



PANE E VINO  
VINERIA

**BENVENUTO  
HERZLICH  
WILLKOMMEN  
WELCOME**

## ANTIPASTI

---

Bruschetta classica <i>A</i> Geröstete Brotscheiben   Tomaten   Basilikum Toasted bread slices   Tomatoes   Basil	7,00 €
Verdura della vetrina Gemüse aus unserer Vitrine Vegetables from our showcase	14,50 €
Verdura „in padella“ con olio extra vergine d`oliva Gemüse aus der Pfanne Vegetables from the pan	14,50 €
Vitello Tonnato <i>C, G, D</i> Kalbfleisch   Thunfischcreme   Kapernäpfel Veal   Tuna cream   Caper apples	14,50 €
Caprese con pomodorini „roma“ e rossi, basilico alla julien con olio extra vergine d`oliva <i>G</i> Caprese   Roten „Roma“-Cherry-Tomaten   Julien   Basilikum   Olivenöl Caprese   Red „Roma“ cherry tomatoes   Julien   Basil   Olive oil	15,50 €
Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano avocado e mango alle julien <i>G</i> Carpaccio vom Rinderfilet   Rucola   Parmesanspäne   Mango   Avocado   Julienne Carpaccio of fillet of beef   rocket   parmesan shavings   mango   avocado   julienne	22,00 €
Tartar di tonno con wasabi creme e alghe wakame <i>D, G</i> Thunfischtatar   Wasabicreme   Wakame-Algen Tuna tartare   Wasabi cream   Wakame seaweed	22,50 €
Tartar di salmone con crema di avocado e mango alla julien <i>D</i> Lachstatar   Avocadocreme   Mango   Julien Salmon Tartare   Avocado Cream   Mango   Julien	22,50 €
Scamboro tartar con spinaci e sesamo e alghe wakame <i>D, K</i> Gelbflossen Makrele Tatar   Spinat   Sesam   Wakame-Algen Yellowfin mackerel tartare   spinach   sesame   wakame seaweed	22,50 €

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

Tartar di manzo con uova di quaglia e tartufo <i>C, J</i> Rindertatar   Wachteleiern   Trüffeln Beef Tartare   Quail Eggs   Truffles	22,50 €
Antipasto della casa <i>G</i> Caprese   Salami   Prosciutto di Parma, olive, formaggi, verdure Caprese   Salami   Parmaschinken, Oliven, Käse, Gemüse Caprese   Salami   Parma ham, olives, cheese, vegetables	17,50 €
Insalata di polpo con patate e olive nere <i>N</i> Oktopussalat   Kartoffeln   Olive Octopus salad   Potatoes   Olive	22,50 €
Insalata di mare <i>B, D, L, N, I</i> Meeresfrüchtesalat Seafood salad	22,00 €
Insalata di mare tiepida in padella <i>B, D, G, L, N</i> Lauwarme Meeresfrüchte Lukewarm seafood	22,00 €
Portion Trüffel	7,00 €

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

## PIZZA | PINSA | ROMANA

---

Pinsa Margherita <i>A, G, F</i> Tomatensauce   Mozzarella   Basilikum Tomato sauce   Mozzarella   Basil	13,50 €
Pinsa Salame <i>A, G, F</i> Tomatensauce   Mozzarella   Salami Tomato sauce   Mozzarella   salami	15,50 €
Pinsa Verdure <i>A, G, F</i> Tomatensauce   Mozzarella   Gemüse Tomato sauce   Mozzarella   vegetables	16,00 €
Pinsa Diavolo <i>A, G, F</i> Tomatensauce   Mozzarella   Scharfer Salami   Grüne Peperoni Tomato sauce   Mozzarella   Spicy salami   Green peppers	15,50 €
Pinsa Prosciutto e funghi <i>A, G, F</i> Tomatensauce   Mozzarella   Schinken   Champignons Tomato sauce   Mozzarella   Ham   Mushrooms	16,00 €
Pinsa Tonno e cipolla <i>A, D, G, F</i> Tomatensauce   Mozzarella   Thunfisch   Rote Zwiebeln Tomato sauce   Mozzarella   Tuna   Red Onions	15,50 €
Pinsa Rucola e pomodorini <i>A, G, F</i> Tomatensauce   Mozzarella   Rucola   Kirschtomaten Tomato sauce   Mozzarella   Rocket   Cherry tomatoes	16,50 €
Pinsa 4 stagioni <i>A, G, F</i> Tomatensauce   Mozzarella   Vier Jahreszeiten Tomato sauce   Mozzarella   Four Seasons	18,50 €
Pinsa 4 formaggi bianca <i>A, G, F</i> Tomatensauce   Mozzarella   4 verschiedene Käsesorten Tomato sauce   Mozzarella   4 different types of cheese	18,50 €
Pinsa Burrata con rucola e pomodorini <i>A, G, F</i> Tomatensauce   Mozzarella   Burrata   Rucola   Kirschtomaten Tomato sauce   Mozzarella   Burrata   Rocket   Cherry tomatoes	19,50 €
Pinsa Pane e Vino <i>A, G, F</i> Tomatensauce   Mozzarella   Rucola   Parmaschinken   Parmesan Tomato sauce   Mozzarella   Rocket salad   Parma ham   Parmesan cheese	19,50 €

\*Erläuterung zu den Zusatzstoffen siehe letzte Seite

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

Pinsa bianca con patate e tartufo <i>A, G, F</i> Kartoffeln   Trüffel Potatoes   Truffles	22,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

## PRIMI PIATTI

---

Penne Arrabiata <i>A</i> Penne   Knoblauch   Peperoncino   Tomatensauce Penne   Garlic   Peperoncino   Tomato sauce	14,50 €
Spaghetti con pomodoro fresco e basilico alla julien <i>A1</i> Spaghetti   Kirschtomaten   Basilikum   Julienne Spaghetti   Cherry Tomatoes   Basil   Julienne	15,50 €
Spaghetti al parmigiano <i>A1, G</i> Spaghetti aus dem Parmesanlaib Spaghetti from the Parmesan loaf	16,00 €
Ravioli ripieni con ricotta e spinaci alla crema di burro al profumo di salvia <i>A1, C, G</i> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat   Butter Salbei Sauce Ravioli stuffed with ricotta and spinach   butter sage sauce	16,50 €
Spaghetti alla carbonara „originale“ <i>A1, C, G</i> Spaghetti   Guanciale   Pecorino   Eier Spaghetti   Guanciale   Pecorino   Eggs	17,50 €
Lasagne alla bolognese, con besciamella e formaggio <i>A1, C, G, I, L</i> Lasagne   Bolognese   Besciamella   Käse Lasagne   Bolognese   Besciamella   Cheese	18,50 €
Gnocchi con crema di parmigiano e porcini <i>A1, C, G</i> Gnocchi   Parmesancreme   Steinpilze Gnocchi   Parmesan cream   Porcini mushrooms	18,50 €
Paccheri con salsiccia e funghi porcini <i>A1, C, G, L</i> Paccheri   Salsiccia   Steinpilze Paccheri   Salsiccia   Porcini mushrooms	19,50 €

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

Fettucine burro e tartufo <i>AI, C, G</i> Fettucine   Butter   Schwarzer Trüffel Fettucine   Butter   Black Truffle	19,50 €
Pappardelle con ragout di vitello <i>AI, C, G, J, L</i> Pappardelle   Kalbsragout Pappardelle   Veal ragout	19,50 €
Linguine alle vongole veraci al vino bianco <i>AI, L, N</i> Linguine   Venusmuscheln   Weißweinsauce Linguine   Clams   White wine sauce	21,00 €
Risotto alla milanese con gamberetti <i>B, G, L</i> Risotto   Safran   Garnelen Risotto   Saffron   Prawns	22,50 €
Linguine alla pescatora <i>AI, L, B, N, D</i> Linguine   Meeresfrüchte Linguine   Seafood	23,00 €
Fettuccine con scampi, funghi porcini e pomodorini roma <i>AI, C, L, N</i> Fettuccine   Kaisergranat   Steinpilze   Kirschtomaten Fettuccine   Norway lobster   Porcini mushrooms   Cherry tomatoes	24,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

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

## SECONDI PIATTI DI CARNE

---

Paillard di vitello Natur Kalbsschnitzel vom Grill Natural grilled veal escalope	23,00 €
Saltimbocca alla romana <i>A, L, G</i> Kalbsschnitzel   Parmaschinken   Salbei   Weißwein   Veal escalope   Parma ham   Sage   White wine	27,00 €
Ossobuco con risotto milanese <i>AI, I, G, L</i> Kalbs Ossobuco   Safranrisotto Veal Ossobuco   Saffron Risotto	28,00 €
Tagliata di manzo <i>G</i> Roastbeef vom Grill   Rucola   Kirschtomaten   Parmesan Grilled roast beef   Rocket salad   Cherry tomatoes   Parmesan	29,00 €
Scaloppina ai funghi porcini con fettuccine <i>AI, C, G, L</i> Scaloppine vom Kalb   Steinpilze Veal scaloppine   Porcini mushrooms	29,00 €
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.

## SECONDI DI PESCE

---

Calamari alla griglia al profumo di prezzemolo <i>N</i> Tintenfisch vom Grill   Petersilie Grilled squid   Parsley	22,50 €
Filetto di Branzino alla griglia <i>D</i> Wolfsbarschfilet vom Grill Grilled sea bass fillet	25,50 €
Filetto di orata al profumo di prezzemolo <i>D</i> Doradenfilet Royal   Petersilie Dorade Fillet Royal   Parsley	25,50 €
Filetto di salmone alla griglia con fettuccine al pomodoro fresco e basilico alla julien <i>D, A, G</i> Lachsfilet vom Grill   Fettuccine   Tomaten   Julien   Basilikum Grilled salmon fillet   fettuccine   tomatoes   julienne   basil	26,50 €
Bistecca di tonno con panatura di sesamo con crema di avocado e alghe wakame <i>D, K</i> Thunfischsteak   Sesam   Avocadocreme   Wakame-Algen Tuna steak   Sesame   Avocado cream   Wakame seaweed	35,00 €
Pinne gialle di sgombro su letto di spinaci con rucola e pomodorini roma <i>D</i> Gelbflossenmakrele   Spinat   Rucola   Kirschtomaten Yellowfin mackerel   Spinach   Rocket   Cherry tomatoes	37,00 €
Gamberoni alla griglia <i>N</i> Wild Garnelen aus Südafrika vom Grill Wild prawns from South Africa from the grill	38,50 €
Grigliata di pesce <i>B, D, N</i> Gemischter Fischteller Mixed fish platter	39,00 €
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.



## INSALATE E CONTORNO

---

Patate al rosmarino Rosmarinkartoffeln Rosemary potatoes	6,50 €
Spinaci Spinat Spinach	6,50 €
Insalatina di contorno Beilagensalat Side salad	6,50 €
Insalata mista Mix Salat Mix salad	9,50 €
Insalata di pomodoro cipolla e tonno <i>D</i> Gemischter Salat   Thunfisch   Tomaten   Zwiebeln Mixed salad   Tuna   Tomatoes   Onions	15,50 €
Insalata con pollo al sesamo / Gemischter Salat   Hähnchen   Sesamkruste Mixed salad   Chicken   Sesame crust	17,00 €
Insalata con avocado, mango, salmone gamberi e melograno <i>D, B</i> Gemischter Salat   Avocado   Mango   Lachs   Garnelen   Granatapfel Mixed salad   Avocado   Mango   Salmon   Prawns   Pomegranate	22,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

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

## DOLCE | DESSERT

---

Tiramisù „fatto in casa“ <i>A, G</i>	7,50 €
Panna Cotta „fatto in casa“ <i>G</i>	7,50 €
Torta della nonna <i>A, L</i>	8,00 €
Affagato al caffè <i>G, C</i>	8,50 €
Tartufo nero <i>C, G, H</i>	8,50 €
Tartufo limoncello <i>G, C</i>	8,50 €
Chocó soufflé con gelato alla vaniglia <i>A, C, G</i>	
Tortino cioccolato   Vanilleeis	9,50 €

## 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	4,00 €
Schwarztee ☞ Black tea	
Pfefferminztee Peppermint tea	
Kamillentee Camomile tea	
Grüner Tee ☞ Green tea	je 3,50 €

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

# GETRÄNKE

---

## SOFTDRINGS & SÄFTE

Orangensaft		
Orange juice		
Apfelsaft naturtrüb		
Apple juice nature cloudy		
Rhabarbersaft		
Rhubarb juice		
Maracujasaft	<i>je Glas 0,2 l</i>	3,80 €
Passion fruit juice	<i>je Glas 0,4 l</i>	4,50 €
Schorle	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Spritzer	<i>Glas 0,4 l</i>	3,80 €
Coca Cola <sup>1,9,10</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Coca Cola Zero <sup>1,9,10</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Fanta <sup>1,3</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Sprite/Mezzo <sup>1,9,10</sup>	<i>Glas 0,2 l</i>	3,00 €
Bitter Lemon - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	4,20 €
Tonic Water - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	4,20 €
Ginger Ale - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	4,20 €
Bionade Holunder	<i>Glas 0,33 l</i>	4,50 €
Ensinger Medium / Still	<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>	4,90 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei (non-alcoholic) <i>A1</i>	<i>Glas 0,5 l</i>	5,50 €
Paulaner Hefeweizen <i>A1</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	4,90 €
Fürstenberger Pils <i>A3</i>	<i>Glas 0,3 l</i>	4,90 €
Birra Moretti <i>A3</i>	<i>Flasche 0,33 l</i>	4,90 €

\*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>	6,00 €
Martini	<i>Glas</i>	7,50 €
San Bitter/ Crodino mit Prosecco	<i>Glas</i>	9,50 €
Aperol Spritz	<i>Glas</i>	8,50 €
Hugo	<i>Glas</i>	8,50 €
Vermut-Prosecco/Sati Vermut-Prosecco	<i>Glas</i>	8,50 €
Limoncello Spritz	<i>Glas</i>	8,50 €
Aperol Basilikum Lemon	<i>Glas</i>	8,50 €
Sommer Schorle	<i>Glas</i>	9,50 €
Amaro del capo piccante spritz	<i>Glas</i>	9,50 €
Amaro del capo spritz	<i>Glas</i>	9,50 €
Mandarella spritz (mit Mandarine)	<i>Glas</i>	9,50 €
Chandon „Garden Spritz“ mit Rosmarin	<i>Glas</i>	11,50 €

## DIGESTIV

Ramazotti	<i>Glas 4 cl</i>	6,50 €
Averna	<i>Glas 4 cl</i>	6,50 €
Sambuca	<i>Glas 4 cl</i>	6,50 €
Amaretto	<i>Glas 4 cl</i>	6,50 €
Limoncello	<i>Glas 4 cl</i>	6,50 €
Marsala	<i>Glas 4 cl</i>	8,50 €
Amaro del capo „originale“	<i>Glas 4 cl</i>	8,50 €
Amaro del capo „piccante“	<i>Glas 4 cl</i>	8,50 €

## LONGDRINKS

Campari Soda/Orange <sup>1</sup>	<i>Glas</i>	8,50 €
Jack Daniels Cola <sup>1, 9 10</sup>	<i>Glas</i>	8,50 €
Vodka Orange/Lemon <sup>1, 10</sup>	<i>Glas</i>	9,50 €
Gin Tonic - <i>Hendricks Black Gin</i>	<i>Glas</i>	9,50 €
Negroni	<i>Glas</i>	12,00 €

\*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)