

Antipasti Classici

BRUSCHETTA A LA STAZIONE 7,90 M,A,G

2 geröstete Ciabatta Scheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Grana Padano DOP
2 roasted ciabatta slices with fresh tomatoes, garlic and Grana Padano

CAPRESE CON BURRATA 12,90 M,A,G

Tomatensalat mit Basilikumpesto, cremigen Burrata, Rucola und Crema di Balsamico
Tomato salad with basil pesto, creamy burrata, rocket and crema di balsamico

ZUPPA DI ASTICE 13,90 G,O,1,D,B,L

feine Hummercreme Suppe mit gehackten Garnelen und Weißweinschaum
fine lobster cream soup with chopped shrimp and white wine foam

CARPACCIO DI MANZO 15,90 G,1

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

BURRATA CON MIELE AL TARTUFO 16,90 G,O,1

Originaler cremiger Burrata Mozzarella mit Trüffelhonig, Pinienkernen und gehobelten schwarzen Trüffel

Original creamy burrata mozzarella with truffle honey, pine nuts and shaved black truffle

Signature

ANTIPASTI VARIAZIONE ALL`ITALIANA 24,90 G,1,L,D,J

italienische Vorspeisenplatte für 2 Personen mit Rindercarpaccio, San Michele Parmaschinken, Grana Padano
gegrillten Gemüse, Rucola und Burrata
Italian starter platter for 2 people with beef carpaccio, San Michele Parma ham, Grana Padano
grilled vegetables, rocket and burrata

Pasta Classico

PASTA SAN MARZANO 12,90 GA,2,C

Spaghetti in Tomatensugo, gehackten Tomaten, Knoblauch, roten Zwiebeln und Grana Padano

Spaghetti in tomato sugo, chopped tomatoes, garlic, red onions and Grana Padano

AMATRICIANA 14,90 GA,2,C

Spaghetti mit Originalen italienischen Guanciale in Tomatensugo und Grana Padano

Spaghetti with original Italian guanciale in tomato sugo, and Grana Padano

CARBONARA ROMANA 16,90 GA,2,C

Spaghetti mit Originalen italienischen Guanciale aus der Schweinebacke, Eigelb, Pecorino und schwarzen Pfeffer

Spaghetti with original Italian guanciale from the pork cheek, Egg yolk, pecorino and black pepper

PASTA GAMBERO 17,90 G,O,1,D,B,L

Tagliatelle in feiner Hummercreme mit gehackten Garnelen, Erbsenkresse und Granatapfel

Tagliatelle in fine lobster cream with chopped shrimp, pea cress and pomegranate

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

flambierte Tagliatelle aus dem Parmesanlaib, Trüffelsauce und gehobeltem schwarzen Trüffel

Flambéed Tagliatelle from the parmesan loaf at the table, creamy truffle sauce and fresh black truffle

Signature

PASTA BASILICO CON BURRATA 19,90 GA,J,O

Spaghetti mit Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Rucola, Pinienkernen und cremigen Burrata

Spaghetti with basil pesto, cherry tomatoes, rocket, pine nuts and creamy burrata

TAGLIATELLE DI MANZO 27,90 A,M,G

Tagliatelle in Conjac Trüffelcreme, Rinderfiletstreifen, Champignons und Rucola

Tagliatelle in conjac truffle cream, beef fillet strips, mushrooms and arugula

Piatto di Carne

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

BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA 28,90 GA,1,L,I
Roastbeef vom Grill an Rotweinjus
Grilled roast beef with red wine jus

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 35,90 GA,1,L,I
Black Angus Rinderfilet an Rotweinjus
Black Angus beef fillet with red wine jus

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO DELIZIOSO 39,90 GA,1,L,I
Black Angus Rinderfilet mit Trüffelpasta, Rotweinjus und
gehobeltem schwarzen Trüffel
Black Angus beef fillet with truffle pasta, red wine jus and
shaved black truffle

CHATEUBRIAND DI MANZO PER DUE 95,90 G,1,L,I
Chateaubriand vom Black Angus Rinderfilet mit Trüffelpasta und
Rotweinjus am Tisch tranchiert
-für 2 Personen-
Chateaubriand of Black Angus beef fillet with truffle pasta and red wine jus
- for 2 people -

Spezial Cut

Wir schneiden Ihr Fleisch auf Ihre gewünschte Größe. Ab 300g mit
2x Beilagen und 1x Sauce Ihrer Wahl

We cut your meat to your desired size. From 300g
2x side dishes and 1x sauce of your choice

FILETTO DI MANZO
Black Angus Rinderfilet
100g - 16,90

BISTECCA DI MANZO
Black Angus Rinderfilet
100g - 14,90

Frisch vom Meer

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

SALMONE ALLA GRIGLIA 26,90 G.O,1,D,B,L

Lachsfilet aus Norwegen mit Zitrone und Basilikumpesto
Salmon fillet from Norway with lemon and basil pesto

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

gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen mit Trüffelpasta, Hummersauce und frisch
gehobelten schwarzen Trüffel

Grilled salmon fillet with truffle pasta and fresh shaved black truffle

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

Mittelmeer Dorade in Salzkruste am Tisch flambiert
Mediterranean sea bream flambéed in a salt crust at the table

STEINBUTT ALL SAFFERANO 46,90 G,O,1,D,B,L

Steinbutt aus dem Nordostatlantik am Tisch tranchiert in Butter Weißweinsauce
Turbot from the Northeast Atlantic carved at the table in a buttery white wine sauce

Saucen

Rotweinjus	3,90	Hummersauce	3,90
grüne Pfefferjus	3,90	Basilikumpesto	3,90
Trüffelsauce	4,50	Kräuterbutter	2,90

Beilagen

Rosmarinkartoffeln	3,90	Trüffelpasta	7,90
gegrilltes Gemüse	4,90	gebackene Tomaten	4,90
sautierte Champignons	4,90	Beilagensalat	4,90

Pizze Classica

PIZZA MARGHERITA 9,90 A,G,M,2 

mit Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum
with tomato sauce, fior di latte and basil

PIZZA MILANO 12,90 A,G,M,2

mit Tomatensauce, Salame di Milano aus Italien, Fior di Latte und Basilikum
with Salame di Milano, Fior di Latte, oregano and basil

PIZZA MONICA 13,90 A,G,M 

mit Tomatensauce, Rucola, gehackten Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und Grana Padano D.O.P.
with tomato sauce, rocket, chopped tomatoes, red onions, garlic and Grana Padano D.O.P.

PIZZA ORTOLANA 14,90 A,G,M,2 

mit Tomatensauce, gerillten Gemüse, Rucola und Grana Padano
with tomato sauce, grilled vegetables, rocket and Grana Padano

PIZZA CALZONE NAPOLETANA 15,90 A,G,M,2

mit Tomatensauce, Salame di Milano, Prosciutto Cotto und Champignons
with salame, prosciutto and mushrooms

PIZZA SAN MICHELE 16,90 A,G,M,2

mit Tomatensauce, 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.

PIZZA BASILICO BIANCA 16,90 A,G,B,M,2 

mit 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

PIZZA SALMONE 18,90 A,G,M,1,D

mit Lachsfilet aus Norwegen, Fior Di Latte, Erbsenkresse, Granatapfel, Zitrone und Mascarponecreme
with salmon fillet from Norway, Fior Di Latte, pea cress, pomegranate, citron and mascarpone cream


Bambini

NUR FÜR KINDER / ONLY FOR KIDS

PIZZA BAMBINI MARGHERITA ^{AG,M}  **8,90**
mit Tomatensauce, Mozzarella
und Basilikum
with tomato sauce, mozzarella
and basil

PIZZA BAMBINI SALAME ^{AG,2M} **9,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salame
und Basilikum
with tomato sauce, mozzarella, salami
and basil

PIZZA BAMBINI PROSCIUTTO ^{AG,2M} **9,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken
und Basilikum
with tomato sauce, mozzarella, ham
and basil

PASTA BAMBINI POMODORI ^{AG,M}  **8,90**
Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce
und Käse
Linguine or penne with tomato sauce
and cheese

PASTA BAMBINI MAMA ^{GA} **9,50**
Spaghetti oder Penne mit Bolognese
und Käse
Linguine or penne with bolognese
and cheese

PASTA BAMBINI BURRO ^{GA}  **6,90**
Spaghetti oder Penne mit Butter
und Käse
Linguine or penne with butter
and cheese

Dolce



TIRAMISÙ VENEZIE CLASSICO ^{CA,O,G} **8,90**
hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, dazu frische Beeren und Minze
homemade tiramisu with mascarpone, fresh berries and mint

CRÈME BRÛLÉE ^{C,G} **8,90**
Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Vanille am Tisch flambiert
Dessert made from egg yolk, cream and vanilla flambéed at the table

PANNA COTTA DELLA SICILIA ^{CA,O,G} **8,90**
hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce, Pistazieneis, Amarettini und
frischen Waldbeeren
homemade panna cotta with raspberry sauce, pistachio ice cream, amarettini and fresh wild berries

VARIAZIONE DOLCE "Stazione Style" PER DUE ^{CA,O,G} **20,90**
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 Sulfit
in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
Beispiele/Vorkommen: Konservierungs- und
Antioxidationsmittel:
Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid 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.

