

# SPECIALITÀ

## --- Antipasti

POLLO AL MAIS Tranchen v/ d/ Maispouardenbrust, an Kirschtomaten, Rucola, Mango, gerösteten Mandeln, Grana Padano & Maracujajus 18,5

CARPACCIO DELLO STRETTO Carpaccio v/ Schwertfisch & marinierten Scampi an Papaya, rosa Pfeffer, Bergamotte, getrüffeltem Pecorino, Spargel, Trüffel, & Papajus 25,5

## --- Pasta

TAGLIOLINI MILLEGUSTI dünne Bandnudeln m/ weißem Spargel, Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten, knusprigem Guanciale-Speck, Parmesanraspel, & Mandarinen-Trüffelcreme 25,5

SPAGHETTI NERI schwarze Spaghetti m/ Meeresfrüchten & Babytomaten an Safransauce 18

PAPPARDELLE CINGHIALE breite Bandnudeln m/ Wildschweinragout & Grana Padano an Marsalaweinsauce 18

TAGLIATELLE PESTO 2.0 Bandnudeln m/, Flußkrebse, Rucola & gerösteten Pistazien an Pesto v/ getrockneten Tomaten & Grana Padano 20

CASARECCE AL CHIANTI Makkeroni produziert m/ Rotwein an Schweinekrustenschinken, Bergamotte & getrüffeltem Pecorino in Pestosauce v/ Saubohnen & Auberginen 20,5

## --- Riso

RISOTTO NERO schwarzes Vollkornrisotto m/ Spargel, Palmherzen, Artischocken, Broccoli, Kirschtomaten, Trüffel, Grana Padano & gegrillten Rinderfiletstreifen 24

wahlweise VEGAN - Käse & - Rinderfilet 19

## --- Pesce

SPADA ALLA MENTA Schwertfischsteak an Creme v/ Minze, Mandarine & rosa Pfeffer, dazu Spinat 30

## --- Carne

ENTRECOTE PUGLIESE Entrecote v/ Rind an Stängelkohl, Peperoncino, frischen Tomaten & Peperoni dazu Kartoffel-Topinamburgratin 29

## --- Dessert

BIGNÈ NOCCIOLA hausgemachte Jumbo Profiteroles m/ Haselnusscreme gefüllt 7,5

CANNOLO SICILIANO Mürbteigkrokantrolle m/ Ricottakäse, Pistazie & Schokolade 6,5

## **A N T I P A S T I N I / kleine Vorspeisen**

BRUSCHETTA	geröstetes Brot m/ Tomaten & Paprika	7,3
CAPRESE	Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum & Oliven	9,5
CARPACCIO	v/ Rind m/ Pilzen, Grana Padano & Olivenöl	11
VITELLO TONNATO	Kalbfleisch m/ Thunfischcreme & Kapern	11
INSALATA DI MARE	Oktopus <sup>3</sup> , Calamari <sup>3</sup> & Shrimps m/ Öl & Zitrone	14
ANTIPASTO MISTO	vegetarischer Vorspeisenteller	12 / 17,5 / 22
CARCIOFI GRIGLIATI	Artischocken vom Grill	9,5
CARPACCIO PESCE	Carpaccio v/ Seeteufel, Schwert- & Thunfisch	21

## **S A L A T E** Dressings: Balsamico / Zitrone-Limette

PICCOLA	kleiner, gemischter Salat	4,3
TACCHINO	gemischter Salat m/ gegrillter Putenbrust, Äpfeln & Walnuss	13,5
FILETTO	Rucolasalat m/ Rinderfilet, Kirschtomaten & Parmesan <sup>1,5</sup>	19
TONNO	gemischter Salat m/ Thunfisch, Mozzarella & gegrillten Artischocken	13,5

## **S U P P E N**

POMODORO	klassische Tomatensuppe	7
MINISTRONE	hausgemacht m/ frischem Gemüse	8



## **P A S T A** / alle Nudeln hausgemacht / Spaghetti von „Molisana“

### Klassiker

AGLIO & OLIO	Spaghetti in Knoblauch, Olivenöl Chili & Petersilie	10,5
NAPOLETANA	Spaghetti m/ klassischer Tomatensauce	10,5
CARBONARA	Spaghetti m/ Speck <sup>1</sup> , Ei & Grana Padano <sup>1,5</sup>	12,5
VONGOLE VERACI	Spaghetti m/ Venusmuscheln, frischen Tomaten & Weißwein	18,5

### Vegetarisch

VERDI	Tagliatelle m/ Brokkoli, Champignons, Paprika, Zucchini, Lauch & Frühlingszwiebel	15
PORCINI	Tagliatelle m/ Steinpilzen & frischen Tomaten	16
ALLA NORMA	Maccheroncini m/ Tomaten, Auberginen, Ricotta & Basilikum	14,5
RIPIENA	gefüllt m/ Steinpilzen in Pilzsauce <sup>11</sup> & Rucola	18,5
TARTUFO NERO	Tagliolini m/ schwarzem Norcia Trüffel	21,5

### Fisch & Fleisch

SCAMPI	Tagliolini m/ Scampi <sup>3</sup> , Langustine <sup>3</sup> , & Kirschtomaten in Weißweinsauce <sup>11</sup>	19
CALVADOS	Tagliatelle m/ Rinderfilet, Walnuss & frischen Äpfeln in Rotwein-Calvadoslikörsauce <sup>11</sup>	18
PINNA GIALLA	Tagliatelle m/ gegrilltem Yellowfin-Thunfisch an Zitronensauce	19

**ALLE PASTAGERICHTE (AUSSER M/ FISCH) M/ GRANA PADANO SERVIERT**

**GRANA PADANO EXTRA I,50 € !!!**

## R I S O T T O

ROSSO	Rote-Bete-Risotto m/ Lachs vom Grill	17,5
TREVIGIANO	m/ Rinderfilet, Radicchio & Walnüssen	20

## F I S C H & F L E I S C H

AL LIMONE	Kalbsschnitzelchen in Zitronensauce m/ Tagliatelle	21,5
ROMANA	Kalbsschnitzelchen m/ Parmaschinken & Salbei an Weißweinsauce & Caponatagemüse	23,5
AI FERRI	250gr.Roastbeef v/ Grill m/ Rosmarinkartoffeln	22,5
BRANZINO GRIGLIA	ganzer Wolfsbarsch v/ Grill m/ Spinat	26,5
CALAMARI GRIGLIA	Loligo Babycalamari v/ Grill m/ Kartoffeln	22
TONNO GRIGLIA	Yellowfin Thunfischsteak v/ Grill m/ Caponata	28,5
SPADA GRIGLIA	Schwertfischsteak v/ Grill an Zitronensauce & Caponata-Gemüsepfanne	24

## **B E I L A G E N**      nur zu Hauptgerichten serviert

PATATE AL ROSMARINO	Rosmarinkartoffeln	5
SPINACI	gedünsteter Spinat m/ Knoblauch & Öl	5
CAPONATA	Gemüsepfanne m/ Auberginen, Zucchini, Paprika, Rosinen & Kartoffeln	8

## **S Ü S S E S**

PANNA COTTA	wahlweise m/ Karamell, Erdbeer & Schoko	5,5
TIRAMISÚ	m/ Mascarpone, Eigelb, Sahne & Amaretto	6
TARTUFO AL LIMONCELLO	Zitroneneisbombe m/ Limoncellokern	8
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	warmer Schokokuchen m/ Eis & Waldbeeren	9
SEMIFREDDO	halbgefrorenes m/ diversem Geschmack	7,5
TORTE VARIE	Kuchen nach Wahl, aus der Vitrine	5,5

## H E I S S E G E T R Ä N K E

Espresso*	2,3
Espresso Macchiato*	2,8
Espresso Doppio*	4,0
Espresso Doppio Macchiato*	4,5
Espresso Corretto*	4,8
m/ Vecchia Romagna oder Grappa	
Caffè Crema*	3,1
Cappuccino*	3,6
Latte Macchiato*	4
Heiße Schokolade	4,2
Chai Latte	5
Tasse Tee** frisch v/ Teehaus Bachfischer	
Schwarz / Pfefferminz / Kräuter / Früchte / Rooibos	4

## KALTE GETRÄNKE

Tafelwasser 0,4 l	3,5
San Pellegrino / Acqua Panna 0,25 l / 0,75 l	3,2 / 6,9
Coca Cola <sup>14</sup> / Coca Cola light <sup>13,14</sup> / Fanta <sup>14</sup> / Sprite / Spezi <sup>14</sup> 0,2 l / 0,4 l	3,3 / 4,4
trüber Apfel / Orange / Maracuja / Rhabarber Kirsch / Johannisbeere 0,2 l / 0,4 l	3,4 / 5
als Schorle 0,2 l / 0,4 l	3,2 / 4,5
OranSoda / LemonSoda <sup>14</sup> 0,33 l	4,7

## BIERE

Chiemseer Helles „BRAUSTOFF“ 0,5 l	4,6
Paulaner alkoholfreies Helles 0,5 l	4,6
Hacker Pschorr Dunkles 0,5 l	4,6
Paulaner Zwickl naturtrüb 0,4 l	4,3
Paulaner Radler naturtrüb 0,5 l	4,6
Fürstenberg Pilsener 0,33 l	4,1
Paulaner Weizen 0,5 l	4,6
Paulaner Dunkles Weizen 0,5 l	4,6
Paulaner „Isar Weisse“ Leichtes Weizen 0,5 l	4,6
Paulaner Alkoholfreies Weizen 0,5 l	4,6



## **A P E R I T I V I**

Sanbitter <sup>14</sup> , alkoholfrei / Crodino <sup>14</sup> , alkoholfrei 0,2 l	3,5
Prosecco Imperiale Millesimato, Extra Dry, DOC 2020 0,1 l / 0,75 l	4,7 / 32,5
Aperol Spritz Frizzante, Aperol <sup>14</sup> , Mineralwasser & Orange	7
Hugo Frizzante, Minze, Holunderblütensirup & Mineralwasser	7
Rosato Mio Frizzante, Basilikum, Ramazzotti Rosato & Mineralwasser	7
Weißweinschorle 0,2 l / 0,5 l m/ oder o/ Rosmarin	4,6 / 7,8
Campari / Soda oder Orange <sup>14</sup>	8

## **D I G E S T I V I**

	4 cl
Grappa Friulia	4,3
Grappa Stravecchia (Barrique)	6
Grappa Bis Cabernet Sauvignon	6
Grappa di Nebbiolo (Barrique)	7,2
Vecchia Romagna	5,5
	4 cl
Amaro del Capo	5,2
Averna / Cynar / Ramazzotti / Sambuca	5
	6 cl
Martini bianco / rosso / extra dry / fiero	6,5

## W E I ß W E I N E

### LUGANA „CAMILLA“

2022 Malavasi, Vigneto Camilla, Sirmione, Lombardei, DOC  
fruchtig verführerisch / Zitrus & Blumen / Quitte & Bittermandel

0,1 l / 0,2 l	4,8 / 9,2
0,5 l / 0,75 l	23 / 32

### RIESLING „VDP Gutswein“

2022 Weingut Friedrich Fendel, Rheingau, QBA  
frisch & mineralisch / zartes Fruchtaroma m/ Pfirsich & Aprikose

0,1 l / 0,2 l	4,5 / 8,9
0,5 l / 0,75 l	22 / 30

### ROERO ARNEIS „Persté“

2022 Marco Bonfante, Alba, Piemont, DOCG  
mineralisch & vollmundig / weich & fein / Noten v/ Pfirsich & Aprikose

0,1 l / 0,2 l	4,9 / 9,6
0,5 l / 0,75 l	25 / 34

### PECORINO „Terre di Chieti“

2022 Tenuta Ulisse, Crecchio, Abruzzen, IGT  
höchstbewerteter Pecorino-Wein aller Zeiten, 96 Pkt. Luca Maroni  
fruchtiges Aroma / frischer Geschmack / balsamischer Abgang  
m/ feiner Säure & guter Struktur

0,1 l / 0,2 l	4,5 / 8,9
0,5 l / 0,75 l	22 / 30

### FALANGHINA „Beneventano“

2022 Terre Borboniche, Domus Vini, Fossalta, Campanien, IGT  
goldgelbe Farbe / exotische Früchte / erfrischend-fruchtig /  
im Abgang eine leichte Prise Meer

0,1 l / 0,2 l	4,2 / 8,3
0,5 l / 0,75 l	20,5 / 29

## ROSÉWEINE

### DUO ROSÉ

2022 Domaine de Bellemare, Meze, Frankreich, VdP d'Oc

Blend v/ Grenache & Cinsault

zartes Lachsrosa / würzig / lebendige Säure / Aromen roter Früchte /  
Hauch v/ Feigen & Bananen im Abgang

0,1 l / 0,2 l

4,1 / 7,9

0,5 l / 0,75 l

19,5 / 26

### CERASUOLO D'ABRUZZO „d'Ulisse“

2022 Tenuta Ulisse, Crecchio, Abruzzen, IGT, 95 Pkt. Luca Maroni

ein Rosé v/ d/ Montepulciano Traube wie aus dem Bilderbuch

saftiges Kirsch- & Himbeeraroma / fruchtiger Geschmack

weicher Abgang m/ toller Kräuterwürze & einem Hauch Lakritz

0,1 l / 0,2 l

4,7 / 9

0,5 l / 0,75 l

22,5 / 31

## ROTWEINE

### AGLIANICO „Beneventano“

2020 Domus Vini, Terre Borboniche, Fossalta, Campanien, IGP  
brilliantrot / würzig & kräftig / dunkle Beeren / schokoladig  
m/ rauchigem Hauch v/ Leder / harmonisch trocken & samtig

0,1 l / 0,2 l	4,2 / 8,3
0,5 l / 0,75 l	20,5 / 29

### PRIMITIVO „Tank 32“

2021 Cantine Minini, Apulien, IGT-Appassimento  
aus getrockneten Primitivotrauben gekeltert / köstliches Aroma /  
sanft & samtig / am Gaumen dicht & konzentriert / vollmundig

0,1 l / 0,2 l	4 / 7,9
0,5 l / 0,75 l	19,5 / 27

### A PASSO LENTO

2020 Cantina Vecchia Torre, Leverano, Salento, IGP  
Cuvée v/ Negroamaro & Syrah / purpurrot / intensives Aroma reifer  
Früchte / dunkle Schokolade & Rosmarin / zarte Restsüße / vollmundig

0,1 l / 0,2 l	4,8 / 9,2
0,5 l / 0,75 l	23 / 32

### MEA CULPA

2019 Cantine Minini, Apulien & Sizilien, 94 Pkt. Luca Maroni  
Appassimento-Cuvée v/ Merlot, Primitivo & Syrah  
Schoko & Tabak / dunkle Frucht / Vanille & Mokka / atemberaubend  
rundes Tannin m/ elegantem Körper / feine Holznoten im Abgang

0,1 l / 0,2 l	7 / 12
0,5 l / 0,75 l	29 / 43

### MULINERO

2018 Azienda Agricola Malavasi, Pozzolengo, Lombardei, DOC  
100% Petit verdot / nummerierte Flaschen / ein Wein zum Verlieben /  
rubinrot m/ reifen Aromen / Muskatnuss & Pfeffer /  
Kirsche, Minze & Eukalyptus / weich, fruchtig & herzhaft /  
ausgezeichnete Säure / langer balsamischer Abgang

0,75 l (Glas auf Anfrage)

## **Zusatzstoffe**

- 01 m/ Konservierungsstoff
- 03 m/ Antioxidationsmittel
- 04 m/ Nitritpökelsalz & Nitrat
- 05 italienischer Hartkäse Grana Padano
- 06 geschwefelt
- 11 m/ Phosphat
- 12 frische Egerlinge
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 m/ Farbstoff
  
- \* koffeinhaltig
- \*\* teeinhaltig