



PANE E VINO
VINERIA

**BENVENUTO
HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME**

BRUSCHETTE

Classica <i>A1</i> Tomaten Basilikum Tomatoes Basil	7,50 €
Pate di olive, zucchini <i>A1</i> Olivenpaste Zucchini Olive paste Courgette	8,50 €
Napoletana <i>A1, D, G</i> Sardellen Büffelmozzarella Tomaten Anchovies buffalo mozzarella tomatoes	10,50 €
Funghi, misti, pesto di ravanelli, <i>A1, H, G</i> Gebratene Pilze Radieschen Pesto Roasted mushrooms Radish pesto	11,50 €
Salmone affumicato, crema di avocado <i>A1, D</i> Räucherlachs Avocadocreme Smoked salmon avocado cream	12,50 €
Pane e vino <i>A1, H, G</i> Parmaschinken Parmesanspäne Rucolapesto Parma ham Parmesan shavings rocket pesto	12,50 €

ANTIPASTI

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	15,50 €
Vitello Tonnato <i>C, G, D</i> Kalbfleisch Thunfischcreme Kapernäpfel Veal Tuna cream Caper apples	16,50 €

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

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 polpo e maracuja vinaigrette <i>N</i>	
Oktopus Carpaccio Maracuja Vinaigrette	
Octopus Carpaccio Passion Fruit Vinaigrette	24,50 €
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	24,50 €
Tartar di tonno con wasabi creme e alghe wakame <i>D, G</i>	
Thunfischtatar Wasabibcreme Wakame-Algen	
Tuna tartare Wasabi cream Wakame seaweed	25,50 €
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 €
Tartar di manzo con uova di quaglia e tartufo <i>C, J</i>	
Rindertatar Wachteleiern Trüffeln	
Beef Tartare Quail Eggs Truffles	25,50 €
Antipasto della casa <i>A, G, I, P</i>	
Caprese Salami Prosciutto di Parma, olive, formaggi, verdure	
Caprese Salami Parmaschinken, Oliven, Käse, Gemüse	
Caprese Salami Parma ham, olives, cheese, vegetables	19,50 €
Insalata di polpo con patate e olive nere <i>N</i>	
Oktopussalat Kartoffeln Olive	
Octopus salad Potatoes Olive	24,50 €
Insalata di mare tiepida in padella <i>B, D, G, L, N</i>	
Lauwarme Meeresfrüchte	
Lukewarm seafood	26,50 €
Portion Trüffel	7,00 €

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

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</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</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, 3</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	16,50 €
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, 3</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, 3</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 €
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 parmigiana <i>A1, G</i> Spaghetti aus dem Parmesanlaib Spaghetti from the Parmesan loaf	17,50 €
Spaghetti alla carbonara „originale“ <i>A1, C, G</i> Spaghetti Guanciale Pecorino Eier Spaghetti Guanciale Pecorino Eggs	18,50 €
Lasagne alla bolognese, con besciamella e formaggio <i>A1, C, G, I, L</i> Lasagne Bolognese Besciamella Käse Lasagne Bolognese Besciamella Cheese	18,50 €
Tortellini ripieni con tartufo e crema di parmigiano <i>A1, C, G</i> Tortellini gefüllt mit Trüffel Parmesan Sauce Tortellini filled with truffle parmesan sauce	18,50 €
Gnocchi con crema di parmigiano e porcini <i>A1, C, G</i> Gnocchi Parmesancreme Steinpilze Gnocchi Parmesan cream Porcini mushrooms	19,50 €

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

Paccheri con salsiccia e funghi porcini <i>AI, C, G, L</i>	
Paccheri Salsiccia Steinpilze	
Paccheri Salsiccia Porcini mushrooms	19,50 €
Tagliatelle al salmone e pomodorini roma con vino bianco <i>AI, C, D, G, L</i>	
Tagliatelle Lachs Romatomen Weißweinsauce	
Tagliatelle Salmon Roma tomatoes White wine sauce	19,50 €
Fettucine burro e tartufo <i>AI, C, G</i>	
Fettucine Butter Schwarzer Trüffel	
Fettucine Butter Black Truffle	19,50 €
Linguine alle vongole veraci al vino bianco <i>AI, L, N</i>	
Linguine Venusmuscheln Weißweinsauce	
Linguine Clams White wine sauce	24,50 €
Paccheri con punte di filetto di manzo al vino rosso, rucola <i>AI, C</i>	
Paccheri Rinderfiletspitzen Rotweinsauce Rucola	
Paccheri beef fillet tips red wine sauce rocket salad	23,50 €
Risotto alla milanese con gamberetti <i>B, G, L</i>	
Risotto Safran Garnelen	
Risotto Saffron Prawns	24,50 €
Risotto alla pescatora <i>AI, L, B, N, D</i>	
Risotto Meeresfrüchte	
Risotto Seafood	28,50 €
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	25,50 €
Tagliata di manzo <i>G</i> Roastbeef vom Grill Rucola Kirschtomaten Parmesan Grilled roast beef Rocket salad Cherry tomatoes Parmesan	29,00 €
Entrecôte alla griglia Entrecôte vom Grill Entrecôte from the grill	29,00 €
Saltimbocca alla romana <i>A, L, G</i> Kalbsschnitzel Parmaschinken Salbei Weißwein Veal escalope Parma ham Sage White wine	29,50 €
Ossobuco con risotto milanese <i>AI, I, G, L</i> Kalbs Ossobuco Safranrisotto Veal Ossobuco Saffron Risotto	29,50 €
Filetto di manzo alla griglia Rinderfilet vom Grill Grilled fillet of beef	39,50 €
Filetto di manzo in salsa di tartufo con pasta Rinderfilet Trüffelsauce Pasta Fillet of beef truffle sauce pasta	45,00 €
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	26,50 €
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, A1, G</i> Lachsfilet vom Grill Fettuccine Tomaten Julien Basilikum Grilled salmon fillet fettuccine tomatoes julienne basil	26,50 €
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 2 Beilagensalat Side salad	6,50 €
Insalata mista 2 Mix Salat Mix salad	9,50 €
Insalata di pomodoro cipolla e tonno <i>D, 2</i> Gemischter Salat Thunfisch Tomaten Zwiebeln Mixed salad Tuna Tomatoes Onions	15,50 €
Insalata con pollo al sesamo <i>/, 2</i> Gemischter Salat Hähnchen Sesamkruste Mixed salad Chicken Sesame crust	17,00 €
Insalata con avocado, mango, salmone gamberi e melograno <i>D, B, 2</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, 9</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, 9</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	2,80 €
Cappuccino ☞, G	4,50 €
Latte Macchiato	5,50 €
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 ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	3,50 €
Coca Cola Zero ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	3,50 €
Fanta ^{1,3}	<i>Glas 0,2 l</i>	3,50 €
Sprite/Mezzo ^{1,9,10}	<i>Glas 0,2 l</i>	3,50 €
Bitter Lemon - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	4,80 €
Tonic Water - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	4,80 €
Ginger Ale - <i>Thomas Henry</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	4,80 €
Bionade Holunder	<i>Glas 0,33 l</i>	4,90 €
Ensinger Medium / Still	<i>Flasche 0,5 l</i>	4,50 €
	<i>Flasche 0,75 l</i>	6,90 €

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>	5,90 €
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>	5,50 €

*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>	6,00 €
Martini	<i>Glas</i>	7,50 €
San Bitter/ Crodino mit Prosecco	<i>Glas</i>	9,50 €
Aperol Spritz	<i>Glas</i>	9,50 €
Hugo	<i>Glas</i>	9,50 €
Vermut-Prosecco/Sati Vermut-Prosecco	<i>Glas</i>	9,50 €
Limoncello Spritz	<i>Glas</i>	9,50 €
Aperol Basilikum Lemon	<i>Glas</i>	9,50 €
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>	7,50 €
Averna	<i>Glas 4 cl</i>	7,50 €
Sambuca	<i>Glas 4 cl</i>	7,50 €
Amaretto	<i>Glas 4 cl</i>	7,50 €
Limoncello	<i>Glas 4 cl</i>	7,50 €
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 ¹	<i>Glas</i>	8,50 €
Jack Daniels Cola ^{1, 9 10}	<i>Glas</i>	9,50 €
Vodka Orange/Lemon ^{1, 10}	<i>Glas</i>	9,50 €
Gin Tonic - <i>Hendricks Black Gin</i>	<i>Glas</i>	9,50 €
Negroni	<i>Glas</i>	14,50 €

*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 Antioxidatinsmittel
- 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)