

# Antipasti Classici

## **ANTIPASTI VARIAZIONE ALL`ITALIANA** G,1,L,D,J

italienische Vorspeisenplatte für 2 Personen mit Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, gegrillten Gemüse, Rucola und Burrata

Italian appetizer plates for 2 person with beef carpaccio, vitello Tonnato,grilled vegetables, and original creamy burrata mozzarella

26,90

## **CARPACCIO DI TONNO CON SESAMO** G,3,0,D,K,2

Gelbflossen Thunfisch Carpaccio mit Sesam, Masago, Zitronenvinaigrette, Erbsenkresse und Granatapfel

Yellowfin tuna carpaccio with sesame, Masago, lemon vinaigrette, peas cress and pomegranate

19,90

## **TATARE DI MANZO** G,3,0,D,2

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

18,90

## **CARPACCIO DI MANZO** 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

17,90

## **VITELLO TONNATO PIEMONTE** LD,J,2

hauchdünnes Kalbsfilet von Peter`s Farm mit feiner Thunfischcreme und Kapern

wafer-thin fillet of veal from „Peter's Farm“ with fine tuna cream and capers

16,90

## **BURRATA CON MIELE AL TARTUFO** G,0,1

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

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

16,90

*Signature*

## **INSALATA DELLA CASA** G,A

frischer italienischer Rucola mit gegrillten Gemüse, Balsamico Dressing und Brotchip

fresh Italian rocket with grilled vegetables and bread chip

12,90

## **BRUSCHETTA A LA STAZIONE** MA,G

2 geröstete Ciabatta Scheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Grana Padano DOP


2 roasted ciabatta slices with fresh tomatoes, garlic and Grana Padano

8,90

# Pasta Classici


**FETTUCCINE CON FUNGHI E MANZO** <sup>AM,G</sup> 28,90  
 Schmale Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen vom Black Angus, Champignons und Sahnesauce mit Cognac verfeinert  
 Narrow tagliatelle with strips of Black Angus beef fillet, mushrooms and cream sauce refined with cognac

**PASTA SPINACI CON SALMONE** <sup>A,G,M,I,D</sup> 27,90  
 Spaghetti mit Knoblauch, Blattspinat, Cherry Tomaten, Zitronencreme und norwegischen Lachsfilet  
 Spaghetti with garlic, leaf spinach, cherry tomatoes, lemon cream and Norwegian salmon fillet

**PASTA DELIZIOSA AL TARTUFO** <sup>AM,G</sup>  26,90  
 am Tisch flambierte Tagliatelle aus dem Parmesanlaib, Sahne- Trüffelsauce und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel  
 Flambéed Tagliatelle from the parmesan loaf at the table, creamy truffle sauce and freshly shaved black truffle

*Signature*

**BUCATINI CON ASTICE E GAMBERO** <sup>A,G,M,B,I,D</sup> 25,90  
 Tagliatelle in feiner Hummercreme mit gehackten Salzwasser Garnelen, Erbsenkresse und Weißweinschaum  
 Tagliatelle in fine lobster cream with chopped saltwater prawns and pea cress and white wine foam

**PASTA DI BASILICO CON BURRATA** <sup>GA,I,O</sup>  22,90  
 Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum Pesto, Tomaten, Rucola, Pinienkerne und Originalen italienischen Burrata  
 Spaghetti with homemade basil pesto, baby tomatoes, rocket, pine nuts and original creamy burrata

**CARBONARA ALLA ROMANA** <sup>GA,Z,C</sup> -Originale - 16,90  
 Spaghetti mit Originalen italienischen Guanciale aus der Schweinebacke, Eigelb, Pecorino und schwarzen Pfeffer  
 Spaghetti with original Italian guanciale from pork cheek, egg yolk, pecorino and black pepper

**PENNE RIGATE ALL´ARRABBIATA** <sup>GA</sup>  14,90  
 Penne Rigate mit feiner Tomatencreme, Chili, Rucola, Grana Padano DOP und Basilikum  
 Penne Rigate with fine tomato cream, chili, parmesan DOP and basil

## Contorni

BEILAGEN/EXTRAS

PREIS JE ZUTAT / PRICE  
 PER INGREDIENT

**Burrata , Parmaschinken, Trüffel,** 8,90  
 burrata , parma ham ,truffle

**Salame , Prosciutto , Gorgonzola , Thunfisch , Knoblauchbrot ,** 5,90  
 Beilagensalat, Garnelen  
 salami , ham , gorgonzola , tuna , garlic bread, small salad

**Fior di Latte, Sardellen, Gemüsebeilage, Safranrisotto, Rotweinjus, Gorgonzolasauce,** 4,90  
 grüne Pfeffersauce  
 Fior di Latte, anchovies, vegetable side dish, saffron risotto, red wine jus, Gorgonzola sauce,  
 green pepper sauce

**Champignons , Paprika , Peperoni, Grana Padano** 3,90  
 mushrooms, peppers , pepperoni, Grana Padano

**Knoblauch extra, frische Chili, Kräuterbutter** 1,90  
 Garlic, Chili Oil, herb butter

**Knoblauchöl, Chiliöl** 0,90  
 Garlicoil, Chili Oil

# Piatto di Carne

<b>CHATEUBRIAND DI MANZO PER DUE</b> <small>G,1,L,I</small> aus der Mitte geschnittenes Black Angus Rinderfilet am Tisch tranchiert mit Safranrisotto, Blattspinat und kräftiger Rotweinsauce -für 2 Personen- Center-cut Black Angus beef fillet carved at the table with saffron risotto, leaf spinach and strong red wine sauce - for 2 people -	95,90
<b>FILETTO DI MANZO CON ASTICE</b> <small>G,A,B,1,L,I</small> gegrilltes Black Angus Rinderfilet mit Trüffelpasta, halben Kanadischen Hummer und Rotweinjus grilled Black Angus beef fillet with truffle pasta, half a Canadian lobster and red wine jus	59,90
<b>FILETTO DI MANZO AL TARTUFO DELIZIOSO</b> <small>G,A,1,L,I</small> 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	42,90
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA</b> <small>G,A,1,L,I</small> 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 Gorgonzol sauce D.O.P	35,90
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> <small>G,1,L,I</small> Schweinefilet mit San Michele Parmaschinken, Salbei, Safranrisotto, Blattspinat und Rotweinsauce Pork fillet in San Michele Parma ham, sage, rosemary potatoes, antipasti and red wine sauce	29,90
<b>MAIALE ALLA GRIGLIA</b> <small>G,1,L,I</small> Schweinefilet mit Antipasti, Rosmarinkartoffeln und kräftiger Rotweinsauce oder Gorgonzolasauce Pork fillet with antipasti, rosemary potatoes and strong red wine sauce or Gorgonzole sauce D.O.P.	26,90
<b>POLLO AL SAN MICHELE</b> <small>G,1,L,2,I</small> Hähnchenbrustfilet mit San Michele Parmaschinken, Salbei, Safranrisotto, Spinat und Rotweinsauce Chicken breast fillet with San Michele Parma ham, sage, saffron risotto, spinach and red wine sauce	28,90

# Frisch vom Meer

**STEINBUTT ALL SAFFERANO** G.O.1.D.B.L. **600-700g** 44,90  
Steinbutt aus dem Nordostatlantik am Tisch tranchiert, mit Safranrisotto, Blattspinat, Weißweinschaum und Rosa Pfeffer  
Turbot from the northeast Atlantic carved at the table, with saffron risotto, spinach leaves, white wine foam and pink pepper

**ASTICE AL TARTUFO** G.O.1.D.B.L. 42,90  
halber kanadischer Hummer mit Trüffelpasta, gehobelten schwarzen Trüffel und Zitrone  
half Canadian lobster with truffle pasta, shaved black truffle and lemon

**SALMONE AL TARTUFO** G.O.D.A.M.L. 37,90  
gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen mit Trüffelpasta und frisch gehobelten schwarzen Trüffel  
Grilled salmon fillet with truffle pasta and fresh shaved black truffle

**SALMONE AL PEPE ROSA** G.O.1.D.B.L. 33,90  
gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, Safranrisotto, Blattspinat, Weißweinschaum und Rosa Pfeffer  
grilled salmon fillet from Norway, saffron risotto, leaf spinach, white wine foam and pink pepper

**SALMONE ALLA GRIGLIA** G.O.1.D.B.L. 28,90  
gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen mit gegrillten Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Zitrone und Basilikumpesto  
grilled salmon fillet from Norway with grilled vegetables, rosemary potatoes, lemon and basil pesto

**DORADE ALLA GRIGLIA** G.O.1.D.B.L. **400-500g** 32,90  
gegrillte Dorade aus dem Mittelmeer am Tisch tranchiert mit gerillten Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto  
Grilled sea bream from the Mediterranean carved at the table with grilled vegetables, rosemary potatoes and basil pesto


**GAMBERI AL TARTUFO** G.O.1.D.B.L. 36,90  
gerillte Garnelen mit Trüffelpasta, gehobelten schwarzen Trüffel und Zitrone  
grilled shrimp with truffle pasta, shaved black truffle and lemon

**GAMBERI ALLO ZAFFERANO** G.O.1.D.B.L. 31,90  
gegrillte Garnelen mit Safranrisotto, Blattspinat, Weißweinschaum und Rosa Pfeffer  
grilled shrimps with saffron risotto, leaf spinach, white wine foam and pink pepper

# Pizze Classici

**PIZZA BIANCA AL TARTUFO E PARMA** AG,M,O 26,90  
mit Ricotta, Champignons, Rucola, San Michele Parmaschinken, schwarzen Trüffel und Grana Padano DOP  
with ricotta, mushrooms, rocket, San Michele Parma ham, black truffle and Grana Padano DOP

**PIZZA SALMONE E SPINACI BIANCA** AG,M,1,D 24,90  
mit Ricotta, Lachsfilet aus Norwegen, Fior Di Latte, Blattspinat, Cherry Tomaten und Zitrone  
with ricotta, salmon fillet from Norway, fior di latte, leaf spinach, cherry tomatoes and lemon

**PIZZA CON BURRATA E BASILICO BIANCA** AG,B,M,2  23,90  
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

**PIZZA BIANCA E GAMBERO** AG,M,1,O,D 22,90  
mit Salzwasser Garnelen, Ricotta, Fior Di Latte, Spinat, Granatapfel und Knoblauch  
with saltwater shrimp, ricotta, fior di latte, spinach, pomegranate and garlic


**PIZZA PARMA SAN MICHELE** AG,M,2 19,90  
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 SPINACI E FORMAGGI** AG,M,2  16,90  
mit Ricotta, Blattspinat, Fior di Latte, Gorgonzola und Cherry Tomaten  
with ricotta, leaf spinach, fior di latte, gorgonzola and cherry tomatoes

**PIZZA CALZONE NAPOLETANA** AG,M,2 18,90  
mit Tomatensauce, Salame di Milano, Prosciutto Cotto und Champignons  
with salame, prosciutto and mushrooms

**PIZZA MISTA E PEPERONI** AG,M,O 16,90  
mit Tomatensauce, Fior di Latte, Salame di Milano, Prosciutto Cotto, Champignons und Peperoni  
with tomato sauce, fior di latte, salame di Milano, prosciutto cotto, mushrooms and pepperoni


**PIZZA TONNARA E CIPOLLA** AG,M,1,D 15,90  
mit Tomatensauce, Thunfischstücken, Fior di Latte und roten Zwiebeln  
with pieces of tuna, fior di latte and red onions

**PIZZA MARGHERITA CON BURRATA** AG,M  15,90  
mit Tomatensauce, cremigen Burrata, Cherry Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum  
with tomato sauce, creamy burrata, cherry tomatoes, garlic, olive oil and basil

**PIZZA SALAME MILANO** AG,M,2 14,90  
mit Tomatensauce, Salame di Milano aus Italien, Fior di Latte, Oregano und Basilikum  
with Salame di Milano, Fior di Latte, oregano and basil

# Bambini

NUR FÜR KINDER / ONLY FOR KIDS


**PIZZA BAMBINI MARGHERITA** <sup>AGM</sup>  8,90  
mit Tomatensauce, Mozzarella  
und Basilikum  
with tomato sauce, mozzarella  
and basil

**PIZZA BAMBINI SALAME** <sup>AG2M</sup> 9,90  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salame  
und Basilikum  
with tomato sauce, mozzarella, salami  
and basil

**PIZZA BAMBINI PROSCIUTTO** <sup>AG2M</sup> 9,90  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken  
und Basilikum  
with tomato sauce, mozzarella, ham  
and basil

**PASTA BAMBINI POMODORI** <sup>GA</sup>  8,90  
Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce  
und Käse  
Linguine or penne with tomato sauce  
and cheese

**PASTA BAMBINI MAMA** <sup>GA</sup> 9,90  
Spaghetti oder Penne mit Bolognaise  
und Käse  
Linguine or penne with bolognaise  
and cheese

**PASTA BAMBINI BURRO** <sup>GA</sup>  6,90  
Spaghetti oder Penne mit Butter  
und Käse  
Linguine or penne with butter  
and cheese

## Dolce



**COPPA DI GELATO ITALIANO** 8,90 <sup>CG</sup>  
Zitronensorbet, Erdbeereis, Pistazieneis und Waldbeeren  
Lemon sorbet, strawberry ice cream, pistachio ice cream and wild berries

**CRÈME BRÛLÉE** 9,50 <sup>CG</sup>  
am Tisch flambierte Vanillecreme  
at the table flambéed vanilla cream

**PANNA COTTA DELLA SICILIA** 9,90 <sup>CA0,G</sup>  
hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce, Pistazieneis, Amarettini und  
frischen Waldbeeren  
homemade panna cotta with raspberry sauce, pistachio ice cream, amarettini and fresh wild berries

**CREMA DI PISTACCIAO** 13,90 <sup>CA0,G</sup>  
Pistaziencreme mit italienischen Mandelkeksen, Schokolade und warmen Espresso  
Pistachio cream with Italian almond cookies, chocolate and warm espresso

**TIRAMISÙ VENEZIE CLASSICO** 9,50 <sup>CA0,G</sup>  
hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, dazu frische Beeren und Minze  
homemade tiramisu with mascarpone, fresh berries and mint

**VARIAZIONE DOLCE "Stazione Style" PER DUE** 25,90 <sup>CA0,G</sup>  
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 Sulfid**  
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.

