

APERITIVO

Aperitif

Berlucchi 6l` Rose, Franciacorta ^{5,13,L}	0,1l 9, ⁰⁰	0,7l 44, ⁰⁰	Vermouth Pregiato Antica Formula dal 1786, Carpano ^{5,L}	5cl 7, ⁵⁰
Prosecco -Extra Dry-, Anselmi ^{5,13,L}	0,1l 5, ⁵⁰	0,7l 28, ⁰⁰	Sherry, Sandeman Fino, Halbtrocken ^{5,L}	5cl 5, ⁵⁰
Aperol Spritz ^{1,5,13,L}		0,2l 7, ⁵⁰	Punt e Mes ^{5,13,L}	5cl 5, ⁵⁰
Hugo ^{5,13,L}		0,2l 7, ⁵⁰	Cynar ^{5,12,13,L}	5cl 5, ⁵⁰
Campari Orang ^{1,5,L}		0,2l 6, ⁵⁰	Crodino ^{5,13,L} (Alkoholfrei)	0,1l 4, ⁰⁰
Campari Soda ^{1,5,L}		0,2l 6, ⁵⁰	Bitterino ^{5,13,L} (Alkoholfrei)	0,1l 3, ⁰⁰
Martini (Bianco ⁵ , Rosso ^{5,13,L} , Extra Dry ^{1,5,13,L})		5cl 5, ⁵⁰		

BEVANDE ANALCOLICHE

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Mineralwasser	Fl. 0,25l 2, ³⁰
	Fl. 0,75l 5, ⁵⁰
Acqua Panna Mineralwasser (still)	Fl. 0,25l 2, ³⁰
	Fl. 0,75l 5, ⁵⁰
Coca Cola ^{1,11}	Fl. 0,2l 2, ⁵⁰
Coca Cola Zero ^{1,8,11}	Fl. 0,33l 3, ⁰⁰
Apfelschorle	Fl. 0,33l 3, ⁰⁰
Blutorangensaft (frisch)	0,2l 3, ⁵⁰
Thomas Henry Tonic Water ¹²	Fl. 0,2l 3, ⁵⁰
San Pellegrino Aranciata	Fl. 0,2l 2, ⁵⁰

BIRRE

Bier

Birra Peroni Nastro Azzurro ^{A2}	0,33l 3, ⁵⁰	Krombacher Pils ^{A2}	Fl. 0,33l 3, ⁰⁰
Beck's alkoholfrei ^{A2}	Fl. 0,33l 3, ⁰⁰	Erdinger Weißbier ^{A1,A2}	Fl. 0,5l 4, ⁹⁰

ANTIPASTI

— Vorspeisen —

Carpaccio di Manzo Marinato Rucola e Parmigiano^G	16, ⁵⁰
Mariniertes Rindercarpaccio vom Filet mit Rucola und gehobeltem Parmesan // Carpaccio from marinated Beef filet, rocket salad, parmigiano	
Bufala e Pomodori, Pinoli e pesto al basilico^G	12, ⁰⁰
Frische Büffelmozzarella, Tomaten und Pinienkerne an Basilikumpesto // Fresh buffalo Mozzarella, tomatoes, pine nuts, basil pesto	
... mit Parmaschinken	13, ⁵⁰
Carpaccio di Polipo con insalatina di finocchio^{J,N}	17, ⁵⁰
Mariniertes Oktopuscarpaccio mit angemachtem Fenchel Salat // Marinated Carpaccio from octopus, fenel salad	
Tri di Pesce, con Polipo Tonno, e Salmone^{2,C,J,G}	23, ⁰⁰
Dreierlei vom Fisch: Octopus Carpaccio, gebeizter Lachs & Thunfisch Tartar // Three types of fish: Octopus Carpaccio, pickled salmon, tuna tartar	
Insalata di Stagione con Calamaretti grigliati^{13,N}	16, ⁵⁰
Gemischter Saison Salat mit gegrillten Baby-Calamari // Mixed salad & grilled Calamaretti	

PRIMI PIATTI

— Nudelgerichte —

Spaghetti aglio, olio e peperoncino^{A1}	12, ⁰⁰
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncino // Spaghetti, olive oil, garlic and chilis	
Linguine ai Frutti di Mare^{4,13,A1,B,D,N}	16, ⁵⁰
Linguine mit frischen Meeresfrüchten // Linguine with seafood	
Penne Salsiccia Rucola e Parmigiano^{4,A1,H}	16, ⁵⁰
mit italienischer Bauernwurst und Rucola // Penne with italian sausage and rocket salad	
Tortelloni oder Tagliatelle al tartufo^{4,5,6,A1,C,G}	17, ⁰⁰
Mit Trüffel gefüllte Tortelloni in milder Trüffelsauce // Truffel filled pasta, truffel sauce	
... mit frischen Trüffeln	27, ⁵⁰

TRÜFFEPRODUKTE FÜR ZU HAUSE

Verfeinern Sie Ihre eigenen Gerichte zu Hause mit unseren hausgemachten Trüffelprodukten zum Mitnehmen. Fragen Sie gerne unser Personal danach.

SECONDI PIATTI DI CARNE

Fleischhauptgerichte

Alle Hauptgänge werden mit gemischtem
Gemüse & Rosmarinkartoffeln serviert.

Filetto di Vitello con Salsa tartufata^{1,6,13,A1,C,I} 33,⁰⁰

Kalbsfilet in Madeira Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel // Veal filet, madeira truffle sauce with fresh grated truffle

Filetto di Manzo, cipolla di Tropea al Vino rosso^{13,A1,F,I} 32,⁰⁰

Rinderfilet mit roten Zwiebeln aus Tropea in Rotweinsauce // Beef filet, red onions, red wine sauce

Fegato di Vitello Burro e Salvia^{A1,G} 23,⁰⁰

Kalbsleber in Butter und Salbei // Calf's liver, butter & sage

Classico Saltimbocca alla Romana^{2,3,4,13,A1,G} 24,⁰⁰

Kalbsmedaillon vom Filet mit rohen Schinken und Salbei in Weißweinsauce // Fine slices from veal filet, raw ham, sage & whitewine sauce

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fischhauptgerichte

Alle Hauptgänge werden mit gemischtem
Gemüse & Rosmarinkartoffeln serviert.

Gamberoni grigliati alle erbe aromatiche^{A1,B} 26,⁰⁰

Gegrillte Riesengarnelen an Kräuter-Aromen // Grilled Tiger Prawns with herbs

Filetto di Rombo al guazetto Termolese^{4,13,D,G,I} 32,⁰⁰

Steinbuttfilet in Weißwein gegart, frische Kräuter und Kartoffelscheiben // Turbot filet in white wine sauce, fresh herbs, potato slices

Orata royale alla Livornese^{4,6,13,D} 27,⁰⁰

Gebrautes Doradenfilet an Tomatensauce mit Kapern, Oliven und Basilikum // Gilthead in a tomato sauce, olives, capers and basil

Orata al sale per 2 persone^{6,C,D} je 27,⁰⁰

Dorade in der Salzkruste für zwei Personen, am Tisch filitiert // Gilthead in a salt crust for two persons

Gerne empfehlen wir Ihnen täglich wechselnde Speisen, sowie den passenden Wein zu Ihren Gerichten - Buon Appetito!

DESSERT

-Nachtsch-

Creme Caramel^C	7, ⁰⁰
Süßer Pudding mit Karamel // Sweet pudding with caramel	
Tiramisu^{11,A1,G}	8, ⁰⁰
Dessert mit Mascarpone, Biskuit, Kaffee und Amaretto // Dessert with mascarpone, biscuit, coffee and amaretto	
Schoko Souffle^{A1,C,F,G}	8, ⁰⁰
Warmes Schokoladentörtchen mit flüßigem Kern und Vanilleeis // Warm chocolate cake with vanilla ice cream	
Cassata^{1,8,13,C,G}	8, ⁰⁰
Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten // Sicilian ice cream speciality with candied fruits	
Haselnuss oder Cafe Parfait^{11,13,A1,C,G}	8, ⁰⁰
Eisspezialität mit kandierten Früchten wahlweise mit Haselnuss oder Kaffee Geschmack // Half frozen from hazelnut or coffee	
Panna cotta^{9,G}	8, ⁰⁰
Sahne Dessert mit Vanille // Italian vanilla mousse	
Zitronensorbet alla Colonel^{2,8}	9, ⁵⁰
Cremig geschlagenes Zitronensorbet mit Wodka // Lemon sherbet with wodka	
Gemischte Dessert Variation^{1,9,11,A1,C,G}	13, ⁵⁰
Drei verschiedene Verführungen // Mixed dessert variation	

BEVANDE CALDE

-Warme Getränke-

Tasse Kaffee¹¹	2, ⁵⁰
Espresso¹¹	2, ⁵⁰
Espresso macchiato^{11,G}	2, ⁸⁰
Doppio Espresso¹¹	4, ⁵⁰
Doppio Espresso macchiato^{11,G}	4, ⁸⁰
Cappuccino^{11,G}	3, ⁰⁰
Latte Macchiato^{11,G}	3, ⁵⁰
Tee (Auf Anfrage)	ab 2, ⁵⁰

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Süßungsmittel, 9) Aspartam- Phenylalaninquelle, 10) mit Phosphat,

11) Koffeinhaltig, 12) chininhaltig, 13 Sulfite

Allergene: A1) Gluten aus Weizen, A2) Gluten aus Gerste, B) enthält Krebstiere, C) enthält Eier, D) enthält Fisch, E) enthält Erdnüsse, F) enthält Soja, G) enthält Milch, H) enthält Schalenfrüchte, I) enthält Sellerie, J) enthält Senf, K) enthält Sesam, L) enthält Schwefeldioxid/Sulfite, M) enthält Lupinen, N) enthält Weichtiere