



# SPEISEKARTE

# **VOORGERECHT**

#### BRUSCHETTA AL POMODORO 9

bruschetta | Tomaten | Basilikum

#### **INSALATA CAPRESE 13,5**

tomaten mit Büffelmozzarella

#### **ZUPPA DI POMODORO 9,5**

tomatensoep

#### FOCACCIA 9,5

Italienisches pizza-brot mit Olivenöl, Seezalz. Rosmarin, Knoblauch

#### **INSALATA MISTA 7,5**

Kleiner gemischter Salat

# TRIS DI PANE FATTO IN CASA ITALIENISCHES BROT 6

hausgebackene Brotscheiben mit drei verschiedenen Zutaten, serviert mit Olivenöl-Dressing

#### SARDINE FRITTE IN OLIO DI OLIVA 13.5

fritierte Sardinen aus dem Mittelmeer

#### **CARPACCIO DI MANZO 16**

dünngeschnittener Rinderfilet | | parmesan |

#### **VITELLO TONNATO 16**

ddünngeschnittenes Kalbfleisch Thunfischsauce

#### MISTO TERRA 18.5

carpaccio | vitello tonnato Coppa di Parma Büffelmozzarella | Crostino

#### COPPA DI PARMA CON BURRATA

Spezial-Rohschinken | Burrata | Gegrilltes Brot 18,5

### PASTA

#### **SPAGHETTI AL PARMIGGIANO 25**

Spaghetti | Geraucherter spek | sahne | Parmesan

#### LASAGNE BOLOGNESE 17.5

lasagne mit Bolognesesauce | Besciamella | Parmesan

#### **SPAGHETTI BOLOGNESE 16.5**

spaghetti | Bolognese saus | (grote portie 3,5 extra)

#### **TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE 21**

verse hausgemachte Tagliatelle | Bolognesesauce (große Portion 3,5 extra)

#### PENNE CON POLLO PESTO E RUGOLA 18

penne | hühnchen | pesto | sahne | zwiebel | knoblauch | cherry-tomaten | rugola (große Portion 3,5 extra)

#### **SPAGHETTI ALLA CARBONARA 18**

spaghetti | speck | eigelb | sahne | Parmesan | weißwein | leicht pfeffer | tikje schwarzer Pfeffer | (große Portion 3,5 extra)

#### **TAGLIATELLE CON SALMONE 19**

frische hausgemachte Pappardelle (lange, breite Bandnudeln). von mehr als 1 Zentimeter Breite) | Lachs | Sahnesauce | (große Portion 3,5 extra)

#### PAPPARDELLE COLOMBO 19

frische hausgemachte Pappardelle | Garnelen | Sahnesauce | Pesto (große Portion 3,5 extra)

#### GNOCCHI AL RAGU DI GAMBERI E BURRATA 20

Hausgemachte Gnocchi | Garnelen | Burrata | (große Portion 3,5 extra)

#### RAVIOLI RIPIENI CON CARNE ALLA BERGAMASCA 20

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Fleisch, Butter und Salbei Salbei | Parmesankäse | (große Portion 3,5 extra)

#### **RAVIOLI RIPIENI AL SALMONE 20**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Lachs | Sahne | Salbei | Parmesankäse | (große Portion 3,5 extra)

#### **RAVIOLI RIPIENI CON RICOTTA E SPINACI 20**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat Basilikum (große Portion 3,5 extra)

#### GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI 19

huisgemaakte gnocchi | Gorgonzola | noten | roomsaus (grote portie 3,5 extra)

#### PENNE POMODORO ARRABIATA 15,5

Penne | Frische tomate | Scharfe Chilischote | (grote portie 3,5 extra)

#### PASTA BIMBO 8

Nudeln mit Tomatensauce für die Kinder

VIS

#### FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA 25

Wolfsbarsch-Filet | Tomaten | Kapern | schwarzen Oliven

#### **FRITTURA MISTA 22**

Fritierte Seefrüchte

#### **BRANZINO AL SALE 28**

Seebarsch in Salzkruste

# MOSSELPAN MET SPAGHETTI AGLIO E OLIO ALS BIJGERECHT 25 muscheln | spaghetti | olivenöl | knoblauch

#### SALMONE ALL'ITALIANA 25

Gebackener Lachs | Butter | Petersilie | Knoblauch | Pfeffer | Brotkruste

# BEILAGEN

POMMES € 5

GEDÄMPFTE KARTOFFELN AUS DEM OFEN € 5

SPAGHETTI AGLIO & OLIO € 5

## **VLEES**

#### COTOLETTA ALLA MILANESE (SCHNITZEL) 18

Paniertes Kalbsschnitzel,-

#### SCALOPPINA AL VINO BIANCO 24

Italienische Scaloppine (dünn geschnittenes Fleisch) in Weinsauce

#### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 24

Saltimbocca nach Art der Römer | Parmaschinken | Salbeiblatt | Knoblauch

#### RIB EYE DI MANZO ALLA GRIGLIA 26,0

Rib Eye Rindfleisch (ca. 250 gr) vom Grill, 8 Wochen gereift am Tisch auf heißem Lavastein serviert

#### T-BONE ALLA GRIGLIA 29,5

T-Bone (350/400 gr) vom Grill am Tisch auf heißem Lavastein serviert

#### COSTOLETTE DI AGNELLO GRIGLIA 26

Lammkoteletts vom Grill am Tisch auf heißem Lavastein serviert

## BEILAGEN

POMMES € 5

GEDÄMPFTE KARTOFFELN AUS DEM OFEN € 5

SPAGHETTI AGLIO & OLIO € 5

## AUTHENTIEKE NAPOLITAANSE PIZZA

#### Sie haben die Wahl zwischen zwei Arten von Pizzateig.

- 1- traditioneller Teig: weißer Pizzaboden (12 Stunden Gehzeit).
- 2- Holzkohlenteig: schwarzer Pizzaboden mit dem Zusatz von Aktivkohlepulver, das selbst die Verdauung fördert, ohne Geschmackszusatz ( 24 Stunden Gehzeit ).

#### PIZZA MARGHERITA 11

tomaten | Original italienischer Mozzarella

#### PIZZA BORROMEO 16,5

tomaten | Original italienischer Mozzarella | Schinken | Champignons

#### PIZZA AL TONNO 16.5

tomaten | Original italienischer Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln

#### PIZZA SALAME PICCANTE 18

tomaten | Original italienischer Mozzarella | würziger Salami

#### PIZZA QUATTRO FORMAGGI 17.5

tomaten | Käse | Original italienischer Mozzarella | Gorgonzola | Parmesan

#### PIZZA PROSCIUTTO E PARMIGIANO 19,5

tomaten | Original italienischer Mozzarella | San-Daniele-Schinken | Parmesan | Rucola

#### PIZZA MARINATA 19,5

tomaten | Original italienischer Mozzarella | Thunfisch | Sardellen | Muscheln | Garnelen

#### PIZZA CARPACCIO E PARMIGIANO E RUGOLA 19,5

tomaten | original italienischen Mozzarella | Carpaccio | Parmesan | Rucola

#### **PIZZA VEGETARIANA 17,5**

gegrillter Zucchini | Paprika | Auberginen | Original italienischer Mozzarella (600 kalorien)

#### PIZZA AVOCADO 19.5

tomaten | Avocado | Huhn | Original italienischer Mozzarella | Tabasco (650 kalorien)

#### PIZZA BURRATA COPPA DI PARMA 19.5

Tomate | Burrata | Coppa di Parma |

#### PIZZA BURRATA RUCOLA 18

tomate | Burrata | Rucola |

#### PIZZA CALZONE 19,5

Mozzarella | Salamischeiben | Pfeffer | Champignons Italienische Kräuter