

# EMPFEHLUNGSKARTE DES KÜCHENCHEFS

## VORSPEISEN

Spargelcremesuppe, Bärlauch Croutons, Pistaziencreme	€ 7,50
Gebratener Spargel & Parmaschinken & Parmesan, karamellierter Ziegenkäse, Spargel – Erdbeeren - Ragout	€ 14,50
Carpaccio von Carabiniere Flusskrebse, Gemüse – Bouquet, Limonen Kaviar	€ 17,50
Perlhuhn & Mango & Panchetta, Buratta Creme, Tomaten Confit	€ 17,50
Norwegische Jakobsmuscheln, Spargel – Parmesan - Creme, Tomaten Sugo, kross gebackener Speck, Basilikum Pesto	€ 18,50

## HAUPTGERICHTE

Spargel mit Kalbsschnitzel neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	€ 24,50
Kalbsfilet in Bärlauch – Kruste, Portwein – Butter, Waldpilze, Spargel - Risotto	€ 28,50
Kaninchenrückenfilet in Parmaschinken - Oliven - Kruste, Karotten Balsamico – Honig – Reduktion, Bärlauch – Gnocchi	€ 27,50
Kalbs Tomahawk Süßkartoffel - Pommes, Spargel, Sauce Bernaise	€ 32,50
An der Haut gebratener Zanderfilet, Krustentier - Sud, Spargel - Crème - fraîche, gebratener Oktopus, Bärlauch – Risotto	€ 24,50

## DOLCE

Erdbeer Variation: Erdbeer Cheese Cake, Erdbeer Macaron, Erdbeer Sorbet	€ 9,50
Geistes Erdbeer - Tiramisu	€ 8,50

## **HAUSGEMACHTE PASTA**

Gnocchi Gigante  
gefüllt mit Trüffeln in Trüffelcremesauce

14,50 €

Hausgemachte Triangoli, gefüllt mit  
Spargel und Burrata,  
auf Pistazien Pesto mit Zucchini  
und gerösteten Mandeln

14,50 €

Hausgemachte Cappellacci, gefüllt mit  
Dry Aged Beef und grünem Spargel,  
in Parmesansauce mit kross gebratenem Speck

14,50 €

## APERITIFS

Martini	Bianco / Rosso / Extra Dry/D'oro	5 cl	4,20 €
Portwein	rot / weiss	5 cl	4,20 €
Marsala	Secco / all' uovo	5 cl	4,20 €
Aperol Barbieri <sup>1,5</sup>		4 cl	4,20 €
Pernod <sup>1</sup>		4 cl	4,20 €
San Bitter <sup>1</sup>		2 cl	3,90 €
Sherry	Dry / Medium	5 cl	4,20 €
Campari <sup>1,5</sup>		5 cl	4,20 €
Campari <sup>1,5</sup> Orange / Soda		4 cl	6,50 €
Prosecco *		10 cl	5,50 €
Prosecco *	Valdobbiadene	0,75l	35,00 €
Prosecco Rose *	Valdobbiadene	0,75l	38,50 €
Prosecco Aperol Spritz <sup>1,5, *</sup>		20 cl	6,90 €
Hugo		20 cl	6,90 €
Negroni	Campari, Vermouth Rosso; Gin, Soda	10 cl	6,90 €
Kir*	Weisswein mit Creme de Cassis	10 cl	6,90 €
Kir Royal *	Champagner mit Creme de Cassis	10 cl	8,90 €

## CHAMPAGNER

Piccolo - Laurent – Perrier Brût*	0,20 l	25,00 €
Piccolo - Veuve Cliquot Brût*	0,20 l	25,00 €
Piccolo - Moët & Chandon*	0,20 l	25,00 €
Laurent - Perrier Brût*	0,75 l	85,00 €
Laurent - Perrier Rosé Brût*	0,75 l	115,00 €
Veuve Cliquot Brût*	0,75 l	88,50 €
Moët & Chandon*	0,75 l	88,50 €
Dom Perignon*	0,75 l	250,00 €
Louis Roederer Cristal*	0,75 l	320,00 €
Louis Roederer Cristal Rosé*	0,75 l	490,00 €

## BIERE VOM FASS

König Pilsner	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	4,40 €
Münchner Hell	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	4,40 €
Köstritzer Schwarzbier	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	4,40 €
Paulaner Hefeweizen Hell	0,30 l	3,20 €
	0,50 l	4,40 €

## FLASCHENBIERE

Paulaner Hefeweizen	Kristall oder Dunkel	0,50 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen	Alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
König Pilsner	Alkoholfrei	0,33 l	3,20 €

## GESPRIITZTE

Weissweinschorle		0,20 l	4,40 €
Apfelwein Possmann	Süss oder Sauer gespritzt	0,25 l	2,90 €
		0,50 l	4,90 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua da Tavola	Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure	0,33 l	1,90 €
Acqua da Tavola	Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure	0,75 l	4,50 €
San Pellegrino	Wasser mit Kohlensäure	0,25 l	2,90 €
		0,50 l	4,20 €
		1,00 l	7,20 €
Panna	Wasser ohne Kohlensäure	0,50 l	4,20 €
		1,00 l	7,20 €
Apfelsaftschorle		0,20 l	2,90 €
		0,40 l	4,40 €
Coca Cola <sup>1,4</sup> , Cola Light <sup>1,2,3,4</sup> , Cola Zero <sup>1,2,3,4</sup>		0,20 l	2,90 €
		0,40 l	4,40 €
Sprite, Fanta, Spezi <sup>1,4</sup>		0,20 l	2,90 €
		0,40 l	4,40 €
Bitter Lemon <sup>5</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> , TonicWater <sup>5</sup>		0,20 l	2,90 €
Orangina		0,25 l	2,90 €
Apfelsaft		0,20 l	2,90 €
		0,40 l	4,40 €
Orangensaft	Frisch gepresst	0,20 l	6,90 €
Orangensaft oder Traubensaft		0,20 l	2,90 €
Kirsch - oder Bananennektar		0,20 l	2,90 €
Tomatensaft		0,20 l	2,90 €

## HEISSGETRÄNKE

Espresso		2,30 €
Espresso macchiato		2,40 €
Doppio Espresso		3,50 €
Doppio Espresso macchiato		3,60 €
Espresso Coretto	Espresso mit Grappa oder Sambucca	3,60 €
Café Crème		3,10 €
Cappuccino		3,30 €
Café au lait		3,40 €
Latte macchiato		3,50 €
Heisse Schokolade		3,20 €
Bailey's Coffee	Kaffee, Bailey's & Sahne	9,50 €
Irish Coffee	Kaffee, Irish Whiskey & Sahne	9,50 €
Glas Tee	Schwarz, Pfefferminz oder Kamille	3,40 €
Tee mit Rum		4,50 €

## DIGESTIFS

Fernet Branca oder Menta	4 cl	3,90 €
Ramazotti	4 cl	3,90 €
Amaro Averna	4 cl	3,90 €
Cynar	4 cl	3,90 €
Mirto	4 cl	3,90 €
Sambuca Molinari & Cafe	4 cl	3,90 €
Limoncello	4 cl	3,90 €

## GRAPPA

Grappa Bianca	2 cl	4,50 €
Grappa Andrea da Ponte	2 cl	6,50 €
Grappa di Barolo	2 cl	6,50 €
Grappa Fragolino Nonino	2 cl	8,50 €
Grappa Amarone	2 cl	10,90 €
Grappa "1 Millesimi"	2 cl	15,90 €

## NUSSBAUMER EDELBRÄNDE

Poire William's	2 cl	4,50 €
Vieux Kirsch	2 cl	4,50 €
Framboise	2 cl	4,50 €
Mirabelle	2 cl	4,50 €
Haselnuss	2 cl	6,00 €
Walnuss	2 cl	6,00 €

## COGNAC & BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	2 cl	4,50 €
Hennessy V.S.O.P	2 cl	7,50 €
Hennessy XO	2 cl	14,50 €
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	7,50 €
Rémy Martin XO	2 cl	14,50 €

## WHISKY

Jack Daniels <sup>1</sup>	4 cl	6,60 €
Cardhu Single Malt 12 Years <sup>1</sup>	4 cl	9,60 €
Chivas Regal 12 Years Scotch <sup>1</sup>	4 cl	9,60 €
Dalwhinnie 15 Years <sup>1</sup>	4 cl	9,60 €
Glenfiddich Malt-Whisky 10 Years <sup>1</sup>	4 cl	9,60 €

# WEINE IM GLASAUSSCHANK \*

## WEISSWEINE

		0.1 l	0.2 l
Kiedricher Sandgrub Riesling	trocken, mineralisch, erfrischend*	2,50 €	4,50 €
Rauenthaler Steinmächer Riesling	halbtrocken, mineralisch, mineralisch*	2,50 €	4,50 €
Fleur Grillo Rapitala Grillo	trocken, kräftig, blumig*	2,60 €	4,80 €
Pinot Grigio del Veneto Pinot Grigio	trocken, leicht, erfrischend*	2,80 €	5,10 €
Chardonnay del Veneto Chardonnay	trocken, fruchtig, leicht*	2,80 €	5,10 €
Orvieto Classico	mild, leicht* 50% grechetto, 30% verdello malvasia 20%	2,60 €	4,80 €
Roero Arnes Recit Arneis	trocken, volles Bouquet*	3,60 €	6,80 €
Gavi di Gavi D.O.C.G Cortese	trocken, erfrischend, fruchtig *	3,60 €	6,80 €
Orsi Bianco	trocken, frisches Bouquet mit Apfel-, Aprikosen* 50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc	3,50 €	6,50 €

## PREMIUM WEISSWEINE

Lugana Trebbiano di Lugana	trocken, mild, mineralisch Feinste Citrus Noten von Limetten- und Zitronen*	4,50 €	8,50 €
Gavi dei Gavi Etichetta Nera DOCG Cortese	trocken, mild, mineralisch, erfrischend*	6,50 €	12,50 €
Haras de Pirque Reserva Chardonnay	trocken, frisch, mineralisch spritziige Noten an Zitrusfrüchten, *	4,50 €	8,50 €
Altare Trebbiano Trebbiano	trocken, Barrique volles Bouquet Noten von Zitrusfrüchten und Gewürzen*	6,50 €	12,50 €
„Vulcaia“ Fumé von Inama Sauvignon Blanc	trocken, mineralisch, fruchtig volles Bouquet Blumiger Duft mit Noten von Zitrusfrüchten	8,50 €	16,50 €

## **ROSÉ WEINE**

		0.1l	0.2l
Rheingauer Spätburgunder	Weissherbst, QbA, halbtrocken *	2,50 €	4,50 €
Rosado	trocken *	2,60 €	4,80 €

## **PREMIUM ROSÉ WEINE**

Cà dei Frati Rose	trocken*	4,50 €	9,50 €
-------------------	----------	--------	--------

## **ROTWEINE**

Lambrusco	Vino Frizzante, süß*	2,50 €	4,80 €
Marques de Grinon "Rioja"	Tempranillo Tinto D.O.C, trocken, vollmundig*	2,70 €	5,50 €
Shiraz Pinotage	Süd-Afrika, trocken, fruchtig*	2,70 €	5,50 €
Merlot del Veneto	halbtrocken, fruchtig*	2,70 €	5,50 €
Chianti D.O.C.	trocken, leicht*	2,70 €	5,50 €
Valpolicella classico D.O.C.	halbtrocken, fruchtig*	2,70 €	5,50 €
Langhe Nebbiolo	Piemont, trocken, samtig*	3,70 €	7,00 €
Barolo Cavalieri di Moasca	trocken, kraftvoll*	4,50 €	8,50 €
Haras Cabernet Sauvignon	trocken, kraftvoll, fruchtig*	4,50 €	8,50 €

## **PREMIUM ROTWEINE**

Brunello di Montalcino	trocken, kraftvoll, samtig*	6,50 €	12,50 €
Amarone del Valpolicela	trocken, kraftvoll, beerig*	7,50 €	13,50 €
Tignanello	trocken, kraftvoll, beerig*	20,00 €	35,00 €
Luce	trocken *	20,00 €	35,00 €
Guado al Tasso	trocken*	25,00 €	45,00 €
Ornellaia	trocken *	35,00 €	60,00 €

## ANTIPASTI

### Bruschetta

mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln &  
Knoblauch <sup>A,H</sup>  
5,10 €

### Gamberi & Alioli

Garnelen mit Kirschtomaten, Kräutern &  
Knoblauch-Creme <sup>A,G,H,L,N</sup>  
9,80 €

### Carpaccio di Manzo

Rinder-Carpaccio mit  
Rucola & Parmesan<sup>1</sup> <sup>G,H,I,J,I,J</sup>  
12,90 €

### Vitello Tonnato

Kalbs-Carpaccio mit  
Kapern auf Thunfisch-Creme <sup>C,D,G,I</sup>  
12,90 €

### Langherino - Parma

Kuh-/Ziegenkäse mit Parmaschinken & Trüffel-  
Mousse auf Tomaten-Carpaccio <sup>A,G</sup>  
9,80 €

### Prosciutto e Melone

Parmaschinken mit Melone  
11,80 €

### Carpaccio di Polipo

Octopus-Carpaccio mit Hummer-Senf-Mousse &  
Mostardi di Cremona <sup>B,D,J</sup>  
12,90 €

### Antipasto Misto

Variation diverser Vorspeisen (2 Pers.)  
15,90 €

## INSALATE

### Insalata Mista Piccola \*

diverse Blattsalate, Kirschtomaten,  
Radieschen & Karotten 4,95 €

### Insalata Mista \*

diverse Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken,  
Radieschen, Paprika & Champignons 7,95 €

### Extras zu allen Salaten

- ◆ Ziegenkäse oder Büffel-Mozzarella oder Parmesan oder Thunfisch zzgl. 3,90 €
- ◆ gegrilltes Hähnchenbrustfilet zzgl. 4,90 €
- ◆ Rinderfiletspitzen oder gegrillten Garnelen zzgl. 6,90 €

\* Dressings zur Wahl: Balsamico-Olivenöl- oder Honig-Senf-Vinaigrette,  
Cremiges Dressing mit frischen Kräutern

### Rucola e Parmigiano

Rucolasalat mit Parmesan<sup>1</sup>, Kirschtomaten und Balsamico 7,90 € <sup>G,H,I,J</sup>

### Insalata di Cesare

Romanasalat mit Pecorino & Croûtons 8,80 € <sup>C,G,J</sup>

- ◆ mit kross gebratenem Speck zzgl. 2,00 €
- ◆ mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet zzgl. 4,90 €

### Burrata Tartufata

Kuhmilchkäse mit Ochsenerztomate & frischem Basilikum 13,50 € <sup>G</sup>

## ZUPPE

### Zuppa di Pomodoro

Hausgemachte Tomatencremesuppe<sup>3</sup> mit  
Mozzarella & frischem Basilikum <sup>G,H,I,J</sup>  
6,90 €

### Zuppa di Pesce

Hausgemachte klare Fischsuppe  
mit Fischeinlage  
7,90 €



# PIZZA

## Pizza Pane

mit Knoblauch & Kräutern A,C  
3,90 €

## Margherita

Tomatensauce<sup>3</sup> & Mozzarella A,C,G  
7,90 €

## Capricciosa

Tomatensauce<sup>3</sup>, Mozzarella & Champignons,  
italienischer Kochschinken<sup>1,3</sup>,  
Artischocken & schwarze Oliven A,C,G  
10,90 €

## Prosciutto e Funghi

Tomatensauce<sup>3</sup>, Mozzarella, italienischer  
Kochschinken<sup>1,3</sup> & Champignons A,C,G  
9,90 €

## Tartufo

Trüffelcreme, Mozzarella,  
pikante Peperonisalami<sup>1,3</sup> & Oliven<sup>6</sup> A,C,G  
12,90 €

## Tonno

Tomatensauce<sup>3</sup>, Mozzarella, Thunfisch,  
rote Zwiebeln & Knoblauch A,C,D,G  
10,50 €

## Salmone

Mascarpone, Lachsfilet, Spinat & Oliven<sup>6</sup> A,C,D,G  
11,50 €

## Parma

Tomatensauce<sup>3</sup>, Büffelmozzarella,  
Parmaschinken, Rucola,  
Parmesan<sup>1</sup> & Kirschtomaten A,C,G  
12,90 €

## Pizza Pane & Pomodori

Tomatensauce<sup>3</sup>, Knoblauch & Kräutern A,C  
4,90 €

## Salame

Tomatensauce<sup>3</sup>, Mozzarella & Salami<sup>1,3</sup> A,C,G  
8,90 €

## Diavolo

Tomatensauce<sup>3</sup>, Mozzarella & pikante  
Peperonisalami<sup>1,3</sup>, Oliven<sup>6</sup>,  
rote Zwiebeln & Knoblauch A,C,G  
10,90 €

## Quattro Formaggi

Tomatensauce<sup>3</sup>, Mozzarella & vier verschiedene  
Käsesorten<sup>1</sup> A,C,G  
10,90 €

## Calzone

Pizzatasche mit Tomatensauce<sup>3</sup>, Mozzarella, pikanter  
Peperonisalami<sup>1,3</sup>, Champignons & italienischem  
Kochschinken<sup>1,3</sup> A,C,G  
10,90 €

## Frutti di Mare

Tomatensauce<sup>3</sup>, Mozzarella & Meeresfrüchte A,B,C,G,N  
11,50 €

## Vegetariana

Tomatensauce<sup>3</sup>, Mozzarella & gegrilltes Gemüse A,C,G  
9,90 €

## Carpaccio

Tomatensauce<sup>3</sup>, Büffelmozzarella,  
Rindercarpaccio, Rucola,  
Parmesan<sup>1</sup> & Kirschtomaten A,C,G  
12,90 €

# PIZZA NERA

Schwarze Pizza mit dunklem Teig

## Pizza ala Chef

Frischkäse<sup>1</sup>, Parmaschinken,  
Parmesan<sup>1</sup> & Kirschtomaten A,C,G  
12,90 €

## Pancetta

Frischkäse<sup>1</sup>, Rinderfiletspitzen,  
Bratkartoffeln, Rote Zwiebeln A,C,G  
12,90 €

### Extras zur Pizza

- ◆ Salami, italienischer Kochschinken, pikante Peperonisalami, Champignons zzgl. 1,80 €
- ◆ Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, Thunfisch zzgl. 2,50 €
- ◆ Hähnchenbrustfilet, Parmaschinken, Carpaccio zzgl. 4,90 €
- ◆ Rinderfiletspitzen, Garnelen zzgl. 6,90 €

## PASTA

### Spaghetti Pomodoro

mit Tomatensauce<sup>3</sup> A

7,90 €

### Spaghetti Aglio Olio

mit Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino 8,90 € A

◆ mit gegrillten Garnelen 13,90 € A

◆ mit Rinderfiletspitzen 13,90 € A

### Spaghetti Genovese

mit Rucola-Pesto, Parmaschinken &  
gerösteten Pinienkernen A,E

12,90 €

### Rigatoni Quattro formaggi

a la Creme mit vier Käsesorten A,G

9,90 €

### Tagliatelle „al Tartufo“

mit Parmesansauce<sup>1</sup> & frisch gehobeltem Trüffel A,G

18,90 €

### Spaghetti Vongole Veraci

mit Tomatensauce<sup>3</sup> & Venus Muscheln A,N

16,90 €

### Spaghetti Bolognese

mit hausgemachter Hackfleischsauce<sup>3</sup> A

9,80 €

### Penne all' Arabiata

mit pikanter Tomatensauce<sup>3</sup> 8,90 € A

◆ mit gegrillten Garnelen 13,90 € A

◆ mit Rinderfiletspitzen 13,90 € A

### Bucatini Amatriciana

mit pikanter Tomatensauce<sup>3</sup> & Pancetta A

11,90 €

### Fettuccine „Alfredo“

a la Creme mit Parmesan<sup>1</sup> & gegrillten

Hähnchenbruststreifen A,G

13,90 €

### Gnocchi alla Gorgonzola

mit Gorgonzolasauce, Spinat &

Walnüssen A,G

10,90 €

### Tagliolini "Gambero di Fiume"

mit Hummersauce und Flusskrebse A,G

16,90 €

### Tagliolini all'Astice

In Olivenöl mit Hummer, Kirschtmaten und Kräutern A,G

28,50 €

## PASTA AL FORNO

### Lasagne

Rinderhackfleisch<sup>3</sup> & Mozzarella A,G

10,90 €

### Cannelloni

gefüllt mit Spinat & Ricotta A,G

10,90 €

## RISOTTI

### Risotto Mare

mit Meeresfrüchten B,G,N

16,90 €

### Risotto Tartufo e Asparagi

mit Trüffel, gr. Spargel & Parmesan<sup>1</sup> B,G

16,90 €

## VEGETARIANA

### Melanzane alla Parmigiana

Auberginenaufauf<sup>3</sup> mit Parmesan<sup>1</sup> A

13,90 €

### Asparagi Verdi & Caprino

gr. Spargel, Ziegenkäse, Honig & Walnüsse

13,90 €

### Casseruola di Verdure con Feta

Gemüseaufauf mit Schafskäse

13,90 €

## CARNE

### VITELLO

Kalb

#### Costata Salvia Burro

Kotelett vom Grill mit  
Salbei - Butter & Rosmarinbratkartoffeln <sup>A</sup>  
25,50 €

#### Filetto al Tartufo

Filet vom Grill an Trüffelsauce & frisch gehobeltem  
Trüffel mit Parmesanrisotto<sup>1</sup> & Gemüse  
28,50 €

#### Saltimbocca alla Romana

dünnes Schnitzel mit Parmaschinken  
an Salbei-Weißweinsauce mit  
Rosmarinbratkartoffeln & Gemüse  
21,90 €

#### Fegato Salvia e Burro

Kalbsleber in Salbei-Butter mit  
Kartoffelpüree & Spinat <sup>A,C,G</sup>  
19,90 €

### MANZO

Black Angus Rind

#### Tagliata

rosa gegrilltes Roastbeef, transchier  
mit Rucola, Parmesan<sup>1</sup>, Pinienkernen und  
Rosmarinbratkartoffeln  
21,90 €

#### Filletto alla Griglia

Filet vom Grill mit  
Rosmarinbratkartoffeln & Gemüse  
28,50 €

### AGNELLO

Lamm

#### Filetto Balsamico

Filet in Balsamicosauce mit  
Rosmarinbratkartoffeln & Gemüse  
24,90 €

### MAIALE

Schwein

#### Schnitzel „Wiener Art“

dünn paniertes Schnitzel mit  
hausgemachten Pommes Frites  
17,90 €

### POLLO

Hähnchen

#### Petto & Erbe

Filet in Kräuter-Creme-Sauce mit  
Rosmarinbratkartoffeln & Gemüse  
17,90 €

#### Spiedino alla Griglia

Spieße vom Grill mit  
Rosmarinbratkartoffeln & Gemüse  
17,90 €

## **GRIGLIA**

vom Grill

### **Grigliata Mista**

gemischter Grillteller mit Rosmarinbratkartoffeln & Gemüse

- ◆ für 1 Pers. 28,90 €
- ◆ für 2 Pers. 49,90 €

## **PESCE**

Fisch vom Grill

### **Calamari alla Griglia**

Calamari mit Reis & Gemüse  
19,90 €

### **Gamberoni**

Riesengarnelen mit Reis & Gemüse  
28,90 €

### **Branzino**

Wolfsbarsch mit Reis & Gemüse  
22,90 €

### **Sogliola**

Seezunge, „Reis & Gemüse  
28,90 €<sub>A</sub>

## **FORMAGGI**

Käse

### **Parmiggiano**

Parmesankäse<sup>1</sup> 7,00 €

### **Caprino**

milder Ziegenkäse 7,00 €

### **Gorgonzola**

Gorgonzolakäse 7,00 €

### **Pecorino Tartuffo**

Schafskäse mit Trüffel 8,90 €

### **Formaggio Misto**

gemischter Käseteller 12,90 €

*\*zu allen Käsesorten reichen wir Feigensenf*

## **DOLCI**

Nachspeisen

### **Tiramisu**

6,90 €<sub>A,C,G</sub>

### **Creme Brulee**

6,90 €<sub>C,G</sub>

### **Panna Cotta**

6,90 €<sub>G</sub>

### **Zabaione**

6,90

### **Dolce Misto**

Variation diverser Nachspeisen  
12,90 €

## APERITIF

Martini	Bianco / Rosso / Extra Dry/D'oro	5 cl	4,20 €
Portwein	red / white	5 cl	4,20 €
Marsala	Secco / all' uovo	5 cl	4,20 €
Aperol Barbieri <sup>1,5</sup>		4 cl	4,20 €
Pernod <sup>1</sup>		4 cl	4,20 €
San Bitter <sup>1</sup>		2 cl	3,90 €
Sherry	Dry / Medium	5 cl	4,20 €
Campari <sup>1,5</sup>		5 cl	4,20 €
Campari <sup>1,5</sup> Orange / Soda		4 cl	6,50 €
Prosecco *	sparkling wine	10 cl	5,50 €
Prosecco *	Valdobbiadene	0,75l	35,00 €
Prosecco Rose *	Valdobbiadene	0,75l	38,50 €
Prosecco Aperol Spritz <sup>1,5, *</sup>		20 cl	6,90 €
Hugo		20 cl	6,90 €
Negroni	Campari, Vermouth Rosso; Gin, Soda	10 cl	6,90 €
Kir*	white wine with Creme de Cassis	10 cl	6,90 €
Kir Royal *	Champagne with Creme de Cassis	10 cl	8,90 €

## CHAMPAGNE

Piccolo - Laurent – Perrier Brût*		0,20 l	25,00 €
Piccolo - Veuve Cliquot Brût*		0,20 l	25,00 €
Piccolo - Moet & Chandon*		0,20 l	25,00 €
Laurent - Perrier Brût*		0,75 l	85,00 €
Laurent - Perrier Rosé Brût*		0,75 l	115,00 €
Veuve Cliquot Brût*		0,75 l	88,50 €
Moet & Chandon*		0,75 l	88,50 €
Dom Perignon*		0,75 l	250,00 €
Louis Roederer Cristal*		0,75 l	320,00 €
Louis Roederer Cristal Rosé*		0,75 l	490,00 €

## DRAUGHT BEERS

König Pilsner		0,30 l	3,20 €
		0,50 l	4,40 €
Münchner Hell		0,30 l	3,20 €
		0,50 l	4,40 €
Köstritzer Schwarzbier	black beer	0,30 l	3,20 €
		0,50 l	4,40 €
Paulaner Hefeweizen Hell	wheat beer	0,30 l	3,20 €
		0,50 l	4,40 €

## BOTTLED BEERS

Paulaner Hefeweizen	kristall or dark	0,50 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen	non alcoholic	0,50 l	4,50 €
König Pilsner	non alcoholic	0,33 l	3,20 €

## CIDER OR WINE SPLASHED

Weissweinschorle		0,20 l	4,40 €
Cider Possmann	sweet / sour	0,25 l	2,90 €
		0,50 l	4,90 €

## NON-ALCOHOLIC DRINKS

Acqua da Tavola	bottled water / sparkling or still	0,33 l	1,90 €
Acqua da Tavola	bottled water / sparkling or still	0,75 l	4,50 €
San Pellegrino	sparkling water	0,25 l	2,90 €
		0,50 l	4,20 €
		1,00 l	7,20 €
Panna	still water	0,50 l	4,20 €
		1,00 l	7,20 €
Apfelsaftschorle		0,20 l	2,90 €
		0,40 l	4,40 €
Coca Cola <sup>1,4</sup> , Cola Light <sup>1,2,3,4</sup> , Cola Zero <sup>1,2,3,4</sup>		0,20 l	2,90 €
		0,40 l	4,40 €
Sprite, Fanta, Spezi <sup>1,4</sup>		0,20 l	2,90 €
		0,40 l	4,40 €
Bitter Lemon <sup>5</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> , TonicWater <sup>5</sup>		0,20 l	2,90 €
Orangina		0,25 l	2,90 €
Apple juice		0,20 l	2,90 €
		0,40 l	4,40 €
Fresh orange juice		0,20 l	6,90 €
Orange or grape juice		0,20 l	2,90 €
Cherry- or Banana Nectar		0,20 l	2,90 €
Tomato juice		0,20 l	2,90 €

## HOT DRINKS

Espresso			2,30 €
Espresso macchiato			2,40 €
Doppio Espresso			3,50 €
Doppio Espresso macchiato			3,60 €
Espresso Coretto	Espresso with Grappa or Sambucca		3,60 €
Café Crème			3,10 €
Cappuccino			3,30 €
Café au lait			3,40 €
Latte macchiato			3,50 €
Hot chocolate			3,20 €
Bailey's Coffee	Kaffee, Bailey's & creme		9,50 €
Irish Coffee	Kaffee, Irish Whiskey & creme		9,50 €
Glass of tea	black, peppermint or chamomile		3,40 €
Tea with Rum			4,50 €

## **DIGESTIFS**

Fernet Branca or Menta	4 cl	3,90 €
Ramazotti	4 cl	3,90 €
Amaro Averna	4 cl	3,90 €
Cynar	4 cl	3,90 €
Mirto	4 cl	3,90 €
Sambuca Molinari & Cafe	4 cl	3,90 €
Limoncello	4 cl	3,90 €

## **GRAPPA**

Grappa Bianca	2 cl	4,50 €
Grappa Andrea da Ponte	2 cl	6,50 €
Grappa di Barolo	2 cl	6,50 €
Grappa Fragolino Nonino	2 cl	8,50 €
Grappa Amarone	2 cl	10,90 €
Grappa "1 Millesimi"	2 cl	15,90 €

## **NUSSBAUMER SPECIAL SPIRITS**

Poire William's	2 cl	4,50 €
Vieux Kirsch	2 cl	4,50 €
Framboise	2 cl	4,50 €
Mirabelle	2 cl	4,50 €
Haselnut	2 cl	6,00 €
Walnut	2 cl	6,00 €

## **COGNAC & BRANDY**

Vecchia Romagna Etichetta Nera	2 cl	4,50 €
Hennessy V.S.O.P	2 cl	7,50 €
Hennessy XO	2 cl	14,50 €
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	7,50 €
Rémy Martin XO	2 cl	14,50 €

## **WHISKEY**

Jack Daniels <sup>1</sup>	4 cl	6,60 €
Cardhu Single Malt 12 Years <sup>1</sup>	4 cl	9,60 €
Chivas Regal 12 Years Scotch <sup>1</sup>	4 cl	9,60 €
Dalwhinnie 15 Years <sup>1</sup>	4 cl	9,60 €
Glenfiddich Malt-Whisky 10 Years <sup>1</sup>	4 cl	9,60 €

## WINES BY THE GLASS \*

### WHITE WINES

		0.1 l	0.2 l
Kiedricher Sandgrub Riesling	dry, minerally, bracing*	2,50 €	4,50 €
Raenthaler Steinmächer Riesling	semi-dry, minerally*	2,50 €	4,50 €
Fleur Grillo Rapitala Grillo	dry, burly, bloomy*	2,60 €	4,80 €
Pinot Grigio del Veneto Pinot Grigio	dry, light, bracing*	2,80 €	5,10 €
Chardonnay del Veneto Chardonnay	dry, fruity, light*	2,80 €	5,10 €
Orvieto Classico	mild, light 50% grechetto, 30% verdello, drupeggio e malvasia 20%*	2,60 €	4,80 €
Roero Arnes Recit Arneis	dry, rich bouquet*	3,60 €	6,80 €
Gavi di Gavi D.O.C.G Cortese	dry, bracing, fruity*	3,60 €	6,80 €
Orso Bianco	dry, bracing with apple-, apricot taste 50% Chardonnay, 50% Sauvignon Blanc*	3,50 €	6,50 €

### PREMIUM WHITE WINES

Lugana Trebiano di Lugana	dry, mild, minerally exquisite taste of citrus fruits, as lime and lemon*	4,50 €	8,50 €
Gavi dei Gavi Etichetta Nera DOCG Cortese	dry, mild, minerally, bracing*	6,50 €	12,50 €
Haras de Pirque Reserva € Chardonnay	dry, fresh, minerally, notes of citrus fruits *	4,50 €	8,50
Altare Trebiano Trebiano	dry, barrique rich bouquet taste of citrus fruits and condiments*	6,50 €	12,50 €
„Vulcaia“ Fumé von Inama Sauvignon Blanc	dry, minerally, fruity, rich bouquet bloomy with taste of citrus fruits*	8,50 €	16,50 €



## **ROSÉ WINES**

		0.1 l	0.2 l
Rheingauer Spätburgunder	Weissherst, QbA, semi-dry*	2,50 €	4,50 €
Rosado	dry*	2,60 €	4,80 €

## **PREMIUM ROSÉ WINES**

Cà dei Frati Rose	dry*	4,50 €	9,50 €
-------------------	------	--------	--------

## **RED WINES**

Lambrusco	Vino Frizzante, sweet*	2,50 €	4,80 €
Marques de Grinon "Rioja"	Tempranillo Tinto D.O.C, dry, full-bodied*	2,70 €	5,50 €
Shiraz Pinotage	South-Africa, dry, fruity*	2,70 €	5,50 €
Merlot del Veneto	semi-dry, fruity*	2,70 €	5,50 €
Chianti D.O.C.	dry, light*	2,70 €	5,50 €
Valpolicella classico D.O.C.	semi-dry, fruity*	2,70 €	5,50 €
Langhe Nebbiolo	Piemont, dry, velvety*	3,70 €	7,00 €
Barolo Cavalieri di Moasca	dry, burly*	4,50 €	8,50 €
Haras Cabernet Sauvignon	dry, burly, fruity*	4,50 €	8,50 €

## **PREMIUM RED WINES**

Brunello di Montalcino	dry, burly, velvety*	6,50 €	12,50 €
Amarone del Valpolicela	dry, burly, berry*	7,50 €	13,50 €
Tignanello	dry, burly, berry*	20,00 €	35,00 €
Luce	dry*	20,00 €	35,00 €
Guado al Tasso	dry*	25,00 €	45,00 €
Ornellaia	dry*	35,00 €	60,00 €

## ANTIPASTI

### Bruschetta

with tomatoes, rucola,  
onions and garlic  
5,10 €<sub>A,H</sub>

### Gamberi & Alioli

Prawns with cherry tomatoes, herbs & garlic dip  
9,80 €<sub>A,G,H,L,N</sub>

### Carpaccio di Manzo

Beef - Carpaccio with  
rucola & parmesan<sup>1</sup>  
12,90 €<sub>G,H,I,J,L</sub>

### Vitello Tonnato

Veal-Carpaccio with  
tuna cream marinade and capers  
12,90 €<sub>C,D,G,I</sub>

### Langherino - Parma

Goat-/Cow's milk cheese with parma ham,  
truffle - mousse and tomatoes  
9,80 €<sub>A,G</sub>

### Prosciutto e Melone

Parma ham with melon  
11,80 €

### Carpaccio di Polipo

Octopus-Carpaccio with lobster-mustard-mousse  
and Mostardi di Cremona  
12,90 €<sub>B,D,J</sub>

### Antipasto Misto

Mixed plate of cold appetizers (2 Pers.)  
15,90 €

## INSALATE

### Insalata Mista Piccola \*

various lettuce, cherry tomatoes,  
radish & cattot 4,95 €

### Insalata Mista \*

various lettuce, cherry tomatoes, cucumber,  
radish, sweet pepper & mushrooms 7,95 €

#### *additional salad toppings*

- ◆ Goat cheese or buffalo mozzarella or parmesan<sup>1</sup> or tuna plus 3,90 €
  - ◆ Grilled chicken breast filet plus 4,90 €
  - ◆ Grilled beef filet stripes or grilled prawns plus 6,90 €
- \* optional dressings: Balsamico -olive oil- or honey-mustard- Vinaigrette  
Creamy dressing with fresh herbs <sub>C,G,I,J</sub>

### Rucola e Parmigiano

Rucola salad with parmesan <sup>1</sup>, cherry tomatoes and Balsamico 7,90 €<sub>G,H,I,J</sub>

### Insalata di Cesare

Romana salad with pecorino & croûtons 8,80 €<sub>C,G,J</sub>

- ◆ with roasted bacon plus 2,00 €
- ◆ with grilled chicken stripes plus 4,90 €

### Burrata Tartufata

Burrata cheese, truffles, giant ox heart tomato & basil 13,50 €<sub>G</sub>

## ZUPPE

### Zuppa di Pomodoro

Tomato cream soup<sup>3</sup>, mozzarella & basil  
6,90 €<sub>G,H,I,J</sub>

### Zuppa di Pesce

Fish soup  
7,90 €<sub>B,D,N</sub>

# PIZZA

## Pizza Pane

Garlic & herbs 3,90 €<sub>A,C</sub>

## Margherita

Tomato sauce<sup>3</sup> & mozzarella 7,90 €<sub>A,C,G</sub>

## Capricciosa

Tomato sauce<sup>3</sup>, mozzarella & mushrooms,  
italian ham<sup>1,3</sup>,  
artichokes & black olives 10,90 €<sub>A,C,G</sub>

## Prosciutto e Funghi

Tomato sauce<sup>3</sup>, mozzarella, italian ham<sup>1,3</sup> &  
mushrooms 9,90 €<sub>A,C,G</sub>

## Tartufo

Truffle cream, mozzarella,  
spicy salami<sup>1,3</sup> & olives<sup>6</sup> 12,90 €<sub>A,C,G</sub>

## Tonno

Tomato sauce<sup>3</sup>, mozzarella, tuna,  
red onions & garlic 10,50 €<sub>A,C,D,G</sub>

## Salmone

Mascarpone, salamon, spinach & olives<sup>6</sup>  
11,50 €<sub>A,C,D,G</sub>

## Parma

Tomatensauce<sup>3</sup>, bufallo mozzarella,  
parma ham, rucola,  
parmesan<sup>1</sup> & cherry tomatoes 12,90 €<sub>A,C,G</sub>

## Pizza Pane & Pomodori

Tomato sauce<sup>3</sup>, garlic & herbs 4,90 €<sub>A,C</sub>

## Salame

Tomato sauce<sup>3</sup> & mozzarella & salami<sup>1,3</sup> 8,90 €<sub>A,C,G</sub>

## Diavolo

Tomato sauce<sup>3</sup>, mozzarella & spicy salami<sup>1,3</sup>, olives<sup>6</sup>,  
red onions & garlic 10,90 €<sub>A,C,G</sub>

## Quattro Formaggi

Tomato sauce<sup>3</sup>, mozzarella & four different cheese  
types<sup>1</sup> 10,90 €<sub>A,C,G</sub>

## Calzone

Folded Pizza with Tomato sauce<sup>3</sup>, mozzarella, spicy  
salami<sup>1,3</sup>, mushrooms & italian ham<sup>1,3</sup> 10,90 €<sub>A,C,G</sub>

## Frutti di Mare

Tomato sauce<sup>3</sup>, mozzarella & mixed sea food  
12,90 €<sub>A,B,C,G,N</sub>

## Vegetariana

Tomato sauce<sup>3</sup>, mozzarella & grilled vegetables  
9,90 €<sub>A,C,G</sub>

## Carpaccio

Tomatensauce<sup>3</sup>, buffalo mozzarella,  
beef-Carpaccio, rucola,  
parmesan<sup>1</sup> & cherry tomatoes 12,90 €<sub>A,C,G</sub>

# PIZZA NERA

## Black Pizza with Charcoal Dough

### Pizza ala Chef

Cream cheese<sup>1</sup>, parma ham,  
parmesan<sup>1</sup> & cherry tomatoes 12,90 €<sub>A,C,G</sub>

### Pancetta

Cream cheese<sup>1</sup>, grilled beef stripes  
roasted potatoes, red onions 12,90 €<sub>A,C,G</sub>

### Additional Pizza toppings

- ◆ *salami<sup>1,3</sup>, italian ham<sup>1,3</sup>, spicy salami<sup>1,3</sup>, mushrooms plus 1,80 €*
- ◆ *gonzola, mozzarella, parmesan<sup>1</sup>, tuna plus 2,50 €* *gor*
- ◆ *led chicken, parma ham, Carpaccio plus 4,90 €* *gril*
- ◆ *led beef filet, prawns plus 6,90 €* *gril*

## PASTA

### Spaghetti Pomodoro

with tomato sauce<sup>3</sup>

7,90 €<sub>A</sub>

### Spaghetti Aglio Olio

with olive oil, garlic & Peperoncino 8,90 €<sub>A</sub>

- ◆ *and grilled prawns* 13,90 €<sub>A</sub>
- ◆ *and grilled beef filet* 13,90 €<sub>A</sub>

### Spaghetti Genovese

with rucola-pesto, parma ham &  
roasted pinenuts

12,90 €<sub>A,E</sub>

### Rigatoni Quattro formaggi

a la Creme with four type of cheese

9,90 €<sub>A,G</sub>

### Tagliatelle „al Tartufo“

with parmesan sauce<sup>1</sup> & truffle shavings

18,90 €<sub>A,G</sub>

### Spaghetti Vongole Veraci

with tomato sauce<sup>3</sup> & venus mussels

16,90 €<sub>A,N</sub>

### Spaghetti Bolognese

with meat sauce<sup>3</sup>

9,80 €<sub>A</sub>

### Penne all' Arabiata

with spicy tomato sauce<sup>3</sup> 8,90 €<sub>A</sub>

- ◆ *and grilled prawns* 13,90 €<sub>A</sub>
- ◆ *and grilled beef filet* 13,90 €<sub>A</sub>

### Fettuccine „Alfredo“

a la Creme with parmesan<sup>1</sup> & grilled chicken

13,90 €<sub>A,G</sub>

### Bucatini Amatriciana

with spicy tomato sauce<sup>3</sup> & Pancetta

11,90 €<sub>A</sub>

### Gnocchi alla Gorgonzola

with Gorgonzola sauce, spinach &

walnuts 10,90 €<sub>A,G</sub>

### Tagliolini "Gambero di Fiume"

with lobster sauce and crawfish

16,90 €<sub>A,B,G</sub>

### Tagliolini all'Astice

with olive oil, cherry tomatoes, herbs and lobster

28,50 €<sub>A,G</sub>

## PASTA AL FORNO

### Lasagne

minced meat<sup>3</sup> & mozzarella

10,90 €<sub>A,G</sub>

### Cannelloni

filled with spinach and ricotta cheese

10,90 €<sub>A,G</sub>

## RISOTTI

### Risotto Mare

with sea food

16,90 €<sub>B,G,N</sub>

### Risotto Tartufo e Asparagi

with truffle, green asparagus & parmesan<sup>1</sup>

16,90 €<sub>B,G</sub>

## VEGETARIANA

### Melanzane alla Parmigiana

eggplant soufflé<sup>3</sup> with parmesan<sup>1</sup>

13,90 €<sub>A</sub>

### Asparagi Verdi & Caprino

asparagus, goat cheese, honey & walnuts

13,90 €

### Casseruola di Verdure con Feta

vegetables au gratin with sheep cheese

13,90 €

## CARNE

### Vitello Veal

#### Costata Salvia Burro

Grilled chop in butter - sage sauce with  
rosemary potatoes  
25,50 €<sub>A</sub>

#### Filetto al Tartufo

Grilled filet with creamy truffle sauce, truffle  
shavings, parmesan risotto<sup>1</sup> & vegetables  
28,50 €

#### Saltimbocca alla Romana

finely sliced cutlet, parma ham  
and sage in white wine-sauce  
with roasted rosemary potatoes & vegetables  
21,90 €

#### Fegato Salvia e Burro

Veal liver in butter - sage sauce  
with mashed potatoes & spinach  
19,90 €<sub>A,C,G</sub>

## MANZO

### Black Angus Beef

#### Tagliata

Carved grilled roastbeef with rucola, parmesan<sup>1</sup>,  
pinenuts and rosemary potatoes  
21,90 €

#### Filletto alla Griglia

Grilled fillet with  
rosemary potatoes & vegetables  
28,50 €

## AGNELLO

### Lamb

#### Filetto Balsamico

Filet in Balsamic sauce with  
rosemary potatoes & vegetables  
24,90 €

## MAIALE

### Pork

#### Schnitzel „Vienna Style“

breaded cutlet with French fries  
17,90 €

## POLLO

### Chicken

#### Petto & Erbe

Filet in herb cream sauce with rosemary  
potatoes & vegetables  
17,90 €

#### Spiedino alla Griglia

Grilled skewer with  
rosemary potatoes & vegetables  
17,90 €

## GRIGLIA

Grill

### Grigliata Mista

mixed grilled plate, rosemary potatoes & vegetables

- ◆ for 1 Pers. 28,90 €
- ◆ for 2 Pers. 49,90 €

## PESCE

Grilled fish

### Calamari alla Griglia

Squid with rice & vegetables

19,90 €

### Branzino

Sea bass with rice & vegetables

22,90 €

### Gamberoni

King Prawns with rice & vegetables

28,90 €

### Sogliola

Sole, , rice & vegetables

28,90 €<sub>A</sub>

## FORMAGGI

Cheese

### Parmiggiano

Parmesan<sup>1</sup>

7,00 €

### Gorgonzola

Gorgonzola

7,00 €

### Caprino

Mild goat cheese

7,00 €

### Pecorino Tartuffo

Goat cheese with truffle

8,90 €

### Formaggio Misto

Mixed cheese plate

12,90 €

◆

*each portion cheese is served with fig mustard*

## DOLCI

Dessert

### Tiramisu

6,90 €<sub>A,C,G</sub>

### Zabaione

6,90 €<sub>C</sub>

### Panna Cotta

6,90 €<sub>G</sub>

### Crema Brulee

6,90 €<sub>C,G</sub>

### Dolce Misto

Mixed plate of various desserts

12,90 €<sub>A,C,G</sub>