

Antipasti

BRUSCHETTA STAZIONE ^{MAG}



7.5

Ciabatta | Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch |
Rucola | Grana Padano

Ciabatta | Tomatoes | Onions | Garlic |
Arugula | Grana Padano D.O.P.

CARPACCIO DI SEBASTIANO ^{GA,OJ}

17.9

Rinderfilet | Rucola | Grana Padano | Balsamico |
Pinienkerne | Trüffel

Beef fillet | Arugula | Grana Padano | Balsamic vinegar |
Pine nuts | Truffle

BURRATA CON MIELE AL TARTUFO ^{G,O,1}



13.5

Burrata | Akazien-Trüffelhonig | Pinienkerne |
Trüffel | Maldon Salz

Burrata | Acacia truffle honey | Pine nuts |
Truffles | Maldon salt

TATAR DI MANZO ^{AG,M,1,D}

21.9

Rinderfilet | Zwiebel | Ei | Kapern | Sardellen |
Olivenöl | geröstetes Brot

Beef fillet | Onion | Egg | Capers | Anchovies |
Olive oil | roasted bread

ZUPPA DI POMODORO ^{MAG}



7.9

fruchtige Tomatensuppe | Pesto

Fruity Tomato Soup | Pesto

FOCCACIA ALL GORGONZOLA ^{MAG}



11.9

Pizzabrot | Gorgonzola | Rosmarin | Rucola

pizza bread | Gorgonzola | Rosemary | Arugula

– Vorspeise – – ZUM TEILEN –

ideal für 2–3 Personen
26/30

Antipasti Variazione all'italiana ^{G,1,L,D,J}

italienische Vorspeisenplatte
mit Rindercarpaccio | 2x
Bruschetta | cremigen Burrata |
Trüffelhonig | San Michele
Parmaschinken

Italian antipasti platter with
beef carpaccio | 2x bruschetta
with creamy burrata | truffle
honey | San Michele Parma
ham

PIZZA PANE ALL'AGLIO ^{MAG}



9.9

Focaccia - Knoblauch Brot | Oregano | Rosmarin
Knoblauch Dip

Focaccia - Garlic Bread | Oregano | Rosemary
Garlic Dip

GAMBERO E VINO BIANCA ^{AL,D,B,I,O,G}

14.9

Garnelen im Ofen gegarrt | Weißwein-Butter |
Knoblauch-Dip

Oven-Roasted Shrimp | White Wine Butter | Garlic Dip

POMODORINI CON BURRATA ^{G,O,1}



12.9

Tomatensalat | Burrata | Basilikum | Balsamico
Pinienkerne | Knoblauch

Tomato salad | Burrata | Basil | Balsamic vinegar
Pine nuts | Garlic

POLPO E LIMONE ^{AL,D,B,I,O,G}

18.9

gegrillter Oktopus | Kartoffel | Bohnen |
Erbsenkresse | Mango- Chili Sauce

Grilled octopus | Potato | Beans |
Pea shoots | Mango - Cili sauce

Insalata

INSALATA CON POMODORINI ^{GAJ,O,I}



Rucola | Cherry Tomaten | Zwiebeln | Fetakäse | Balsamico
Arugula | Cherry Tomatoes | Onions | Feta Cheese | Balsamic

12.9

INSALATA CON POLLO ^{GAJ,O,I}

Rucola | Hähnchenbrust | Antipasti | Pinienkerne | Balsamico | Tomaten | Parmesan | Granatapfel
Arugula | Chicken Breast | Antipasti | Pine Nuts | Balsamic | Tomatoes | Parmesan | Pomegranate

17.9

INSALATA DI PARMA ^{GAJ,O,I}

Rucola | Granatapfel | Parma | Balsamico | Granatapfel | cremiger Burrata | Tomate
Arugula | pomegranate | Parma | Balsamic | Burrata | tomato

18.9

INSALATA TONNARA ^{A,L,D,B,I,O,G}

Rucola | Zucchini | Thunfisch | Tomate | Granatapfel | Mango-Chili Sauce | Zwiebeln
Arugula | Zucchini | Tuna | Mango-Chili sauce | Onions

16.9

INSALATA CON GAMBERO ^{A,L,D,B,I,O,G}

Rucola | gegrillte Garnelen | Balsamico | Antipasti | Tomate | Zitrone | Grana Padano
Arugula | grilled shrimp | Balsamic | Antipasti | Tomato | lemon | Grana Padano

18.9

Carne di Pollo

POLLO ALLA GRIGLIA ^{LA,I,G}

gegrillte Hähnchenbrust | Rotweinjus | Rosmarin Kartoffel | Antipasti
Grilled chicken breast | Red wine jus | Rosemary potatoes | Antipasti

20.9

POLLO ALL SAN MICHELE

gegrillte Hähnchenbrust in Parmaschinken | Salbei | Rotweinjus | Rosmarin Kartoffel | Antipasti
Grilled Chicken Breast wrapped in Parma Ham | Sage | Red Wine Jus | Rosemary Potatoes | Antipasti

23.9

Carne di Maiale

MAIALE ALLA GRIGLIA ^{LA,I,G}

Schweinefilet Medaillons | Rotweinjus | Rosmarin Kartoffel | Antipasti
200g rump steak | red wine jus | rosemary potatoes | antipasti

24.9

MAIALE ALL SALTIMBOCCA ^{LA,I,G}

Schweinefilet Medaillons in Parmaschinken | Salbei | Rosmarin Kartoffel | Antipasti | Rotweinjus
Pork Tenderloin Medallions Wrapped in Prosciutto di Parma | Sage | Rosemary Potatoes | Antipasti | Red Wine Jus

26.5

PICCATA NAPOLI ^{LA,I,G}

Schweineschnitzel in Parmesankruste | Rosmarinkartoffel | Antipasti | Rotweinjus
Pork Schnitzel with Parmesan Crust | Rosemary Potatoes | Antipasti | Red Wine Jus

26.9

Carne di Manzo

BISTECCA LADIE'S CUT LAJG

200g Rumpsteak | Rotweinjus | Rosmarin Kartoffel | Antipasti

200g rump steak | red wine jus | rosemary potatoes | antipasti

26.9

BISTECCA GENTLEMEN'S CUT LAJG

300g Rumpsteak | Rotweinjus | Rosmarin Kartoffel | Antipasti

300g rump steak | red wine jus | rosemary potatoes | antipasti

36.9

FILETTO DI MANZO LADIE'S CUT LAJG

200g Rinderfilet | Rotweinjus | Rosmarin Kartoffeln | Antipasti

200g beef fillet | red wine jus | rosemary potatoes | antipasti

34.9

FILETTO DI MANZO GENTLEMEN'S CUT LAJG

300g Rinderfilet | Rotweinjus | Rosmarin Kartoffeln | Antipasti

300g beef fillet | red wine jus | rosemary potatoes | antipasti

49.9

CHATEUBRIAND DI MANZO PER DUE LAJG

Zartes Rinderfilet 500g im ganzen gegarrt | für 2 Personen | mit Trüffelpasta
Rotweinjus | am Tisch tranchiert

Tender Beef Fillet (500g), Roasted Whole | For 2 Persons | With Truffle Pasta
Red Wine Jus | Carved Tableside

89.9

PESCE

SALMONE ALLA GRIGLIA A,L,D,B,I,O,G

Lachsfilet | Rosmarinkartoffeln | Antipasti | Pesto | Zitrone

Salmon fillet | Rosemary potatoes | Antipasti | Pesto | Lemon

25.9

SALMONE TARTUFO A,L,D,B,I,O,G

Lachsfilet | Trüffelpasta | Rucola | Trüffel | Zitrone | Trüffelcreme

Salmon Fillet | Truffle Pasta | Arugula | Truffle | Lemon | Truffle Cream

29.9

POLPO ALLA GRIGLIA A,L,D,B,I,O,G

gegrillter Oktopus | Antipasti | Zitrone | Pesto | Rosmarinkartoffel

Grilled octopus | Antipasti | Lemon | Pesto | Rosemary potatoes

32.9

ORATA ALLA GRIGLIA A,L,D,B,I,O,G

Mittelmeer Doradenfilet | Rosmarinkartoffel | Antipasti | Pesto | Zitrone

Mediterranean Sea Bream | Rosemary Potatoes | Antipasti | Pesto | Lemon

26.9

GAMBERO ALLA GRIGLIA A,L,D,B,I,O,G

Salzwasser Garnelen im Ofen gegarrt | Rosmarinkartoffeln | Antipasti | Pesto | Zitrone

Saltwater Shrimp Roasted in the Oven | Rosemary Potatoes | Antipasti | Pesto | Lemon

25.9

PASTA CLASSICO

PASTA AGLIO E OLIO ^{GAJO}

11.9

mit kaltgepressten Olivenöl | Knoblauch | Chili | Petersilie | Cherry Tomaten
with cold-pressed olive oil | garlic | chili | parsley | cherry tomatoes

PENNE ALL ARRABBIATA ^{GAJO}

13.9

mit fruchtiger Tomatensauce | Chili | Rucola | Grana Padano
with fruity tomato sauce | chili | arugula | Grana Padano

PASTA AMATRICCIANA ^{GAJO}

14.9

Linguine | fruchtige Tomatensauce | Guanciale-Südtiroler Speck | Zwiebel | Knoblauch
Linguine | Fruity Tomato Sauce | Guanciale & South Tyrolean Speck | Onion | Garlic

PENNE ALL TOSKANA ^{GAJO}

17.5

Schweinefiletspitzen | Gorgonzola | Champignons | Cherry Tomaten | Rucola
Pork Tenderloin Tips | Gorgonzola | Mushrooms | Cherry Tomatoes | Arugula

GNOCCHI ALL GENOVESE ^{GAJO}

16.9

hausgemachte Gnocchi | Basilikumpesto | Burrata | Pinienkerne | Granatapfel
Homemade Gnocchi | Basil Pesto | Burrata | Pine Nuts | Pomegranate

PASTA BOLOGNA TRADIZIONALE ^{GAJO}

16.9

Linguine | kräftige Fleischsauce | Guanciale | Karotte | Basilikum
Linguine | Rich meat sauce | Guanciale | Carrot | Basil

PASTA SIGNATURE AL TARTUFO ^{AMG}

*auch ohne Alkohol möglich

24.9

flambierte Linguine | Grana Padano Laib - 36 Monate gereift | Trüffelsauce | Rum* | schwarzer Trüffel
Flambéed linguine served in a Parmesan wheel Truffle sauce | Rum* | Truffle

GNOCCHI CON POMODORINI ^{GAJO}

15.9

hausgemachte Gnocchis | Tomatensauce | Pesto | Rucola | cremiger Burrata
Fresh gnocchi | Tomato sauce | Pesto | Arugula | Burrata | Olive oil

PASTA DI MANZO E TARTUFO ^{GAJO}

26.9

Trüffelcreme | Cognac | Rucola | Rinderfiletstreifen | Trüffel | Rotweinjus
Truffle cream | Cognac | Beef fillet strips | Truffle | redwine jus

GNOCCHI ALL „CARBONARA STYLE“ ^{AMG}

16.5

hausgemachte Gnocchis | Eigelb | Petersilie | Guanciale | schwarzer Pfeffer | Grana Padano
Fresh gnocchi | Egg yolk | Parsley | Guanciale | Black pepper | Grana Padano

PASTA GAMBERO AL VINO BIANCO ^{ALD,BLOG}

19.5

Linguine | Garnelen | Petersilie | Knoblauch | Chili | Weißwein- Butter | Cherry Tomaten
Linguine | Shrimp | Parsley | Garlic | Chili | White Wine Butter | Cherry Tomatoes

PIZZE

PIZZA MARGHERITA A.G.M,2 	11.9
Salame di Milano Fior di Latte Basilikum	
Salame di Milano Fior di Latte basil	
PIZZA MILANO A.G.M,2	13.5
Mailänder Salami Fior di Latte Basilikum	
Salame di Milano Fior di Latte basil	
PIZZA BRUSCHETTA A.G.M,2 	13.9
Fior di Latte Tomate Zwiebel Knoblauch Fetakäse	
Fior di Latte Tomato Onion Garlic Feta Cheese	
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI A.G.M,2	13.9
Fior di Latte Prosciutto Cotto Champignons	
Fior di Latte Prosciutto Cotto Mushrooms	
PIZZA TONNO A.G.M,1,D	14.5
Fior di Latte Thunfisch rote Zwiebeln	
Fior di Latte Tuna Red Onions	
PIZZA SALSICCIA A.G.M,2	14.9
Fior di Latte scharfe Salsiccia Tomaten Basilikum	
Fior di Latte Spicy Salsiccia Tomatoes Basil	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI A.G.M,2 	14.9
Fior di Latte Gorgonzola Fetakäse Grana Padano	
Fior di Latte Gorgonzola Feta cheese Grana Padano	
PIZZA VEGETARIANO A.G.M,2 	14.9
Fior di Latte gegrilltes Gemüse Fetakäse Pesto Knoblauch	
Fior di Latte Grilled Vegetables Feta Cheese Pesto Garlic	
PIZZA CALZONE NAPOLETANA A.G.M,2	15.9
Fior di Latte Salame di Milano Prosciutto Cotto Champignons	
Fior di Latte Salame di Milano Prosciutto Cotto Mushrooms	
PIZZA CAPRICCIOSA A.G.M,2	16.9
Prosciutto Cotto Salme di Milano Champignons Artischocken Oliven	
Prosciutto Cotto Salme di Milano Mushrooms Artichokes Olives	
PIZZA GAMBERO A.G.,B,M,2	18.9
Fior di Latte Garnelen Knoblauch Cherry Tomaten Rucola	
Fior di Latte Shrimp Garlic Cherry Tomatoes Arugula	
PIZZA SAN MICHELE PARMA A.G.M,2	16.9
Fior di Latte Rucola San Michele Parmaschinken Grana Padano	
Fior di Latte Arugula San Michele Parma Ham Grana Padano	
PIZZA BIANCA AL BASILICO A.G.,B,M,2 	18.5
Pestocreme Fior di Latte Tomaten Rucola cremigen Burrata	
Pesto cream Fior di Latte Tomatoes Arugula Creamy burrata	
PIZZA BIANCA AL TARTUFO A.G.M,2 	19.9
Trüffelcreme Champignons Fior di Latte Trüffel	
Truffle cream Mushrooms Fior di Latte Truffles	

SENIORENTELLER

Nur für Senioren-For Seniors Only

PASTA BOLOGNA TRADIZIONALE

GAJ,O

11.9

Linguine | krätige Fleischsauce | Karotte | Basilikum |
Linguine | Rich meat sauce | Carrot | Basil |

POLLO ALLA GRIGLIA

LAJ,G

15.9

gegrillte Hähnchenbrust | Rotweinjus | Rosmarin Kartoffel | Antipasti
Grilled chicken breast | Red wine jus | Rosemary potatoes | Antipasti

SALMONE ALLA GRIGLIA

AL,D,BJ,O,G

18.9

Lachsfilet | Rosmarinkartoffeln | Antipasti | Pesto | Zitrone
Salmon fillet | Rosemary potatoes | Antipasti | Pesto | Lemon

BISTECCA ALLA GRIGLIA

LAJ,G

19.9

150g Rumpsteak | Rotweinjus | Rosmarin Kartoffel | Antipasti
150g rump steak | red wine jus | rosemary potatoes | antipasti

PIZZA MILANO

AG,M,2

10.5

Mailänder Salami | Fior di Latte | Basilikum |
Salame di Milano | Fior di Latte | basil |

BAMBINI

Nur für Kinder - only for kids

PIZZA BAMBINI MILANO

AG,M,2

8.9

Salame di Milano | Fior di Latte | Basilikum
Salame di Milano | Fior di Latte | basil

PASTA BAMBINI BURRO

AG,M,2

7.9

Pasta | Buttersauce | Parmesan
Pasta | butter sauce | Parmesan

PIZZA BAMBINI MARGHERITA

AG,M,2

7.9

Tomatensauce | Fior di Latte | Basilikum
Tomato sauce | Fior di Latte | Basil

PASTA BAMBINI NAPOLI

AG,M,2

8.9

Pasta | Tomatensauce | Basilikum | Parmesan
Pasta | Tomato sauce | Basil | Parmesan

PIZZA BAMBINI PROSCIUTTO

AG,M,2

8.9

Schinken | Fior di Latte | Basilikum
Ham | Fior di Latte | Basil

PASTA BAMBINI BOLOGNAISE

AG,M,2

9.9

Pasta | Bolognaise | Parmesan
Pasta | Bolognese | Parmesan

GELATO BAMBINI MISTO

AC,G,8

6.9

3 Kugeln Eis nach Wahl | Beeren | Streussel
3 scoops of ice cream of your choice | Berries | Sprinkles

PASTA BAMBINI PROSCIUTTO

AG,M,2

8.9

Pasta | Schinken | Sahnesauce | Parmesan
Pasta | ham | cream sauce | Parmesan

DOLCE



SORBETTO AL LIMONE A,C,G,8

7-9

Zitronensorbet | Minze | Beeren | Amarettini

Lemon sorbet | Mint | Berries | Amaretti

CREME BRULÉE A,C,G,8

10-9

Süßspeise aus Eigelb | Vanille | flambierten Rohrzucker | Sahne

Dessert made with egg yolks | vanilla |flambéed

raw cane sugar | cream

TIRAMISU TI AMO A,C,G,8,9

8,5

Löffelbisquit | Beeren | Minze | Mascarpone

Ladyfingers | Berries | Mint | Mascarpone

SOUFFLÉ ALL CIOCCOLATO A,C,G,8

9-9

Schokosouffle | Vanilleis | Minze | Beeren | Amarettini

Chocolate Soufflé | Vanilla Ice Cream | Berries | Amarettini

AFFOGATO AL PISTACCIO A,C,G,8

11-9

Pistazieneis | Amarettinis | Beeren | Espresso |

zerlaufende Schokolade | Pistaziensauce

Pistachio ice cream | Amaretti cookies | Berries |

Espresso | Melting chocolate | Pistachio sauce

GELATO ALLA FRAGOLA A,C,G,8

10-9

Pistazieneis | Erdbeereis | Vanilleis |Erdbeeren |

Sahne | Pistazien

Pistachio ice cream | Strawberry ice cream |

Vanilla ice cream | Strawberries | Cream | Pistachios

GELATO ALL' AMARENA A,C,G,8

9-9

3x Kugeln Eis nach Wahl | Sahne | Amarenakirschen

3 Scoops of Ice Cream of Your Choice | Whipped Cream |

Amarena Cherries

– DESSERT ZUM TEILEN –

ideal für 2–3 Personen

DOLCE VARIATION TOWER 2-4

hausgemachtes Tiramisu |
flambierte Creme Brulee | Beeren |
Minze | Amarettinis |
Zitronensorbet | Pistazienseis |
Vanilleis | Schokosouffle

Homemade Tiramisu |
Flambéed Crème Brûlée | Berries |
Mint | Amarettini | Lemon Sorbet |
Pistachio Ice Cream | Vanilla Ice
Cream | Chocolate Soufflé

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,
Müslis, Mehl, Couscous, Nudeln



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



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



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



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



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



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



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



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: Brot, Kuchen, Würstchen,
Marinaden, Paella



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



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



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



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



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

Zusatzstoffe

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



Vegetarisch



scharf



alkoholfrei



Für das Einpacken nicht verzehrter
Speisen berechnen wir 0,50€.
We charge €0.50 for packing food that has
not been eaten.