




Antipasti Classici





BRUSCHETTA A LA STAZIONE ^{M,A,G} 	8,90
3 geröstete Ciabatta Scheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Grana Padano DOP 3 roasted ciabatta slices with fresh tomatoes, garlic and Grana Padano	
CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO ^{G,1}	18,90
hauchdünnes Black Angus Rinderfilet mit Rucola, Trüffelmayo, Grana Padano DOP, Zitrone, und Balsamico wafer-thin Black Angus beef fillet with rocket, black truffle mayo, Grana Padano DOP, lemon, and balsamic vinegar	
VITELLO TONNATO PIEMONTE ^{L,D,2}	16,90
hauchdünnes Kalbsfilet von Peter`s Farm in feiner Thunfischcreme, Kapern und Zitrone wafer-thin fillet of veal from „Peter's Farm“ in fine tuna cream, capers and lemon	
ZUPPA DI CROSTACEI ^{G,2,3,0}	14,90
feine Hummercremesuppe mit Safran und 1x Salzwasser Großgarnele fine lobster cream soup with saffron and 1x king prawn	
TATARE DI MANZO ^{G,3,0,D,2}	18,90
fein geschnittenes Black Angus Rinderfilet mit Eigelb, Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Brotchip finely sliced Black Angus beef fillet with egg yolk, anchovies, capers, onions, and bread chip	
OSTRICHE ^{N,L}	15,90
3 französische Felsenaustern mit Austernessig und Zitrone 3 ostriche di roccia francesi con aceto di ostriche e limone	
BURRATA CON MIELE AL TARTUFO ^{G,0,1} 	16,90
Originaler cremiger Burrata Mozzarella mit Trüffelhonig, Pinienkerner und gehobelten schwarzen Trüffel Original creamy burrata mozzarella with truffle honey, pine nuts and shaved black truffle	
ANTIPASTI ALL`ITALIANA ^{G,1,L,D,J}	29,90
italienische Vorspeisenplatte für 2 Personen mit Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, San Michele Parmaschinken gegrillten Gemüse und Burrata Italian appetizer plates for 2 person with beef carpaccio, vitello Tonnato,grilled vegetables, San Michele Parma Ham and original creamy burrata mozzarella	

Insalata

INSALATA DELLA CASA ^{G,A} 	12,90
frischer italienischer Rucola mit gegrillten Gemüse und Basilikumcroutons fresh Italian rocket with grilled vegetables and basil croutons	
INSALATA CON SALMONE ^{G,A,D}	23,90
frischer italienischer Rucola mit Lachsfilet aus Norwegen, gerillten Gemüse und Basilikumcroutons fresh Italian rocket with salmon fillet from Norway, grilled vegetables and basil croutons	
INSALATA CON FILETTO DI MANZO ^{G,A}	31,90
frischer italienischer Rucola mit Black Angus Rinderfilet, gegrillten Gemüse und Basilikumcroutons fresh Italian rocket with Black Angus beef fillet, grilled vegetables and basil croutons	

ALLE SALATE MIT BALSAMICO DRESSING/ALL SALADS WITH BALSAMIC DRESSING

Pasta Classici

PASTA DELIZIOSA AL TARTUFO ^{AM,G} 	26,90
am Tisch flambierte Spaghetti aus dem Parmesanlaib, Sahne- Trüffelsauce und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel Flambéed spaghetti from the parmesan loaf at the table, creamy truffle sauce and freshly shaved black truffle	
CARBONARA ALLA ROMANA ^{GA,2,C} -Originale -	15,90
Paccheri mit Originalen italienischen Guanciale aus der Schweinebacke, Eigelb, Pecorino und schwarzen Pfeffer Pacheri with original Italian guanciale from pork cheek, egg yolk, pecorino and black pepper	
PASTA CON GAMBERO E LIMONE	24,90
Spaghetti mit Ricotta-Zitronensauce, gegrillte Riesengarnelen, Zucchini, Cherry Tomaten, Pinienkernen und Rucola Spaghetti with ricotta lemon sauce, grilled king prawns, zucchini, Cherry tomatoes, pine nuts and rocket	
GNOCCHI BARBABIETOLA E PERA ^{CA,O,G} 	17,90
frische rote Beete Gnocchis, Gorgonzolacreme, Baby Birnen, Walnüsse und Rucola fresh beetroot gnocchi, gorgonzola cream, baby pears, walnuts and rocket	
PASTA DI BASILICO CON BURRATA ^{GA,O} 	19,90
frische Tagliatelle mit hausgemachtem Basilikum Pesto, jungen Tomaten, Rucola, Pinienkerne und Originalen italienischen Burrata Fresh linguine with homemade basil pesto, baby tomatoes, rocket, pine nuts and original creamy burrata	
TORTELLONI NERO AL SALMONE ^{A,D,C,O,D}	23,90
hausgemachte Tortelloni mit Lachs gefüllt, Weißweinschaum, Rauchsalz, Erbsenkresse und Masago Homemade tortelloni filled with salmon, white wine foam, smoked salt, pea cress and masago	
PENNE RIGATE ALL´ARRABBIATA E BURRATA ^{GA} 	18,90
Penne Rigate mit feiner Tomatencreme, Originalen italienischen Burrata, Chili, Rucola und gegrillten Gemüse Penne Rigate with fine tomato cream, original Italian burrata, chili, rocket and grilled vegetables	

Contorni

BEILAGEN/EXTRAS

Burrata , Parmaschinken , Salzwasser Großgarnele , Trüffel, burrata , parma ham , saltwater king prawns, truffle	7,90
Salame , Prosciutto , Gorgonzola , Thunfisch , Knoblauchbrot , getrüffeltes Kartoffelpüree, grüner Spargel, Beilagensalat salami , ham , gorgonzola , tuna , garlic bread , vegetable side dish, asparagi, truffled mashed potatoes, small salad	5,90
Fior di Latte, Sardellen, Gemüsebeilage, Safranrisotto, Rotweinjus, Gorgonzolasauce, grüne Pfeffersauce Fior di Latte, anchovies, vegetable side dish, saffron risotto, red wine jus, Gorgonzola sauce, green pepper sauce	4,90
Champignons , Paprika , Peperoni, Grana Padano mushrooms, peppers , pepperoni, Grana Padano	2,90
Knoblauch extra, frische Chili, Kräuterbutter Garlic, Chili Oil, herb butter	1,90
Knoblauchöl, Chiliöl Garlicoil, Chili Oil	0,90

PREIS JE ZUTAT / PRICE PER INGREDIENT

Piatto di Carne

Vom Grill

- RINDERFILET / BEEF FILET -

aus dem zartesten Teil des Rindes

° 350 Gramm - 54,90

° 450 Gramm - 69,90

- AMERICAN PORTERHOUSE -

Dry Age T-Bone aus dem Rücken und Filet vom jungen Rind

° 1000 Gramm - 119,90

- ROASTBEEF -

aus dem Rücken vom Rind

° 350 Gramm - 47,90

° 450 Gramm - 63,90

BEILAGEN / SIDE DISHES

gegrilltes Gemüse, grüner Spargel, Beilagensalat, getrüffeltes Kartoffelpüree, Rosmarinkartoffeln, Knoblauchbrot, Safran- Risotto

grilled vegetables, green asparagus, side salad, truffled mashed potatoes, rosemary potatoes, Garlic bread, saffron risotto

SAUCEN / SAUCES

Rotweinjus, Gorgonzolasauce, grüne Pfefferjus, Kräuterbutter
Red wine jus, gorgonzola sauce, green pepper jus, herb butter

+SURF & TURF

mit einem halben kanadischen Hummer
with half a Canadian lobster

18,90

MAIALE ALLA ROMANA CLASSICO ^{G,1,L,2,I}

27,90

Iberico Schweinefilet im San Michele Parmaschinken mit Salbei, getrüffeltem Kartoffelpüree, Antipasti und Rotweinsauce
Iberico pork fillet in San Michele Parma ham with sage, truffled mashed potatoes, antipasti and red wine sauce

BISTECCA ALLA GRIGLIA ^{G,1,L,I}

28,90

gegrilltes Rumpsteak mit Antipasti, Rosmarinkartoffeln und kräftiger Rotweinsauce oder Gorgonzolasauce D.O.P.
Grilled rump steak with antipasti, rosemary potatoes and strong red wine sauce or Gorgonzola sauce D.O.P.

BISTECCA CON GAMBERO GRANDE ^{G,1,B,L,I}

37,90

gegrilltes Rumpsteak mit Antipasti, getrüffeltem Kartoffelpüree, 1 Salzwasser Riesengarnele an kräftiger Rotweinsauce
Rump steak gratinated with Grana Padano, antipasti, rosemary potatoes
strong red wine sauce

FILETTO ALLA GRIGLIA ^{G,1,L,I}

33,90

gegrilltes Black Angus Rinderfilet mit Antipasti Gemüse, Rosmarinkartoffeln und kräftiger Rotweinsauce oder Gorgonzolasauce D.O.P.
Grilled beef fillet with antipasti, rosemary potatoes and strong red wine sauce or Gorgonzola sauce D.O.P.

FILETTO CON ARAGOSTA ^{G,1,B,L,I}

56,90

gegrilltes Black Angus Rinderfilet im San Michele Parma Mantel, halber kanadischer Hummer
getrüffeltes Kartoffelpüree, Antipasti und Rotweinsauce
grilled Black Angus beef fillet in San Michele Parma coating, half Canadian lobster
truffled mashed potatoes, antipasti and red wine sauce

FILETTO AL TARTUFO DELIZIOSO ^{G,A,1,L,I}

42,90

gegrilltes Black Angus Rinderfilet mit Trüffelpasta, Rotweinjus und gehobeltem schwarzen Trüffel
Grilled Black Angus beef fillet with truffle pasta, red wine jus and shaved black truffle

Pesci & Crostacei




SALMONE CON VERDURA <small>G,O,D,L</small> gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, Antipasti Gemüse, Rosmarinkartoffeln, leichtem Basilikum Pesto und Zitrone Grilled salmon fillet from Norway, antipasti vegetables, rosemary potatoes, light basil pesto and lemon	27,90
SALMONE AL PEPE ROSA <small>G,O,1,D,L</small> gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, Safranrisotto, grüner Spargel und Hummersauce mit Rosa Pfeffer Grilled salmon fillet from Norway, saffron risotto, green asparagus and Lobster sauce with pink pepper	32,90
SALMONE AL TARTUFO <small>G,O,D,A,M,L</small> gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen mit Trüffelpasta und frisch gehobelten schwarzen Trüffel Grilled salmon fillet with truffle pasta and fresh shaved black truffle	36,90
SALMONE CON ARAGOSTA <small>G,O,1,D,L</small> gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen mit einem halben kanadischen Hummer, Trüffelpasta und Hummersauce grilled salmon fillet from Norway with half a Canadian lobster, truffle pasta and lobster sauce	49,90
SCAMPI CON SALSA D'ASTICE <small>G,O,B,1,M,L</small> Salzwasser Großgarnelen mit Safranrisotto, grüner Spargel und Hummersauce Saltwater king prawns, saffron risotto, green asparagus and lobster sauce	31,90
SCAMPI AL TARTUFO <small>G,O,B,A,M,L</small> Salzwasser Großgarnele mit Trüffelpasta und gehobelten schwarzen Trüffel Saltwater king prawns with truffle pasta and shaved black truffle	36,90
PIATTO DI PESCE MEDITERRANEO PER DUE <small>G,O,1,B,D,L</small> mediterrane Fischplatte für 2 Personen mit 1 Mittelmeer Dorade, 2 Salzwasser Großgarnelen, Lachsfilet an Safranrisotto, grünen Spargel und Hummersauce Mediterranean fish platter for 2 people with 1 Mediterranean sea bream, 2 saltwater king prawns, Salmon fillet with saffron risotto, green asparagus and lobster sauce	85,90

frisch vom Meer

DORADE 400-500g frische Dorade aus dem Mittelmeer Fresh sea bream from the Mediterranean	30,90
STEINBUTT 600-800g Steinbutt aus dem Nordostatlantik, einer der edelsten Meeresfische Turbot from the northeast Atlantic, one of the finest sea fish.	39,90
WOLFSBARSCH 600-800g auch „Loup de Mer“ genannt, zählt zu den edelsten und beliebtesten Speisefischen aus dem Mittelmeer Also called "Loup de Mer", is one of the finest and most popular food fish from the Mediterranean	34,90
SEEZUNGE 400-500g die Seezunge gehört zu den Plattfischen und ist einer der teuersten Plattfische Also called "Loup de Mer", is one of the finest and most popular food fish from the Mediterranean	Tagespreis / Daily price




Alle Fische werden mit 2 Beilagen serviert und live am Tisch tranchiert.
All fish are served with 2 side dishes and carved live at the table.

Pizze Classici

PIZZA MARGHERITA <small>AG,M</small>  -auch vegan- mit Tomatensauce, Fior di Latte, Olivenöl und Basilikum with tomato sauce, fior di latte, olive oil and basil	11,90
PIZZA SALAME MILANO <small>AG,M,2</small> mit Salame di Milano, Fior di Latte, Oregano und Basilikum with Salame di Milano, Fior di Latte, oregano and basil	13,90
PIZZA TONNARA <small>AG,M,D</small> mit Thunfischstücken, Fior di Latte, roten Zwiebeln und Oliven with pieces of tuna, fior di latte, red onions and olives	15,90
PIZZA NAPOLI <small>AG,M,D</small> mit Sardellen, Kapern, Fior di Latte, Oliven, Knoblauch und Basilikum with anchovies, capers, fior di latte, olives, garlic and basil	14,90
PIZZA CALABRESE <small>AG,M,2</small>  mit pikanter kalabrischen Salami, Fior di Latte, Champignons und Peperoni with spicy Calabrian salami, fior di latte, mushrooms and pepperoni	15,90
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI <small>AG,M,2</small> mit hauchdünnen Prosciutto, Fior di Latte und Champignons with wafer-thin prosciutto, fior di latte and mushrooms	14,90
PIZZA PARMA <small>AG,M,2</small> mit Rucola, hauchdünnen San Michele Parmaschinken und Grana Padano D.O.P. with rocket, wafer-thin San Michele Parma ham and Grana Padano D.O.P.	18,90
PIZZA CALZONE mit Salame, Prosciutto und Champignons with salame, prosciutto and mushrooms	17,90
PIZZA FORMAGGI <small>AG,M</small>  mit Fior di Latte, Grana Padano und Gorgonzola D.O.P. with fior di latte, Grana Padano, Gorgonzola D.O.P and feta cheese	14,90

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Fior di Latte serviert.
All pizzas are served with tomato sauce and mozzarella.

Pizze Speciali Bianca

PIZZA BIANCA CON VERDURA <small>AG,M,O</small>  mit Ricotta, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Rucola und Grana Padano DOP with ricotta, fior di latte, grilled vegetables, rocket and Grana Padano DOP	17,90
PIZZA CON BURRATA E BASILICO BIANCA <small>AG,M,O</small>  mit Ricotta, Basilikum Pesto, Fior di Latte, jungen Tomaten, Rucola und Originalen italienischen Burrata with ricotta, basil pesto, fior di latte, young tomatoes, rocket and original creamy burrata	22,90
PIZZA BIANCA AL TARTUFO <small>AG,M,2,O</small>  mit Ricotta, Champignons, Rucola, schwarzen Trüffel und Grana Padano DOP with ricotta, mushrooms, rocket, black truffle and Grana Padano DOP	23,90
PIZZA TARTUFO E PARMA BIANCA <small>AG,M,2</small> mit Ricotta, Fior di Latte, gehobelten schwarzen Trüffel, Rucola, San Michele Parmaschinken und Grana Padano DOP with ricotta, fior di latte, shaved black truffle, rocket, San Michele Parma ham and Grana Padano	26,90

Bambini

NUR FÜR KINDER / ONLY FOR KIDS

PIZZA BAMBINI MARGHERITA ^{AG,M}  7,90

mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

with tomato sauce, mozzarella and basil

PASTA BAMBINI POMODORI ^{GA}  7,90

Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce und Käse

Linguine or penne with tomato sauce and cheese

PIZZA BAMBINI SALAME ^{AG,2,M} 8,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salame und Basilikum

with tomato sauce, mozzarella, salami and basil

PASTA BAMBINI MAMA ^{GA} 8,90

Spaghetti oder Penne mit Bolognese und Käse

Linguine or penne with bolognese and cheese

PIZZA BAMBINI PROSCIUTTO ^{AG,2,M} 8,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Basilikum

with tomato sauce, mozzarella, ham and basil

PASTA BAMBINI BURRO ^{GA}  5,90

Spaghetti oder Penne mit Butter und Käse

Linguine or penne with butter and cheese

Dolce



CRÈME BRÛLÉE 8,90 ^{CG}

am Tisch flambierte Vanillecreme
at the table flambéed vanilla cream

PANNA COTTA DELLA SICILIA 9,90 ^{CA,O,G}

hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce, Pistazieneis, Amarettini und frischen Waldbeeren

homemade panna cotta with raspberry sauce, pistachio ice cream, amarettini and fresh wild berries

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

hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, dazu frische Beeren und Minze
homemade tiramisu with mascarpone, fresh berries and mint

CREMA DI PISTACCHIO 11,90 ^{CA,O,G}

Pistaziencreme mit italienischen Mandelkeksen und Espresso
Pistachio cream with Italian almond cookies and espresso

VARIAZIONE DOLCE "Stazione Style" PER DUE 22,90 ^{CA,O,G}

gemischte Dessertvariation für 2 Personen
Mixed dessert variation for 2 people

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Alle Getränke können Sulfite, Farbstoffe und Spuren von sonstigen Allergenen enthalten.



A - Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Kuchen,
Müsli, Mehl, Couscous, Nudeln

10



B - Krebstiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps
Beispiele/Vorkommen: Suppen, Paella,
Bouillabaisse, Surimi



C - Eier
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Eier aller Geflügel- und Vogelarten
Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Panade,
Dressings, Trockeneiweiß und -eigelb



D - Fisch
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: alle Fischarten & Kaviar
Beispiele/Vorkommen: Suppen, Fonds, Surimi,
Brotaufstriche, Pasteten



E - Erdnüsse
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Erdnussbutter, Müsli,
Brot, Kuchen



F - Sojabohnen
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck,
Müsli, Dressings, Margarine



G - Milch
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Milch aller Säugetiere
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck,
Schokolade, Dressings, Desserts



H - Hülsenfrüchte
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Dazu zählen: Linsen, Erbsen, Bohnen,
Kichererbsen
Beispiele/Vorkommen: Eintöpfe, Suppen, Saucen



I - Sellerie
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: alle Sorten von Sellerie
Beispiele/Vorkommen: Suppengrün, Brühe, Wurst,
Marinaden



J - Senf
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: alle Senfsorten
(weiße, braune und schwarze Senfsaaten)
Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse,
Mayonnaise, Ketchup, Dressings

10



K - Sesamsamen
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: alle Sesamsorten (gelb, schwarz)
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Müsli, Salate



L - Schwefeldioxid und Sulfite
in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
Beispiele/Vorkommen: Konservierungs- und
Antioxidationsmittel:
Schwefeldioxid E220, Natriumsulfite E221;
Fruchtzubereitungen, Müsli, Soßen, Brot



M - Lupine
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Nudeln, Pizza,
Desserts



N - Weichtiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Schnecken, Muscheln, Tintenfische
Beispiele/Vorkommen: Würzpasten, Marinaden, Paella,
Suppen



O - Schalenfrüchte
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Mandeln, Pistazien, Walnüsse
Beispiele/Vorkommen: Müsli, Gebäck, Brot, Desserts

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst
- ° Rohgewicht



Vegetarisch

Für das Einpacken nicht verzehrter Speisen berechnen wir 0,50€.

We charge €0.50 for packing food that has not been eaten.

