

# Unsere Speisekarte



## Bruschetta frisch geröstetes Brot

<b>Aglio , olio e peperoncino</b> Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni	4,50 €
<b>Pomodoro, aglio e basilico</b> Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum	5,50 €

## Antipasti

<b>Portion Oliven</b>	3,50 €
<b>Portion Parmesan</b>	5,50 €
<b>Polpo fritto</b> Tintenfischarm in Mehl gewendet und frittiert auf Salat mit Granatapfel an Olivenöl-Zitronen-Dressing	14,50 €

## Insalate

<b>Beilagensalat</b>	Dressing nach Wahl:	3,50 €
<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	- Olio d' oliva e balsamico <sup>5)</sup> - Olio d' oliva e limone - hausgemachtes French-Dressing <sup>2),5)</sup>	4,00 €
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat		5,50 €
<b>Insalata con gamberi e capesante</b> Riesengarnelen & Jakobsmuscheln auf grünem Salat mit Rucola, Pinienkernen & Granatapfel an Olivenöl-Zitronen-Dressing		18,50 €

## Primi Piatti hausgemachte Pasta

<b>Gemelli al pomodoro</b> Mit Tomatensoße, Knoblauch und Basilikum	12,50 €
<b>Gemelli all' arrabbiata</b> Mit Tomatensoße, Knoblauch, Peperoni und Basilikum (scharf)	13,50 €
<b>Gemelli dello chef (pikant)</b> Mit Steinpilzen, Pancetta, Knoblauch, Trüffelöl, Grana, Peperoni & Petersilie	15,80 €
<b>Tagliatelle ai funghi porcini e crema di tartufo</b> Mit Steinpilzen, Knoblauch, Trüffelcreme, Parmesanraspeln & Petersilie	15,80 €
<b>Tagliatelle con gamberetti e zucchini</b> Mit Garnelen, Zucchini, Cocktailtomaten, Knoblauch, Grana & Basilikum	16,50 €

## Primi Piatti Pasta

<b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b>	10,50 €
Mit Peperoni, Knoblauch und Olivenöl (scharf)	
<b>Spaghetti a mezzanotte</b>	13,50 €
Mit Knoblauch, Pinienkernen, Pecorino (Schafskäse), gerösteten Semmelbröseln, Tomaten, Olivenöl & frischen mediter. Kräutern	
<b>Gnocchi sorrentina</b>	13,50 €
Mit Tomatensoße, Knoblauch, Büffelmozzarella & Basilikum	
<b>Sacchetti con pere e gorgonzola</b>	18,50 €
Pasta-Säckchen gefüllt mit Käse (Robiola, Grana, Taleggio & Ricotta) & Birne an Gorgonzola-Sahnesoße mit Birnen-Stückchen und Walnüssen	

## Secondi Piatti Fleisch

<b>Bistecca di manzo ai ferri con aromi del sud ca. 300g</b>	28,50 €
Argentinisches Entrecôte gegrillt mit Knoblauch, Rosmarin, Salbei und Thymian, Olivenöl und schwarzem Pfeffer dazu Salat aus Tomaten, roten Zwiebeln & Oregano	
<b>Tagliata di manzo</b>	28,50 €
Argentinisches Entrecôte gegrillt auf Rucola, Cocktailtomaten & Parmesanraspeln	

## Kinder

<b>Knusprig panierte Hähnchenbrustfilets mit Pommes</b>	8,50 €
<b>Pasta mit Tomatensoße</b>	5,50 €
<b>Pasta an Butter geschwenkt</b>	4,50 €

## Dessert

<b>Tiramisù</b>	6,50 €
Hausgemachtes, traditionelles, italienisches Tiramisù	
<b>Tartufo nero</b> <sup>12)</sup>	5,50 €
Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen	
<b>Tartufo bianco affogato</b> <sup>12) 9)</sup>	7,00 €
Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabaione-creme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen, übergossen mit Espresso.	
<b>Semifreddo Torroncino</b> <sup>12)</sup>	6,00 €
Halbgefrorenes, nussiges Nougat-Parfait	

## Eissorten

Vanille , Schokolade , Pistazie , Erdbeer, Walnuss , Mango-Sorbet , Cappuccino <sup>1)</sup> , Zitronen-Sorbet , Himbeer-Vanille

<b>1 Kugel</b>	1,30 €
----------------	--------

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Personal auf unsere Allergenspeisekarte an.

Erläuterung zu den Zusatzstoffen:

(1) mit Farbstoff

(2) mit Konservierungsstoff

(3) mit Antioxidationsmittel

(4) mit Geschmacksverstärker

(5) geschwefelt

(6) geschwärzt

(7) gewachst

(8) mit Phosphat

(9) koffeinhaltig

(10) chininhaltig

(11) Stärke

(12) mit Süßungsmitteln

(13) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

(14) mit Jodsatz