

# Carta del Giorno

## ANTIPASTI

WARMER ZIEGENKÄSE MIT TRÜFFELHONIG, WILDKRÄUTERSALAT & TRÜFFEL	15,90 €
GEBRATENE WILDGARNELE IN KNOBLAUCH, CHILI & OLIVENÖL	15,90 €
KALBSLEBERSTREIFEN MIT BALSAMICO AUF RUCOLASALAT UND PARMESAN	15,90 €
OCTOPUS VOM GRILL AUF WARMEN LINSENSALAT	16,90 €
CARPACCIO MIT GEBRATENEN STEINPILZEN	18,90 €

## PASTA

LASAGNA "CLASSICA"	12,90 €
STROZZAPRETI AL RAGOUT DI SALSICCIA TOSCANA	13,90 €
TAGLIOLINI MIT STEINPILZEN	16,90 €
TAGLIOLINI MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN	16,90 €
GNOCCHI MIT STEINPILZFÜLLUNG IN TRÜFFELRAHM & FRISCHEM TRÜFFEL	18,90 €
TAGLIOLINI MIT RINDERFILETSPITZEN IN TRÜFFELRAHM & FRISCHEM TRÜFFEL	22,90 €

## CARNE E PESCE

THAICURRY VOM HUHN AUF ASIATISCHEM GEMÜSE & BASMATIREIS	21,90 €
KALBSLEBER MIT SALBEIBUTTER ODER ALLA VENEZIANA AUF KARTOFFELSCHNEE	21,90 €
PICCATA ALLA MILANESE MIT ROSMARINKARTOFFELN & BLATTSPINAT	24,90 €
PAILLARD VOM RINDERFILET MIT RUCOLA, PARMESAN & STEINPILZEN	29,90 €
PAILLARD VOM RINDERFILET MIT RUCOLA, PARMESAN & FRISCHEN PFIFFERLINGEN	29,90 €
AUSTRALISCHES RINDERFILET "BLACK ANGUS" MIT STEINPILZEN & TAGLIOLINI	38,90 €
AUSTRALISCHES RINDERFILET "BLACK ANGUS" MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN & TAGLIOLINI	38,90 €
DORADE AL FORNO MIT FRISCHEN KRÄUTERN, KARTOFFELN & GEMISCHTEM SALAT	21,90 €
THAICURRY MIT GAMBAS AUF ASIATISCHEM GEMÜSE & BASMATIREIS	23,90 €
STEAK VOM YELLOWFIN TUNA AUF CURRYPÜREE & SESAM-SOJA REDUKTION	25,90 €

## PIZZA GOURMET !

PIZZA PARMIGIANA MIT AUBERGINEN & PARMESAN	14,90 €
PIZZA BIANCA MIT BURRATA, RUCOLA & OLIVENÖL	14,90 €
PIZZA ZIEGENKÄSE MIT GETROCKNETEN TOMATEN & RUCOLA	15,90 €
PIZZA BIANCA MIT TRÜFFELCREME, MOZZARELLA & FRISCHEM TRÜFFEL	16,90 €
PIZZA TUNA WASABI MIT WASABICREME UND FRISCHEM SASHIMI-THUNFISCH	16,90 €

## WEINE DES MONATS

ROSSO: MONTEPULCIANO RISEIS	0,2 L · 6,50 €	0,75 L · 21,00 €
BIANCO: PASSERINA AGRIVERDE RISEIS	0,2 L · 6,50 €	0,75 L · 21,00 €

## •APERITIVO•

• PROSECCO SPUMANTE NAONIS	0,10 L	6,00 €	0,75 L	24,00 €
• MARTINI BIANCO, ROSSO, EXTRA DRY, D'ORO	5 CL	4,50 €		
• SHERRY MEDIUM, DRY	5 CL	4,50 €		
• PORTWEIN	5 CL	4,50 €		
• CAMPARI AUF EIS	5 CL	5,00 €		
• CAMPARI SODA	0,20 L	5,50 €		
• CAMPARI ORANGE	0,20 L	6,00 €		
• KIR CRÈME DE CASSIS MIT PROSECCO	0,10 L	6,50 €		
• APEROL PROSECCO	0,10 L	6,50 €		
• BELLINI WEISSER PFIRSICH, PROSECCO	0,10 L	6,90 €		
• APEROL-SPRIZZ APEROL, PROSECCO, SODA	0,20 L	7,00 €		
• HUGO PROSECCO, SODA, MINZE, LIMETTEN & HOLUNDER	0,20 L	7,50 €		

## •ANALCOLICI•

• SAN BITTER AUF EIS	0,10 L	2,90 €		
• VIRGIN BELLINI	0,18 L	4,50 €		
• SAN BITTER MIT ORANGESAFT	0,20 L	4,50 €		
• VIRGIN HUGO	0,20 L	6,00 €		
• SAN BENEDETTO (STILL)	0,33 L	3,30 €	0,65 L	6,50 €
• SAN BENEDETTO (PRICKELND)	0,33 L	3,30 €	0,65 L	6,50 €
• COCA COLA <sup>1, 3, 4, 5, 6</sup> ZERO, SPRITE, FANTA, MEZZO MIX	0,33 L	3,40 €		
• GRANINI ORANGE, APFEL, MARACUJA	0,20 L	2,70 €		
• SCHORLE (APFEL, MARACUJA, RHABARBER)	0,40 L	4,50 €		
• ORANGINA (ORANGE, ROUGE)	0,25 L	2,90 €		
• FEVER TREE (GINGER ALE, SICILIAN BITTER LEMON, MEDITERRANEAN TONIC WATER)	0,20 L	3,50 €		

## •BIRRA•

• KÖNIG PILSENER VOM FASS	0,30 L	3,40 €	0,50 L	4,90 €
• KÖNIG PILSENER RADLER/ALSTER/COLA	0,30 L	3,40 €	0,50 L	4,90 €
• KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	0,33 L	3,40 €		
• BENEDIKTINER WEIZEN HELL (NATURTRÜB)	0,50 L	4,90 €		
• BENEDIKTINER ALKOHOLFREI	0,50 L	4,90 €		
• TUT GUT MALZ	0,33 L	3,20 €		

## ANTIPASTI

- BRUSCHETTA CON POMODORINI 6,90 €  
TOSKANISCHES LANDBROT MIT KIRSCHTOMATEN, OREGANO, ROTEN ZWIEBELN,  
BASILIKUM UND OLIVENÖL
- ANTIPASTO DI VERDURA 13,90 €  
GRATINIERTER & GEGRILLTER AUBERGINEN, FRITTATA DI ZUCCHINI,  
GEBRATENE CHAMPIGNONS, AUSTERNPILZE & GEGRILLTE PAPRIKA
- MELANZANE ALLA PARMIGIANA 13,90 €  
GEBRATENE AUBERGINEN MIT TOMATENSUGO, MOZZARELLA & PARMESAN ÜBERBACKEN
- VITELLO TONNATO 13,90 €  
SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEM KALBSFLEISCH IN THUNFISCH-KAPERN-SARDELLEN-SAUCE
- CARPACCIO DI MANZO 13,90 €  
DÜNNE SCHEIBEN VOM US RIND MIT RUCOLA, ZITRONEN-OLIVENÖL-VINAIGRETTE & PARMESAN
- MOZZARELLA DI BUFALA CON PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI 15,90 €  
100 GR. BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN MIT PARMASCHINKEN & KIRSCHTOMATEN
- ANTIPASTO DI TERRA 16,90 €  
PARMASCHINKEN, SALAME FELINO, COPPA, LARDO, SPECK TIROLESE, PANCETTA

## INSALATE

- INSALATA MISTA GRANDE 7,90 €  
BUNTE BLATTSALATE, FENCHEL, PAPRIKA, KIRSCHTOMATEN PICCOLA 4,50 €
- INSALATA MISTA GRANDE MIT GEBRATENER MAISPOULARDENBRUST, KNOBLAUCH & FRISCHEN KRÄUTERN 14,90 €
- INSALATA MISTA GRANDE MIT ARGENTINISCHEN WILDGARNELN, KNOBLAUCH UND FRISCHEN KRÄUTERN 16,90 €
- INSALATA DI POMODORINI 6,90 €  
KIRSCHTOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN UND BASILIKUMÖL
- RUCOLA CON PARMIGIANO 9,50 €  
RUCOLA MIT KIRSCHTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN
- CAPRESE DI BUFALA 13,90 €  
100 GR. BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN, MIT KIRSCHTOMATEN,  
OLIVENÖL UND ACETO BALSAMICO DI MODENA

## FOCACCIA

FRISCH GEBACKENES WEIZENBROT

- AL OLIO DI OLIVA 8,00 €  
OLIVENÖL, MALDON-MEERSALZ UND ROSMARIN
- PARMIGIANO 11,50 €  
MOZZARELLA, PARMESAN, KNOBLAUCH, CHILI UND PETERSILIE
- POMODORINI 13,00 €  
KIRSCHTOMATEN, ROTE ZWIEBELN, BASILIKUM UND OLIVENÖL

# PIZZA CLASSICA

AUS DEM HOLZBEFEUERTEN OFEN

UNSERE PIZZEN WERDEN MIT ITALIENISCHEM WEIZENMEHL VON MOLINO BESOZZI,  
FRUCHTIGEM TOMATENSUGO, EXTRA VERGINE OLIVENÖL & FRISCHEM MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
AUS 100% ITAL. KUHMITCH, ZUBEREITET.  
DER PIZZATEIG RUHT 72 STUNDEN !

• MARGHERITA BASILIKUM	9,50 €
• CIPOLLA-AGLIO-PEPERONCINO ROTE ZWIEBELN, CHILLI, KNOBLAUCH	11,00 €
• FUNGHI FRISCHE CHAMPIGNONS	11,00 €
• NAPOLETANA SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN	12,00 €
• RUCOLA RUCOLA, GEHOBELTEM PARMESAN	12,00 €
• SALAME MILANO ITALIENISCHE SALAMI	13,00 €
• TONNO & CIPOLLA THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN	13,00 €
• COTTO ITALIANO ITALIENISCHER GEKOCHTER SCHINKEN	13,00 €
• VEGETARIANA ZUCCHINI, AUBERGINEN, KIRSCHTOMATEN, CHAMPIGNONS	13,00 €
• SPECK TIROLESE SÜDTIROLER SPECK, MASCARPONE, KIRSCHTOMATEN	14,50 €
• CALABRESE SCHARFE CALABRESISCHE SALAMI, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM	14,50 €
• SALSICCIA FRISCHE TOSKANISCHE SALSICCIA, KIRSCHTOMATEN UND LARDO DI COLONATA	14,50 €
• PARMA-RUCOLA-PARMIGIANO PARMASCHINKEN, RUCOLA, GEHOBELTEM PARMESAN, OLIVENÖL	16,00 €
• FRUTTI DI MARE FRISCHE MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH, PETERSILIE, OLIVENÖL	16,00 €
• GAMBERI GEBRATENE WILDGARNELEN, KNOBLAUCH, KIRSCHTOMATEN	16,00 €
• PORCINI È SALSICCIA TOSKANISCHE SALSICCIA, STEINPILZE, KNOBLAUCH	16,00 €
• VITELLO TONNATO SCHEIBEN VOM GEKOCHTEM KALBSFLEISCH IN THUNFISCH-KAPERN-SARDELLEN-SAUCE	16,00 €

--- JEDE ZUSÄTZLICHE BEILAGE WIRD EXTRA BERECHNET! ---

## ❖PASTA FRESCA❖

TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET!

- GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA 12,00 €  
KIRSCHTOMATENSUGO, BASILIKUM, MOZZARELLA-PERLEN
- GNOCCHI DI PATATE AL PESTO GENOVESE 13,00 €  
SAUCE AUS PÜRIERTEM BASILIKUM, KNOBLAUCH, OLIVENÖL, PINIENKERNEN UND PARMESAN
- GNOCCHI DI PATATE AL GORGONZOLA 13,00 €  
WÜRZIGE GORGONZOLA-SAHNE-SAUCE
- TAGLIOLINI ALLA RENATA 12,00 €  
TOMATENSUGO, SALBEIBUTTER & PARMESAN
- TAGLIOLINI AI PORCINI E PANNA 15,00 €  
STEINPILZ-SAHNE-SAUCE
- TAGLIOLINI AI GAMBERI 16,90 €  
KIRSCHTOMATENSUGO, ARG. WILDGARNELEN, KNOBLAUCH, FRISCHE KRÄUTER & CHILLI
- PANZEROTTI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO FRESCO 14,90 €  
TEIGTASCHEN MIT RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG IN KIRSCHTOMATENSUGO
- RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI CON BURRO E SALVIA 14,90 €  
TEIGTASCHEN MIT STEINPILZFÜLLUNG IN SALBEIBUTTER & PARMESAN

## ❖PASTA SECCA❖

- SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINI 9,50 €  
KNOBLAUCH, CHILLI, PETERSILIE UND OLIVENÖL
- PENNE ALL'ARRABBIATA 10,00 €  
TOMATENSUGO, KNOBLAUCH, CHILLI, BASILIKUM UND OLIVENÖL
- SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINI CON GAMBERI 16,90 €  
ARG WILDGARNELEN, KNOBLAUCH, CHILLI, PETERSILIE UND OLIVENÖL

## ❖RISOTTI❖

- RISOTTO ALLA MILANESE 14,90 €  
MIT SAFRAN UND PARMESAN
- RISOTTO AI PORCINI 15,90 €  
MIT STEINPILZEN
- RISOTTO AI GAMBERONI & ZAFERANO 16,90 €  
MIT ARG. WILDGARNELEN UND SAFRAN

EINE LISTE DER ZUSATZSTOFFE  
KANN BEIM SERVICEPERSONAL EINGESEHEN WERDEN.

## •DOLCI•

- PANNA COTTA CON SALSA DI LAMPONI 5,90 €  
GESTOCKTE SAHNECREME MIT TAHITI-VANILLE-CREME UND HIMBEERMARK
- TIRAMISU NELL BICCHIERE 6,20 €  
TIRAMISU IM GLAS
- CRÈME BRÛLÉE 6,90 €  
GESTOCKTE VANILLECREME MIT KARAMELLISIERTEN BRAUNEN ZUCKER
- SEMIFREDDO AL CAFE 7,90 €  
PARFAIT VON CAFE AN WARMER ESPRESSO SAUCE
- TORTINO AL CIOCOLATO 7,90 €  
WARMES VALRHONA SCHOKOLADENSOUFLÉ MIT TAHITI-VANILLE-CREMÉ

## •BEVANDE CALDE•

- CAFFE CREMA 2,90 €
- CAPPUCCINO 3,20 €
- LATTE MACCHIATO 3,70 €
- ESPRESSO 2,50 €
- ESPRESSO MACCHIATO 2,70 €
- ESPRESSO DOPPIO 4,20 €
- ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO 4,60 €
- ESPRESSO CORETTO GRAPPA 5,90 €
- HEISSE SCHOKOLADE 3,20 €
- EILLES TEE 3,50 €  
EARL GREY · GRÜNER TEE · KAMILLE  
KRÄUTERGARTEN · PFEFFERMINZ  
ROIBOOS VANILLE · SOMMERBEEREN
- FRISCHE MINZE 3,80 €

## •DIGIESTIVI•

• AVERNA	4 CL	4,50 €
• AMARETTO	4 CL	4,50 €
• RAMAZOTTI	4 CL	4,50 €
• LIMONCELLO	4 CL	3,50 €
• FERNET BRANCA, MENTA	4 CL	4,50 €
• SAMBUCA	4 CL	4,50 €
• BAILEYS	4 CL	4,50 €
• CYNAR	4 CL	4,50 €
• VOX VODKA	4 CL	4,50 €
• VECCHIA ROMAGNA	4 CL	5,50 €
• REMI MARTIN	4 CL	6,00 €
• WILLIAMS BIRNE MORAND	4 CL	6,00 €
• KIRSCHWASSER MORAND	4 CL	6,00 €
• GRAPPA DI BERTA MONPRA	4 CL	8,50 €
• GRAPPA DI POLI SARPA	4 CL	7,50 €
• GRAPPA DI POLI PO SECCA DRY	4 CL	7,50 €
• GRAPPA DI POLI PO AROMATICA	4 CL	7,50 €
• GRAPPA DI POLI PO MORBIDA	4 CL	7,50 €
• GRAPPA DI POLI PO ELEGANTE	4 CL	8,50 €
• GRAPPA DI POLI SARPA BARRIQUE	4 CL	8,50 €
• GIN	4 CL	4,50 €
• GIN HENDRICK'S	4 CL	8,50 €
• RON VARADERO	4 CL	4,50 €
• JIM BEAM	4 CL	6,00 €
• JACK DANIELS	4 CL	6,00 €
• GLENFIDDICH 15 YEARS SOLERA RESERVE-SINGLE MALT	4 CL	8,50 €
ALS LONGDRINK MIT FEVER TREE FILLER	PLUS	3,50 €

## ❖VINI BIANCHI❖

	0,2 L	0,75 L
• VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 2019 · VIGNEDILEO, ANCONA	7,00 €	24,00 €
• BIANCO DI CUSTOZA 2019 · DOMINI VENETI, VENEZIEN	7,00 €	24,00 €
• SOAVE CLASSICO 2019 · DOMINI VENETI, VENEZIEN	7,00 €	24,00 €
• CHARDONNAY FIORI D'ESTATE 2018 · DELAI, LOMBARDEI	7,00 €	24,00 €
• PINOT GRIGIO DOC "VIN DI VORE" 2018 · AZIENDA AGRICOLA RONCO DEL GELSO, CORMONS	8,00 €	28,00 €
• SAUVIGNON BLANC DOC "VIN DI VORE" 2018 · AZIENDA AGRICOLA RONCO DEL GELSO, CORMONS	8,00 €	28,00 €
• CHARDONNAY DOC "VIN DI VORE" 2018 · AZIENDA AGRICOLA RONCO DEL GELSO, CORMONS	8,00 €	28,00 €
• LUGANA GRANDE DOC 2018 · AZIENDA AGRICOLA MALAVASI, LOMBARDEI	8,50 €	29,50 €
• WEISSER BURGUNDER TROCKEN 2018 · EMIL BAUER, PFALZ		28,00 €
• GRAUER BURGUNDER 2018 · EMIL BAUER, PFALZ		28,00 €
• SAUVIGNON BLANC TROCKEN 2018 · EMIL BAUER, PFALZ		28,00 €
• RIESLING TROCKEN 2018 · EMIL BAUER, PFALZ		28,00 €
• LUGANA DELAI 2019 · DELAI, LOMBARDEI		32,00 €
• LÖWENGANG CHARDONNAY-RIBOLLA GIALLA 2013 · TENUTA LAGEDER, SÜDTIROL		65,00 €
• VINTAGE TUNINA 2015 · SILVIO JERMAN, FRIAUL		79,00 €

## ❖VINI ROSE❖

• NOTTEROSA CHIARETTO 2019 · DELAI, LOMBARDEI	7,00 €	24,00 €
• BARDOLINO CHIARETTO DOC 2018 · VILLABELLA, VENEZIEN	7,00 €	24,00 €



## ❖VINI ROSSI❖

	0,2 L	0,75 L
• MONTEPULCIANO DOC D'ABRUZZO 2015 · LA VALENTINA, ABRUZZEN	7,00 €	24,00 €
• ROSSO TOSCANA CASA BOSCHINO IGT 2015 · SAN FABIANO, CALCINAIA	7,00 €	24,00 €
• SASSABRUNA DOC 2011 · ROCCA DI MONTEMASSI, TOSCANA	7,00 €	24,00 €
• PRIMITIVO 4 CONTI DOC 2018 · AGRICOLA SCA LEVERANO, APULIEN	8,00 €	28,00 €
• NERO D'AVOLA DOC 2017 · MORGANTE, SIZILIEN	8,00 €	28,00 €
• CYGNUS CABERNET SAUVIGNON/NERO D'AVOLA 2013 · TASCA D'ALMERITA, SIZILIEN	12,00 €	40,00 €
• CAPATO MAREMMA ROSSO 2014 · FATTORIA DI MAGLIANO, TOSCANA		28,00 €
• MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG 2012 · FATTORIA LE PUPILLE, TOSCANA		29,50 €
• PRIMITIVO PRIMO DI MANDURIA DOC 2015 · MASSERIA LA VOLPE, APULIEN		34,00 €
• NERO D'AVOLA DOC RISERVA DON ANTONIO 2015 · MORGANTE, SIZILIEN		40,00 €
• PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2016 · CONTESSA CAROLA, APULIEN		49,00 €
• POGGIO BESTIALE 2013 · FATTORIA DI MAGLIANO, TOSCANA		59,00 €
• AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2012 · TENUTA SANT'ANTONIO, LOMBARDEI		59,00 €
• BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2010 · DONNA OLGA, TOSKANA		69,00 €