

Der Chef empfiehlt

ANTIPASTO

ANTIPASTO CON CAPONATA DI MELANZANE, BUFALA, STRUDEL DI VERDURA E DI SAN DANIELE	18,50
<i>Vorspeise mit Auberginen „Caponata“, Büffelmozzarella, Gemüse Strudel und San Daniele Schinken</i>	
<i>Mix starter platter with eggplant „Caponata“, buffalo mozzarella, vegetables strudel and San Daniele ham</i>	
GAMBERI SCOTTADITO SU INSALATINA MISTA	13,50
<i>Sautierten Garnelen auf Salatbouquet</i>	
<i>Pan fried prawns on a small mix salad</i>	

PRIMI PIATTI

RAVIOLI AI CROSTACEI E MELANZANE SU CREMA DI POMODORO	14,50
<i>Hsgm. Ravioli mit Garnelen und Auberginen gefüllt auf Tomatencreme</i>	
<i>Homemade Ravioli stuffed with prawns and eggplant on a tomato cream</i>	
TORTELLI DI VITELLO IN CREMA DI ROSMARINO	14,50
<i>Hsgm. Tortelli mit Kalbsfleisch gefüllt in Rosmarincreme Sauce</i>	
<i>Home made tortelli with a veal filling in a rosemary sauce</i>	

SECONDI PIATTI

TRANCIO DI SALMONE ATLANTICO IN GUAZZETO AI FRUTTI DI MARE	22,50
<i>Atlantisches Lachsfilet in Meeresfrüchten Sugo</i>	
<i>Atlantic salmon fillet in a sea food and tomato sauce</i>	
OSSOBUCO DI VITELLO BRASATO ALLA MILANESE SU PUREA DI PATATE	20,50
<i>Kalbshaxe Mailänder Art in Weißwein gebraten auf Kartoffelpürrée</i>	
<i>Milan-Style braised veal shank on a potato puree</i>	

CICCHETTI • APPETIZERS

CROSTINO CON BATTUTO DI MANZO	5,50
<i>Rindertartare auf Crouton</i>	
<i>Steak tartare on bread crouton</i>	
CAPONATA DI MELANZANE	4,00
<i>Süß-saures Auberginen-Selleriegemüse</i>	
<i>Sweet and sour seasoned eggplant and celery</i>	
BRUSCHETTA	5,50
<i>Geröst. Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch u. Basilikum</i>	
<i>Toasted bread with fresh tomato, garlic and basil</i>	
POLENTA FRITTA E BACCALÀ MANTECATO	4,00
<i>Knusprig gebratene Polentaschnitten mit Stockfischmousse</i>	
<i>Pan fried polenta with venetian cod mousse</i>	

ZUPPE • SUPPEN • SOUPS

MINISTRONE DI VERDURE	6,00
<i>Gemüse Suppe</i>	
<i>Mixed vegetables soup</i>	
ZUPPA CONTADINA DI LEGUMI	6,00
<i>Suppe nach „Bauern Art“ aus Hülsenfrüchten</i>	
<i>Rustic italian legumes soup</i>	
ZUPPA DI PESCE	15,50
<i>Fischsuppe mit verschiedenen Fischen und Muscheln</i>	
<i>Fish soup with different mussels and fish fillets</i>	

FOCACCE

OLIO DI OLIVA E ROSMARINO	5,50
<i>Mit Olivenöl und Rosmarin</i>	
<i>With olive oil and Rosmary</i>	
LARDO DI COLONNATA	10,50
<i>Mit toskanischem fetten Speck</i>	
<i>With cured tuscan fatback</i>	
RUCOLA E CARPACCIO DI POLPO	12,50
<i>Mit Rucola und Pulpo Carpaccio</i>	
<i>With arugula salad and octopus carpaccio</i>	
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE E FICHI	13,50
<i>Mit San Daniele Schinken und frischen Feigen</i>	
<i>With San Daniele ham and fresh figs</i>	

PIZZA

NAPOLETANA CON BUFALA E POMODORO FRESCO	13,50
<i>Mit frischen Tomaten und Büffel Mozzarella</i>	
<i>With fresh tomatoes and buffalo mozzarella</i>	
PROSCIUTTO SAN DANIELE, RUCOLA E PARMIGIANO	14,50
<i>Mit San Daniele Schinken, Parmigiano und Rucola</i>	
<i>With San Daniele ham, parmigiano cheese and rocket</i>	
FRUTTI DI MARE	15,50
<i>Mit Tomaten, frischen Meerefrüchten, Knoblauch</i>	
<i>Seafood pizza with tomato and garlic</i>	
NORCINA CON SALSICCIA, PORCINI E OLIO TARTUFATO	17,50
<i>Mit Salsiccia Wurst, Steinpilzen und Trüffelöl</i>	
<i>With Salsiccia sausage, Porcini mushrooms and Truffled oil</i>	

 ANTIPASTI • VORSPEISEN • STARTERS

SPINACI NOVELLI AL BALSAMICO CON POMODORINI E PINOLI TOSTATI <i>Jungspinatsalat mit Balsamico-Dressing, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen</i> <i>Salad of young spinach, with balsamico vinegar and pine nuts</i>	8,50
PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Aubergine und Mozzarella-Auflauf mit Tomatensauce</i> <i>Eggplant and mozzarella gratin with tomato sauce</i>	10,50
CALAMARETTI CON AGLIO E PEPERONCINO IN PADELLA <i>Calamaretti mit Knoblauch und Chili in der Pfanne gebraten</i> <i>Pan fried squids with garlic and chili</i>	10,50
INSALATA TIEPIDA DI POLPO CON PATATE E OLIVE <i>Lauwarmer Pulposalat mit Kartoffeln und Oliven</i> <i>Tepid octopus salad with potatoes and olives</i>	10,50
VITELLO TONNATO ALLA „PIEMONTESE“ <i>Dünne Kalbsbratenscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce</i> <i>Cold braised veal with a tuna and capers sauce</i>	11,00
MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO <i>Buffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum</i> <i>Buffalo Mozzarella with cherry tomatoes and basil</i>	11,50
TARTARA DI TONNO CON INSALATA DI CARCIOFI AL LIMONE <i>Thunfischtartare mit frischem Artischocken-Zitronen-Salat</i> <i>Tuna fish steak tartare with fresh artichokes and lemon salad</i>	13,50
CARPACCIO DI MANZO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO E RUCOLA <i>Rinderfilet-Carpaccio mit Parmigiano-splitter und Rucola</i> <i>Beef carpaccio with parmigiano slices and arugula salad</i>	14,00

 PASTA • NUDELN • NOODLES

PENNETTE CON POMODORINI DI COLLINA E BASILICO <i>Penne in Kirschtomatensauce mit frischem Basilikum</i> <i>Penne with cherry tomatoe's sauce and basil</i>	9,50
RAVIOLI DI CIPOLLA ROSSA AL BURRO E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE <i>Hausgemachte Ravioli mit roten Zwiebeln gefüllt in Butter und „Aceto Balsamico Tradizionale“ Sauce</i> <i>Homemade ravioli with red onions filling in a butter and „Aceto Balsamico Tradizionale“ sauce</i>	12,50
PAPPARDELLE CON RAGÚ DI AGNELLO E CARCIOFI FRESCHI <i>Breite Bandnudel mit Lammragout und frischen Artischocken</i> <i>Flat pasta ribbons with lamb ragout and frsh artichokes</i>	14,50
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE CON TONNO, ROMBO, VONGOLE, COZZE E GAMBERONE <i>Meeresfrüchterisotto mit Thunfisch, Steinbutt, Vongole, Bouchotmuscheln und Garnele</i> <i>Sea food risotto with tuna, turbot, clams, mussels and prawns</i>	17,50
GNUDI DI RICOTTA E SPINACI IN CREMA DI PARMIGIANO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO <i>Hausgemachte Spinat-Ricotta-Klößchen mit Parmesancreme und schwarzem Trüffel</i> <i>Homemade spinach and ricotta gnocchi with parmesan cream and black truffle</i>	18,50

CARNE • FLEISCH • MEAT

GUANCIALE DI BUE BRASATO AL VINO ROSSO SU PUREA DI SEDANO RAPA E CIPOLLA STUFATA	19,50
<i>In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen auf Knollenselleriepürrée und geschmorten Zwiebeln</i>	
<i>Braised beef cheeks in red wine on a celery root puree and stewed onions</i>	
SCHIENA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA SU MELANZANE IN AGRODOLCE E PATATE AL ROSMARINO	20,50
<i>Lammrücken vom Grill auf Auberginen süßsauer und Rosmarin-Kartoffeln</i>	
<i>Grilled lamb saddle on sweet and sour eggplants and rosemary potatoes</i>	
CONTROFILETTO DI MANZO ARGENTINO SU INSALATA DI RUCOLA (CON 4 GR. TARTUFO NERO)	22,50(30,50)
<i>Argentinisches Entrecote auf Rucola Salat (mit 4g. schwarzem Trüffel)</i>	
<i>Argentine rib eye steak with arugula salad (with 4gr. black truffle)</i>	

PESCE • FISCH • FISH

SALTIMBOCCA DI LUCIOPERCA SU CREMA DI SPINACI ALLO ZAFFERANO	22,50
<i>Zanderfilet im San Daniele Schinken Mantel auf Spinat-Safran-Creme</i>	
<i>Pike perch fillet with San Daniele ham and sage on a spinach and saffron cream sauce</i>	
FILETTO DI ROMBO SU CREMA DI CARCIOFI E CARCIOFI BRASATI	23,50
<i>Steinbuttfilet aus der Pfanne auf Artischockencreme mit gebratenen Artischocken</i>	
<i>Braised turbot fillet on a artichokes cream with pan fried artichokes</i>	
TRANCIO DI TONNO CON ZUPPETTA DI CECI, POMODORINI E RUCOLA	24,50
<i>Thunfischsteak mit Kichererbsen, Kirschtomaten und Rucola Sugo</i>	
<i>Tuna fish steak on a chickpea, cherry tomato and arugula soup-sauce</i>	

FORMAGGI • KÄSE • CHEESE

VARIAZIONE DI FORMAGGI TIPICI ITALIANI CON MOSTARDE DI FRUTTA	14,50
<i>Italienische Käsevariation mit verschiedenen Früchte-Senfarten</i>	
<i>Mixed italian cheese plate with fruit mustards</i>	

DOLCI • NACHSPEISEN • DESSERT

TIRAMISÙ	6,00	SEMIFREDDO AL CROCCANTINO	6,00
<i>Löffelbisquitorte mit Kaffee und Mascarpone</i>		<i>Krokant semifreddo</i>	
<i>Ladyfinger biquit cake with Coffee and Mascarpone</i>		<i>Peanutbrittle semifreddo</i>	
CREME CARAMEL	6,00	FONDENTE AL CIOCCOLATO	6,00
<i>Crème caramel</i>		<i>Schokoladenfondant</i>	
<i>Crème caramel</i>		<i>Chocolate Fondant</i>	
PANNA COTTA	6,00	MOUSSE DI MASCARPONE E ARANCIA	6,00
<i>Süße Sahnepudding mit Vanille</i>		<i>Mascarpone und Orangen Mousse</i>	
<i>Italian cooked cream with Vanilla flavour</i>		<i>Mascarpone cheese and orange mousse</i>	

VINI BIANCHI • WEISSWEINE • WHITE WINES

SPUMANTE „CUVÉE PRESTIGE“ - BRUT <i>Azienda Fantinel - F.V.G. - 11,5%</i>	10 cl / 75 cl	5,20 / 36,00
CHARDONNAY '10 <i>Azienda Vecchia Torre - Leverano - Puglia - 12,5%</i>	20 cl / 75 cl	6,40 / 23,00
BIANCO „LA SEGRETA“ '10 <i>Azienda Planeta - Sicilia - 12,5%</i>	20 cl / 75 cl	6,40 / 23,00
SAUVIGNON BLANC COLLIO DOC '10 <i>Azienda Agricola Livon - San Giovanni al Natisone - F.V.G. - 12,5%</i>	20 cl / 75 cl	8,20 / 29,50
VERMENTINO DI TOSCANA „PAGLIATURA“ '10 <i>Azienda Vinicola Fattoria di Magliano - Grosseto - Toscana - 12,5%</i>	20 cl / 75 cl	8,80 / 31,00
LEVERANO ROSATO (ROSÉWEIN) '10 <i>Azienda Vecchia Torre - Leverano - Puglia - 12%</i>	20 cl / 75 cl	6,40 / 23,00
GRILLO '10 <i>Cantina Sallier de la Tour - Contea Sclafani - Sicilia - 12%</i>		22,50
FIANO DI AVELLINO '08 <i>Azienda Vinicola Mastroberardino - Avellino - Campania - 12,5%</i>		22,50
FRIULANO '10 <i>Azienda Vinicola Villa Chiopris - F.V.G. - 12%</i>		22,50
PINOT BIANCO DELL'ALTO ADIGE '10 <i>Cantine St. Michael-Eppan - Alto Adige - Südtirol - 13,5%</i>		23,50
LUGANA '10 <i>Azienda Agricola San Giovanni Pasini - Lugana - Veneto - 12%</i>		24,50
GAVI DI GAVI '11 <i>Cantina Giacomo Ascheri - Bra - Piemonte - 12,5%</i>		24,50
ROERO ARNEIS „SAN VITO“ '10 <i>Azienda Agricola Pelassa - Montá d'Alba - Piemonte - 13%</i>		25,50
CHARDONNAY DELL'ALTO ADIGE '10 <i>Cantine St. Michael-Eppan - Alto Adige - Südtirol - 13,5%</i>		25,50
FALERNO DEL MASSICO '10 <i>Azienda Vinicola Villa Matilde - Cellole - Campania - 13%</i>		26,00
VERMENTINO DI SARDEGNA '10 <i>Cantine Argiolas - Serdiana - Sardegna - 12,5%</i>		26,00
REGALEALI DI SICILIA '10 <i>Azienda Tasca d'Almerita - Contea Sclafani - Sicilia - 12,5%</i>		26,50
PINOT GRIGIO '10 <i>Azienda Agricola Livon - San Giovanni al Natisone - F.V.G. - 12,5%</i>		26,50
CHARDONNAY „COSTEBIANCHE“ '09 <i>Azienda Vinicola Coppo - Canelli - Piemonte - 13,5%</i>		27,50
NOZZE D'ORO '09 <i>Azienda Tasca d'Almerita - Contea Sclafani - Sicilia - 13%</i>		29,00
RIBOLLA GIALLA '09 <i>Azienda Bragato - F.V.G. - 12,5%</i>		31,50
GRECO DI TUFO '09 <i>Azienda Vinicola Villa Matilde - Cellole - Campania - 13,5%</i>		32,00

VINI ROSSI • ROTE WEINE • RED WINES

PLACIDO '07 <i>Azienda Arianna de Rosa - Prossedi - Lazio - 12,5%</i>	20 cl / 75 cl	6,40 / 23,50
MORELLINO DI SCANSANO „HEBA“ '09 <i>Azienda Vinicola Fattoria di Magliano - Grosseto - Toscana - 13%</i>	20 cl / 75 cl	7,10 / 26,50
LEVERANO '05 <i>Azienda Vecchia Torre - Puglia - 14%</i>	20 cl / 75 cl	7,80 / 28,00
NERO D'AVOLA „ROSSO DEL CONTE“ '06 <i>Azienda Tasca d'Almerita - Contea Sclafani - Sicilia - 14,5%</i>	10 cl / 75 cl	9,00 / 66,00
BRUNELLO DI MONTALCINO „LA GERLA“ '06 <i>Azienda Vinicola La Gerla - Montalcino - Toscana - 14%</i>	10 cl / 75 cl	10,00 / 72,50

NERO D'AVOLA '09 <i>Azienda Morgate - Grotte - Sicilia - 14,5%</i>		29,00
VALPOLICELLA SUPERIORE '09 <i>Azienda Vinicola Massimago 1883 - Verona - Veneto - 14,5%</i>		32,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO „SOLAREA“ '07 <i>Azienda Agriverde - Chieti - Abruzzo - 14%</i>		32,00
BARBERA D'ASTI „CAMP DU ROUSS“ '08 <i>Azienda Vinicola Coppo - Canelli - Piemonte - 14%</i>		33,00
ROSSO DI MONTALCINO '08 <i>Azienda Agricola Il Marroneto - Montalcino - Toscana - 14%</i>		36,00
PIAN DEL CIAMPOLO '09 <i>Fattoria di Monteverdine - Radda in Chianti - Toscana - 12,5%</i>		37,00
CHIANTI CLASSICO '09 <i>Castello dei Rampolla - Panzano in Chianti - Toscana - 13%</i>		39,50
NERELLO MASCALESE „PASSO PISCIARO“ '07 <i>Andrea Franchetti - Castiglione di Sicilia - Sicilia - 14%</i>		46,00
NEBBIOLO DELLE LANGHE '09 <i>Azineda Vinicola Massimo Rattalino - Barbaresco - Piemonte - 14%</i>		48,00
ROSSO DI TOSCANA „LE CUPOLE“ '06 <i>Andrea Franchetti - Sarteano - Toscana - 14,5%</i>		53,00
BACCANO '06 <i>Gianna Nannini - Figline Valdarno - Toscana - 13%</i>		53,00
PINOT NERO - BLAUBURGUNDER „SANCT VALENTIN“ '08 <i>Cantine St. Michael-Eppan - Alto Adige - Südtirol - 14%</i>		55,00
CABERNET SAUVIGNON '07 <i>Azienda Tasca d'Almerita - Contea Sclafani - Sicilia - 14%</i>		56,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA '08 <i>Cantina Corte Giara Allegrini - Fumane - Veneto - 15%</i>		57,00
BAROLO DOCG '06 <i>Azienda Vinicola Coppo - Canelli - Piemonte - 13,5%</i>		81,00
BRUNELLO DI MONTALCINO '06 <i>Azienda Agricola Il Marroneto - Montalcino - Toscana - 13,5%</i>		82,00
TIGNANELLO '07 <i>Antinori - San Casciano - Toscana - 13,5%</i>		125,00

BEVANDE ANALCOLICHE

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	20 cl	4,50
KAROTTEN-ORANGENSAFT	20 cl	2,50
APFELSAFT	20 cl	2,50
ORANGENSAFT	20 cl	2,50
APFELSAFT SCHORLE	20 cl	2,50
APFELSAFT SCHORLE	30 cl	3,00
TOMATENSAFT GRANINI	20 cl	3,00
BIONADE	33 cl	3,00
COCA COLA ^{1,2}	20 cl	2,50
COCA COLA LIGHT ^{1,2,4}	20 cl	2,50
FANTA	20 cl	2,50
SPRITE ²	20 cl	2,50
TONIC WATER ³	20 cl	2,70
BITTER LEMON ³	20 cl	2,70
GINGER ALE ¹	20 cl	2,70
ACQUA PANNA / SAMPELLEGRINO	50 cl	3,95
ACQUA PANNA / SAMPELLEGRINO	100 cl	6,50

BIRRA

30 cl / 50 cl

BERLINER PILSNER VOM FASS	3,30 / 4,90
SCHNEIDER HEFEWEIZEN VOM FASS	3,50 / 4,60
SCHNEIDER KRISTALLWEIZEN	50 cl 4,10
BECK'S FLASCHE ALKOHOLFREI	33 cl 2,60
BECK'S FLASCHE	33 cl 3,30
PILSENER URQUELL FLASCHE	33 cl 3,30

CAFFÈ - THE

ESPRESSO	2,20
ESPRESSO MACCHIATO	2,20
ESPRESSO DOPPIO	3,50
ESPRESSO CORRETTO	4,50
CAFFÈ FILTRO LUNGO	2,30
HEISSE SCHOKOLADE	3,00
CAPPUCCINO	2,60
LATTE MACCHIATO	3,00
THE / CAMOMILLA	3,50

AMARI

2 cl / 4 cl

SAMBUCA MOLINARI	3,00 / 5,50
LIMONCELLO D'ISCHIA	3,00 / 5,50
AMARETTO DI SARONNO	3,00 / 5,50
GRAND MARNIER	4,00 / 6,50
COINTREAU	4,00 / 6,50
BAILEY'S IRISH CREAM ¹	4,00 / 6,50
UNICUM	4,00 / 6,50
JÄGERMEISTER	4,00 / 6,50
FERNET BRANCA/BRANCA MENTA	4,00 / 6,50
RAMAZZOTTI / AVERNA / CYNAR	4,00 / 6,50

WHISKY - VODKA - GIN

2 cl / 4 cl

BALLANTINES	4,50 / 7,00
MACALLAN SINGLE MALT - 12 J.	6,00 / 9,00
LAPHROAIG SINGLE MALT ¹ - 10 J.	6,00 / 9,00
ROYAL LOCHNAGAR S. MALT - 12 J.	6,00 / 9,00
LAGAVULIN ¹ - 16 J.	7,00 / 11,00
GIN GORDON'S	4,00 / 6,50
GIN TANQUERAY	4,50 / 7,00
GIN BOMBAY SAPPHIR	5,00 / 7,50
VODKA STOLICHNAYA	4,00 / 6,50
VODKA ABSOLUT	4,00 / 6,50
VODKA MOSKOVSKAIA	4,00 / 6,50

GRAPPE

2 cl / 4 cl

ACQUAVITE DI CHARDONNAY 2004	4,00 / 6,50
GRAPPA BIANCA (NARDINI)	4,00 / 6,50
GRAPPA TRAD. FRIULANA (NONINO)	4,00 / 6,50
GRAPPA RISERVA (NARDINI)	5,00 / 7,50
GRAPPA MOSCATO (NONINO)	6,50 / 10,00
GRAPPA CHARDONNAY BARRIQUE	6,50 / 10,00
GRAPPA MALVASIA UE (NONINO)	7,00 / 11,00

BRANDY & COGNAC

2 cl / 4 cl

BRANDY ITAL. 10 ANNI (VILLA ZARRI)	4,50 / 7,00
CARLOS 1	4,50 / 7,00
MARTELL	6,00 / 9,00
HENNESSY	6,00 / 9,00