

Antipasti

CARPACCIO DI FILETTO ^g – 14,90

Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Zitronen-Vinaigrette, frischem Rucola, Parmesan DOP und Balsamico-Creme

VITELLO TONNATO ^{1|2|c|d} – 14,90

Scheiben vom gekochten Kalbfleisch in einer feinen Thunfisch-Kapern-Sardellen-Creme

ROTE-BETE-CARPACCIO ^{e|h} – 16,90 €

mit karamellisiertem Ziegenkäse & gerösteten Walnüssen

Insalate

MISTA ^g – 9,00

Blattsalat-Mix, Kirschtomaten, frische Champignons, Paprika, frischer Fenchel, rote Zwiebeln und Gurken

FILETTO – 17,90

Blattsalat-Mix, gebratene argentinische Rinderfiletspitzen und Champignons, Kirschtomaten

SALMONE ^d – 17,90

Blattsalat-Mix mit gebratenen Filetstreifen vom norwegischen Lachs

BLACK TIGER ^b – 17,90

Blattsalat-Mix mit gebratenen Black Tiger Gambas in extra nativem Olivenöl

Pasta

TAGLIOLINI NAPOLI ^a – 13

in frischer hausgemachter Tomatensauce mit frischem Basilikum

TAGLIOLINI A-O-P ^a – 13

in extra nativem Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und frischer Petersilie

TAGLIOLINI GAMBA ^{a|b} – 24

mit gebratenen Black Tiger Gambas in extra nativem Olivenöl

Carbonara Italiana ^{a|g} – 17

mit Pancetta (italienischer Speck), Eigelb in Parmesansauce DOP und frischer Petersilie

Strozzapreti – Spinat, Pesto & Gambas ^{a|b|g} – 18

mit Blattspinat, Pesto und gebratenen Black Tiger Gambas

Strozzapreti Salmone ^{a|d|g} – 16

mit frischem norwegischem Lachs in Tomaten-Sahnesoße

STROZZAPRETI ALLA NORMA ^{a|g} – 15

mit Aubergine und Mozzarella di Bufala in feiner Tomatensahnesoße

STROZZAPRETI BOLOGNESE ^{a|r} – 12

Hausgemachte Bolognese-Sauce vom Rind

ORECCHIETTE CALABRESE ^{a|g} – 16

mit scharfer italienischer Salami, Brokkoli und Steinpilzen

ORECCHIETTE CALABRESE VERDE ^a – 14

mit Brokkoli, Speck & Kirschtomaten

ORECCHIETTE FILETTO ROSSO ^a – 16

mit Filettospitzen & Tomaten

TAGLIATELLE FILETTO BOSCO ^a – 18

mit Steinpilzen & Kirschtomatensoße

TAGLIATELLE FILETTO GORGONZOLA ^{a|g} – 17

mit Spinat, Gorgonzola & Filetto Sahnesoße

Pizza Ø32

MARGHERITA 🌿 a|g – 8

Tomatensugo, Mozzarella Fior di Latte, frisches Basilikum, Oregano

SALAME SPINATA (SCHARF) 🌶️ a|g – 15

Tomatensugo, rote Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Salami, Mozzarella Fior di Latte, Oregano

PARMA E RUCOLA a|g – 14

Tomatensugo, Parmaschinken, frischer Rucola, Parmesan DOP, extra natives Olivenöl

LACHS & GAMBAS a|b|d|g – 17

Tomatensugo, Black Tiger Gambas, Knoblauch, Mozzarella Fior di Latte, frische Petersilie

VEGETARIANA 🌿 a|g – 11

Tomatensugo, hausgemachtes gegrilltes Gemüse mit rauchiger Note (Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln), Mozzarella Fior di Latte, Oregano

QUATTRO STAGIONI a|d|g – 14

Tomatensugo, Thunfisch, Champignons, Paprika, Artischocken, Mozzarella Fior di Latte, Oregano

PROSCIUTTO a|g – 12

Tomatensugo, italienischer Hinterschinken, Mozzarella Fior di Latte, Oregano

TONNO E CIPOLLA a|d|g – 13

Tomatensugo, Thunfisch, rote Zwiebeln, Mozzarella Fior di Latte, Oregano

Dolci

TIRAMISÙ ³|e|g – 9

In Espresso getränkter Biskuit unter hausgemachter Mascarpone-Creme mit Kakaopulver bestäubt

PANNA COTTA ¹|²|³|g – 7

Hausgemachte Sahnecreme verfeinert mit Bourbon-Vanille und Waldfrüchte

Allergene & Zusatzstoffe

🌿 = vegetarisch □ = vegan 🌶️ = piccante (scharf) LP = Empfehlung, Extrazutaten 0,50 - 6,00 € Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel(n), 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = mit Säuerungsmittel(n) Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl und Maismehl), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte (Walnüsse, Pinienkerne), i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere