AG,M,1,D} 16,90

mit Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch und roten Zwiebeln

with tomato sauce, fior di latte, tuna, and red onions

Dolce



SORBETTO AL LIMONE 7,90 ^{CA,O,G}

Zitronensorbet in der Zitrone mit Minze und Mandelkeksen

homemade tiramisu with mascarpone, fresh berries and mint

TIRAMISÙ VENEZIE CLASSICO 8,90 ^{CA,O,G,9}

hausgemachtes Tiramisu mit Mascarponecreme, Espresso, Löffelbiskuit und Minze

homemade tiramisu with mascarpone, fresh berries and mint

CRÈME BRÛLÉE 9,90 ^{CG}

Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Vanille am Tisch flambiert

Dessert made from egg yolk, cream and vanilla flambéed at the table