

## *Antipasti*

Büffel Mozzarella mit marinierten Tomatenstückchen, Basilikum und altem Balsamico Tradizionale	10,50
Auberginen Törtchen mit Gemüsefüllung <i>auf Tomaten-Samt-Sauce und Basilikum</i>	12,50
Original Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone	13,00
Carpaccio vom Rinderfilet	14,00
<i>mit Olivenöl, Sellerie und gehobeltem Parmesan,</i> <i>auf Wunsch mit Rucola</i>	15,00
Vitello Tonnato	15,00
<i>Kalbfleisch mit Thunfischsauce</i>	
Tartar di Tonno alla Mediterranea	17,50
<i>Tartar vom Thunfisch "Mediterran" mit Mango, Wasabi und Kresse</i>	

## *Zuppe*

Stracciatella alla Romana	7,00
<i>Klare Brühe mit Eierflocken</i>	
Tomaten-Creme	8,00
<i>von sizilianischen Strauchtomaten und Basilikum</i>	

## *Per i piccoli*

Kinder-Portion Rigatoni oder Spaghetti Pomodoro/Bolognese	9,50
Kinder-Portion Wiener Schnitzel	12,50
<i>mit Pommes Frites</i>	

## *Insalate*

Salatbouquet mit Kirschtomaten und Gurkenscheiben <i>an Olivenöl extra Vergine und Balsamico Tradizionale</i>	8,50
Rucola Salat mit gehobeltem Parmiggiano <i>an Olivenöl extra Vergine, Balsamico Tradizionale</i>	10,50
Insalata al Tartufo <i>Salatbouquet der Saison mit Olivenöl extra Vergine, mit eingelegten schwarzen Trüffeln und Balsamico Tradizionale</i>	12,00
Insalata Fantasia <i>Salatbouquet mit Tomaten, Gurken, Birnenstückchen, Walnüssen, Thunfisch, Shrimps und Balsamico Tradizionale</i>	15,00

## *Pasta*

Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Mozzarella und Tomaten <i>an Tomatensauce mit Basilikum</i>	14,50
Tortelloni al Burro e Salvia <i>Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an Butter und Salbei</i>	16,00
Tagliatelle ai Porcini <i>Tagliatelle mit Steinpilzsauce</i>	16,00
Bavette alle Vongole Veraci <i>mit Venusmuscheln, Kräutern an Olivenöl und Knoblauch (pikant)</i>	16,00
Tagliolini Conca D Oro <i>mit Zucchini, Tomatenstückchen, Gambas, Kräutern an Olivenöl und Knoblauch (pikant)</i>	16,50
Spaghetti all`Astice alla Siciliana <i>Spaghetti mit Hummer an Tomaten-Safransauce mit Basilikum und Minze (pikant)</i>	21,50

## Carne

In Butter und Salbei gebratene Kalbsleber <i>mit Apfelfringen, Gemüse und Kartoffelpüree</i>	18,50
Saltimbocca alla Romana <i>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce, mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	23,50
Kalbskotelett an Butter und Salbei <i>mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	26,50
Rinder Filetsteak vom Grill oder mit Pfeffersauce <i>mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	28,50
Lammrücken im Kräutermantel <i>mit Kenia Bohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	30,50

## Pesce

Filet vom Thunfisch leicht angebraten (fast roh) <i>mit Zwiebelmarmelade, Marsala Riserva Sauce und Kartoffelpüree</i>	26,50
Atlantik Wolfsbarsch all'Acqua Pazza <i>Filet vom Atlantik Wolfsbarsch (wildfang) all'Acqua Pazza im eigenen delikaten Sud mit Kräutern und Kartoffelscheiben (pikant)</i>	26,50
Seezunge in Butter gebraten <i>mit Tagliolini Nudeln</i>	35,50

## *Aperitivi, Bevande*

Hugo oder Spritz	0,2 l	6,50
San Bitter oder Crodino Alkoholfrei	0,1 l	3,50
Martini, dry, bianco, rosso	5 cl	5,00
Sherry medium, cream, dry "Sandemann"	5 cl	6,50
Campari Soda oder Orange	4 cl	6,00
Berlucchi Franciacorta Metodo Classico	0,1 l	7,50
Champagne Haton & Fils	0,1 l	12,50
Gin Tonic Hendrick`s & Thomas Henry	4 cl	9,50
Gin Tonic Monkey 47 & Thomas Henry	4 cl	11,50
Licher Bier vom Faß	0,3 l	3,00
Licher Alkoholfrei	0,33 l	3,00
Licher Weißbier vom Faß	0,5 l	4,50
Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite , Orangina	0,2 l	3,00
Tonic Thomas Henry	0,2 l	3,50
Apfelsaft Granini ,Bitter Lemon	0,2 l	3,00
Apfelsaft Schorle Müller	0,33 l	3,80
Orangensaft Granini	0,2 l	3,20
Surgiva Mineralwasser oder Natürlich	0,25 l	2,50
Surgiva Mineralwasser oder Natürlich	0,75 l	6,00
Kaffee, Espresso, Espresso Hag		2,80
Cappuccino al latte		3,00
Doppio Espresso		4,60

## *Vini Aperti*

Chiaretto Rosé, D.O.C. rosé	0,1 l 4,50	0,2 l 8,30
<i>Azienda Agricola Cossetti, Piemonte</i>		
Pinot Bianco, Pinot Grigio oder Sauvignon, weiß	0,1 l 4,50	0,2 l 8,30
<i>Azienda Agricola Ermacora, Friaul</i>		
Barbera d`Asti, D.O.C, rot	0,1 l 4,50	0,1 l 4,70 0,2 l 8,80
<i>Azienda Agricola Cossetti, Piemonte</i>		