

# Antipasti / Vorspeisen

## Bruschetta

Geröstetes Altamura Weißbrot <sup>a</sup> mit Kirschtomaten & Knoblauch  
€ 3,50

## Vitello Tonnato

Feingeschnittene zarte Kalbfleischscheiben in Thunfisch- Kapernsoße <sup>b</sup>  
€ 12,50

## L'insalata di mare calda

Frischer Meeresfrüchtesalat <sup>d</sup> ( eigene Herstellung ) lauwarm serviert mit geröstetem Brot <sup>a</sup>  
€ 14,50

## L'antipasto C'era una volta

Gemischter Vorspeisenteller  
(Bresaola <sup>2</sup> mit Rucola & Parmesan, Tomate mit Büffelmozzarella, Vitello Tonnato <sup>b</sup>,  
Meeresfrüchtesalat <sup>d</sup> & Parmaschinken mit Melone)  
€ 14,50

# Insalata / Salate

## Insalata mista

Gemischter Salatteller  
€ 6,50

## Insalata Tricolore

Rucola mit Parmesanflocken, Bruschetta <sup>a</sup> & Tomate mit Büffelmozzarella  
€ 9,80

## Insalata Pomodoro

Tomatensalat mit Zwiebeln  
€ 7,50

## Insalata Rucola e parmeggiano

Rucolasalat mit Kirschtomaten & Parmesanflocken  
€ 8,50

## Insalata Caprese

Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum  
€ 12,50

## Zuppa

### Crema di pomodoro

Frisch zubereitete Tomatencreme<sup>c</sup> Suppe

€ 6,50

## Pasta

### Cavatelli alla norma

Frische Pasta mit frischen Auberginen<sup>a</sup> in der Pfanne angebraten  
mit hausgemachter Tomatensoße & Ricotta

€ 12,80

### Straciotti con zucchini e mozzarella

Frische Pasta mit Zucchini, Büffelmozzarella & Rucola  
in hausgemachter Tomatensoße leicht scharf

€ 13,50

### Strozzapreti buon gustaia

Frische Pasta mit frischem Rinderfiletspitzen in Tomate- Rotweinssoße

€ 14,00

### Saccottini salsa aurora

Frische Pasta Säckchen mit Rindfleisch & Speck<sup>2,b,c,d,e</sup> gefüllt

In Tomaten – Sahnesoße & Parmesanflocken

€ 14,00

### Spaghetti Frutti di Mare

Pasta mit frischen Meeresfrüchten<sup>d</sup> in Tomate- Weißweinsud

€ 15,50

### Foglie d'ulivo capesanti al zafferano

Pasta mit frischen Jacobsmuscheln in leichter Safransoße<sup>c</sup> & Zucchini

€ 16,50

## Wochenendspezial

### Linguine granghi con asparagi verdi

Pasta mit frischen Flusskrebse & grünem Spargel in Tomate Weißweinsud

€ 16,50

## Pesce / Fisch

### Salmone al sherry

Frischer Lachs<sup>a</sup> in leichter Sherrysoße

€ 23,50

### Coda di Rospo provinciale

FrISChe Seeteufel Medaillons<sup>a</sup> in herzhafter Tomaten -Kräutersoße

€ 29,50

## Carne / Fleisch

### Saltimbocca alla Romana

Zartes fein geschnittenes Kalbsrückensteak<sup>a</sup> mit Parmaschinken

& Salbei in Weißwein- Kräutersoße

€ 27,50

### Piccata Milanese

Mit Parmesan & Ei paniertes<sup>a,b</sup> Kalbsrückensteak

serviert mit Spaghetti in Tomatensoße

€ 23,50

### Filetto di manzo agro dolce

Zartes Rinderfiletmedaillons in hausgemachter Balsamico-Rotweinssoße<sup>a</sup>

€ 33,50

Alle Hauptgänge werden mit frischem Gemüse & Rosmarinkartoffeln  
serviert (ausgenommen Piccata)

# Kindergerichte

## Pasta Pinocchio

Frische Pasta<sup>a</sup> in Tomaten Soße

€ 6,00

## Spaghetti Bolognese

Spaghetti<sup>a</sup> mit hausgemachter Bolognese aus Rinderfilet & Kalbfleisch

€ 7,50

## Fettine Mickey Maus

Zartes Kalbsschnitzel knusprig paniert<sup>a,b</sup> mit gebratenen Kartoffeln

€,00

(a)Weizen (b) Ei (c) Sahne, Milch (d) Sellerie, (e) Mandeln, (2) Konservierungsstoffe

# Dolce/ Dessert

## Panna Cotta

€ 8,00

## Tiramisú

mit knusprigen Canduccini<sup>a,b</sup> (Mandelgebäck) ohne alkohol

€ 8,50

# Vino /Weine Weiß

## Lugana S.B. Zenato

0,75 l € 14,00

## Saugignon Alturis

0,75 l € 13,50

## Prosecco Contess

0,75 l € 13,50

## Vino /Weine Rosé

Cá del Frati

0,75 l €17,00

Prestige Domain Mont Calm

0,75 l €13,00

## Vino /Weine Rot

Alianico Pipoli

0,75 l €14,00

Barbera Passito

0,75 l €15,00

Primitivo Zolla

0,75 l €15,00

u.v.m

## Bier/ Birra

Peroni Nastro Azzuro

€2,50

Kluss Kellerpils

€2,20