



PANE E VINO
VINERIA

**BENVENUTO
HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME**

ANTIPASTI

Bruschetta classica <i>A</i> Geröstete Brotscheiben Tomaten Basilikum Toasted bread slices Tomatoes Basil	5,00 €
Verdura dalla Vetrina Gemüse aus unserer Vitrine Vegetables from our showcase	9,50 €
Caprese <i>G</i> Büffelmozzarella Strauchtomaten Basilikum Buffalo mozzarella Vine tomatoes Basil	12,50 €
Vitello Tonnato <i>C, G</i> Kalbfleisch Thunfischcreme Kapernäpfel Veal Tuna cream Caper apples	12,50 €
Carpaccio di manzo <i>G</i> Rinderfilet Rucola Parmesanspäne Fillet of beef Rocket salad Parmesan shavings	14,50 €
Tartar di salmone con avocado-creme <i>D</i> Lachstatar Avocadocreme Salmon Tartar Avocado Cream	14,50 €
Antipasto Pane e Vino <i>C, G</i> Bruschetta Vitello Tonnato Caprese Oliven Parmesan Gegrilltes Gemüse Salami Parmaschinken Bruschetta Vitello Tonnato Caprese Olives Parmesan Grilled Vegetables Salami Parma Ham	14,50 €
Tartar di manzo con uova di quaglia <i>C</i> Rindertatar Wachtelei Beef Tartar Quail Egg	16,50 €
Insalata di mare <i>B, D, N</i> Meeresfrüchtesalat Seafood salad	19,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

INSALATE

Insalata mista <i>L</i> Gemischter Salat Mixed salad	7,00 €
Insalata di pomodoro e cipolla Strauchtomaten Rote Zwiebeln Vine tomatoes Red onions	7,50 €
Insalata di rucola <i>G, L</i> Rucolasalat Parmesanspäne Kirschtomaten Rocket salad Parmesan shavings Cherry tomatoes	9,00 €
Insalata con tonno e cipolla <i>L, I</i> Salatvarianten Thunfisch Rote Zwiebeln Salad Variations Tuna Red Onions	12,50 €
Insalata con pollo in crosta di sesamo <i>L, G</i> Salatvarianten Gebratene Hähnchenstreifen in Sesamkruste Salad Variations Roasted Chicken Strips in sesame crust	13,00 €
Insalata mista con pecorino e olive Gemischter Salat Pecorino Käse Oliven Mixed salad Pecorino Cheese Olives	13,50 €
Insalata con salmone e avocado <i>L, D, B</i> Salatvarianten Gebratene Lachsfiletstreifen Garnelen Avocado Salad variations Fried salmon fillet strips Prawns Avocado	17,50 €
Insalata con medaglioni di filetto di manzo Salatvarianten Rinderfilet Salad variations Fillet of beef	19,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

PIZZA | PINSA

Pizza Margherita <i>A, G</i> Tomatensauce Mozzarella Basilikum Tomato sauce Mozzarella Basil	9,50 €
Pizza Prosciutto e funghi <i>A, G</i> Tomatensauce Mozzarella Schinken Champignons Tomato sauce Mozzarella Ham Mushrooms	12,00 €
Pizza Diavolo <i>A, G</i> Tomatensauce Mozzarella Scharfer Salami Grüne Peperoni Tomato sauce Mozzarella Spicy salami Green peppers	12,00 €
Pizza Salami <i>A, G</i> Tomatensauce Mozzarella Salami Tomato sauce Mozzarella salami	12,00 €
Pizza Tonno e cipolla <i>A, D, G</i> Tomatensauce Mozzarella Thunfisch Rote Zwiebeln Tomato sauce Mozzarella Tuna Red Onions	12,00 €
Pizza Verdure <i>A, G</i> Tomatensauce Mozzarella Gemüse Tomato sauce Mozzarella vegetables	12,50 €
Pizza Caprese Frischen Tomatenscheiben Mozzarella Fresh tomato slices Mozzarella	13,50 €
Pizza Capricciosa Tomatensauce Mozzarella Champignons Artischocken Schinken Salami Tomato sauce Mozzarella Mushrooms Artichokes Ham Salami	14,50 €
Pizza Pane e Vino <i>A, G</i> Tomatensauce Mozzarella Rucola Parmaschinken Parmesan Tomato sauce Mozzarella Rocket salad Parma ham Parmesan cheese	15,50 €
Pizza Burrata con rucola e pomodorini <i>A, G</i> Burrata Rucola Kirschtomaten Burrata Rocket salad Cherry tomatoes	15,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

PASTA

Spaghetti Aglio e olio <i>A</i> Spaghetti Knoblauch Peperoncino Spaghetti Garlic Peperoncino	9,00 €
Spaghetti Pomodoro <i>A</i> Spaghetti Tomatensauce Spaghetti tomato sauce	9,00 €
Penne Arrabiata <i>A</i> Penne Knoblauch Peperoncino Tomatensauce Penne Garlic Peperoncino Tomato sauce	9,80 €
Spaghetti al parmigiano <i>A, G</i> Spaghetti aus dem Parmesanlaib Spaghetti from the Parmesan loaf	12,00 €
Ravioli ripieni con ricotta e spinaci in crema di burro e salvia <i>A, G</i> Ravioli Ricotta-Spinat Butter-Salbei Ricotta-Spinach Ravioli Butter-Sage	12,50 €
Linguine burro e tartufo <i>A, G</i> Linguine Butter Schwarzer Trüffel Linguine Butter Black Truffle	15,00 €
Tagliatelle con salmone e pomodorini verdi <i>A, D, L</i> Tagliatelle Lachs Kirschtomaten Weißwein Tagliatelle Salmon Cherry tomatoes White wine	15,50 €
Gnocchi ai porcini in crema di parmigiano Gnocchi Steinpilze Parmesansauce Gnocchi Porcini Parmesan sauce	15,50 €
Paccheri con filetto di manzo e funghi <i>A, L, G</i> Paccheri Rinderfiletstreifen Steinpilzen Kirschtomaten Paccheri Beef fillet strips Porcini mushrooms Cherry tomatoes	17,50 €
Linguine con vongole al vino bianco <i>A, N</i> Linguine Venusmuscheln Weissweinsauce Linguine Clams White wine sauce	17,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Panzerotti ripieni di funghi porcini in salsa di burro con tartufo
Panzerotti gefüllt mit Steinpilzen | Buttersauce | Frischem Trüffel
Panzerotti | Porcini | Parmesan sauce 18,50 €

Linguine frutti di mare *A, B, G, L, N*
Linguine | Meeresfrüchte | Muscheln
Linguine | Seafood | Mussels 19,50 €

CARNE

Paillard di vitello
Kalbsschnitzel vom Grill
Grilled veal cutlet 21,00 €

Saltimbocca alla romana *A, L*
Kalbsschnitzel | Parmaschinken | Salbei | Weißwein |
Veal escalope | Parma ham | Sage | White wine 24,00 €

Tagliata di manzo *G*
Roastbeef vom Grill | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan
Grilled roast beef | Rocket salad | Cherry tomatoes | Parmesan 27,00 €

Entrecôte alla griglia 29,50 €

Filetto di manzo alla griglia
Rinderfilet vom Grill
Grilled fillet of beef 35,00 €

Portion Trüffel 7,00 €

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

PESCE

Seppia alla griglia <i>N</i> Tintenfisch vom Grill Grilled squid	19,50 €
Filetto di salmone <i>D</i> Gebratenes Lachsfilet Roasted salmon fillet	23,00 €
Filetto di Branzino alla griglia <i>D</i> Wolfsbarschfilet Sea bass fillet	24,50 €
Orata al forno (500g) <i>D</i> Dorade Royal (500g) Dorade Royal (500g)	25,50 €
Grigliata Mista <i>B, D, N</i> Gemischte Grillplatte Mixed grill platter	33,00 €
Gamberoni alla griglia safran vinaigrette <i>B</i> Wilde Garnelen vom Grill Safran-Vinaigrette Wild prawns from the grill Saffron vinaigrette	38,00 €
Branzino al forno (al sale per 2 pers) <i>D</i> Wolfsbarschfilet für 2 Personen Sea bass fillet for 2 people	60,00 €
Portion Trüffel	7,00 €

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

DESSERT

Tiramisù <i>A, G</i>	5,00 €
Panna Cotta <i>G</i>	5,00 €
Tartufo nero <i>C, G, H</i>	6,00 €
Torta della nonna <i>A, L</i>	7,00 €
Crostata alla frutta <i>A, C</i>	7,00 €
Cassata siciliana <i>C, G, H</i>	8,00 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee ☞ Coffee	2,80 €
Espresso ☞	2,50 €
Espresso doppelt ☞ Espresso double	4,50 €
Macchiato doppelt ☞ Macchiato double	4,80 €
Espresso Macchiato ☞, G Espresso Macchiato	2,80 €
Espresso Koffeinfrei Espresso decaffeinated	2,50 €
Cappuccino ☞, G	3,50 €
Schwarztee ☞ Black tea	
Pfefferminztee Peppermint tea	
Kamillentee Camomile tea	
Grüntee ☞ Green tea	je 2,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

GETRÄNKE

SOFTDRINGS & SÄFTE

Orangensaft	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Orange juice		
Apfelsaft naturtrüb	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Apple juice nature cloudy		
Johannisbeernektar	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Currant nectar		
Maracujanektar	<i>Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Passion fruit nectar		
Schorle	<i>Glas 0,4 l</i>	3,80 €
Spritzer		
Coca Cola ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Coca Cola Zero ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Fanta ^{1,3}	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Sprite/Mezzo ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	2,50 €
Bitter Lemon - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Tonic Water - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Ginger Ale - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Bionade Holunder	<i>Glas 0,33 l</i>	4,20 €
Ensinger Medium / Still	<i>Flasche 0,25 l</i>	2,50 €
	<i>Flasche 0,5 l</i>	3,90 €
	<i>Flasche 0,75 l</i>	5,90 €

FLASCHENBIER

Original Münchner hell, alkoholfrei (non-alcoholic) <i>A3</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei (non-alcoholic) <i>A1</i>	<i>Glas 0,5 l</i>	4,50 €
Paulaner Hefeweizen <i>A1</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Fürstenberger Pils <i>A3</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	3,50 €
Nastro Azzuro Birra <i>A3</i>	<i>Flasche 0,33 l</i>	4,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite
Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

GETRÄNKE

APERITIV

San Bitter/Crodino	<i>Glas</i>	4,50 €
San Bitter mit Prosecco	<i>Glas</i>	7,50 €
Campari-Gin	<i>Glas</i>	7,50 €
Ramazotti Rosé	<i>Glas</i>	5,50 €
Aperol Spritz	<i>Glas</i>	7,50 €
Hugo	<i>Glas</i>	7,50 €
Vermut-Prosecco	<i>Glas</i>	8,50 €
PinkGin-Moscato	<i>Glas</i>	8,50 €
Martini	<i>Glas</i>	5,50 €

DIGESTIV

Amaro Quintessentia Nonino	<i>Glas 4 cl</i>	6,00 €
Ramazotti	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Averna	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Sambuca	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Amaretto	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €
Limoncello	<i>Glas 4 cl</i>	4,50 €

LONGDRINKS

Gin Tonic - <i>Hendricks Black Gin</i>	<i>Glas</i>	8,50 €
Campari Soda/Orange ¹	<i>Glas</i>	6,50 €
Black Vodka Orange/Lemon ^{1, 10}	<i>Glas</i>	8,50 €
Jack Daniels Cola ^{1, 9 10}	<i>Glas</i>	6,50 €

*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

ZUSATZSTOFFE

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Phosphat
- Nr. 5 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 6 mit Süßungsmitteln
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 8 chininhaltig
- Nr. 9 coffeinhaltig
- Nr. 10 geschwärzt
- Nr. 11 geschwefelt

ALLERGENE

- A) Gluten namentlich (A1 Weizen, a2 roggen, A3 gerste, a4 hafer, a5 dinkel)
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse) namentlich
(H1 mandeln, H2 haselnüsse, h3 walnüsse, h4 kaschunüsse, h5 pecannüsse,
h6 paranüsse, h7 pistazien, h8 macadamia- oder queenslandnüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulphite
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)