

Antipastí / Vorspeisen

Bruschetta

Geröstetes Altamura Weißbrot ^a mit Kirschtomaten & Knoblauch

€ 3,50

Vitello Tonnato

Feingeschnittene zarte Kalbfleischscheiben in Thunfisch- Kapernsoße ^b

€ 12,50

Melanzane mozzarella e pomodoro

FrISChe Auberginen ^c überbacken mit Büffelmozzarella
& hausgemachter Tomatensoße

€ 12,50

Il tegamino di granghi

FrISChe Flußkrebse in heißem Olivenöl & Knoblauch scharf!

€ 13,50

L'insalata di mare calda

FrISCher Meeresfrüchtesalat ^d (eigene Herstellung) lauwarm serviert
mit geröstetem Brot ^a

€ 14,50

L'antipasto C'era una volta

Gemischter Vorspeisenteller

(Bresaola ² mit Rucola & Parmesan, Tomate mit Büffelmozzarella, Vitello Tonnato ^b,
Meeresfrüchtesalat ^d & Parmaschinken mit Melone)

€ 16,50

Insalata / Salate

Insalata mista

Gemischter Salatteller

€ 6,50

Insalata Pomodoro e Tonno

Tomatensalat mit Thunfisch & Zwiebeln

€ 8,50

Insalata Rucola e parmeggiano

Rucolasalat mit Kirschtomaten & Parmesanflocken

€ 9,00

Insalata Tricolore

Rucola mit Parmesanflocken, Bruschetta ^a & Tomate mit Büffelmozzarella

€ 10,50

Insalata Caprese

Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

€ 12,50

Zuppa

Crema di pomodoro

Frisch zubereitete Tomatencreme ^c Suppe

€ 6,50

Minestrone

Frisch zubereitete Gemüsesuppe

€ 7,50

Pasta

Cavatelli alla norma

FrISChe Pasta mit frischen Auberginen in der Pfanne angebraten
mit hausgemachter Tomatensoße & Ricotta

€ 13,50

Fettuccine alfredo

Eierbandnudeln mit Butter, Sahne, Parmaschinken & Parmesan

€ 13,50

Foglie d'ulivo 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- Rotweinsauce

€ 14,50

Saccottini gorgonzola

FrISChe Pasta Säckchen mit Rindfleisch & Speck ^{2,b,c,d,e} gefüllt
in herzhafter Gorgonzolasauce

€ 14,00

Lasagne C'era una volta

Hausgemachte Lasagne^c Rinderfiletragout

€ 14,50

Spaghetti Frutti di Mare

Pasta mit frischen Meeresfrüchten ^d in Tomate- Weißweinsud

€ 15,50

Corteccia capesanti al zafferano

Pasta mit frischen Jacobsmuscheln in leichter Safransauce ^c & Zucchini

€ 18,50

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

Carne / Fleisch

Le fettine di vitello scotta dito

Feingeschnittene Kalbsrückensteakscheiben vom Grill

€ 22,50

Piccata Milanese

Mit Parmesan & Ei paniertes ^{a,b} Kalbsrückensteak
serviert mit Spaghetti in Tomatensoße

€ 24,50

Saltimbocca alla Romana

Zartes fein geschnittenes Kalbsrückensteak^a mit Parmaschinken
& Salbei in Weißwein- Kräutersoße

€ 27,50

Filetto di manzo al balsamico

Zartes argentinisches Rinderfilet in hausgemachter Balsamico-Soße ^a oder weißer
Trüffelsoße ²(+€ 1,50)

€ 33,50

Alle Hauptgänge

werden mit frischem Gemüse & Rosmarinkartoffeln serviert
(ausgenommen Piccata)

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

Pesce / Fisch

Salmone al calvados

Frischer Lachs in leichter Calvadossoße ^c & Äpfeln

€ 24,50

Fillettí di d'orata herbette

Frísche Dorade filetiert in leichter Kräuter Weißweínsoße ^a

€ 26,50

Coda di Rospo provinciale

Frísche Seeteufel Medaillons ^a in der Pfanne gebraten
an herzhafter Tomaten- Kräuter Soße

€ 29,50

Alle Hauptgänge

werden mit fríschem Gemüse & Rosmarinkartoffeln serviert

Kíndergerichte

Pasta Pinocchio

Frísche Pasta^a in Tomaten Soße

€ 6,00

Spaghetti Bolognese

Spaghetti^a mit hausgemachter Bolognese aus Rínderfilet

€ 7,50

Fettíne Mickey Maus

Zartes Kalbsschnitzel knusprig paniert^{a,b} mit gebratenen Kartoffeln

€ 12,00

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

Dolce/ Dessert

Panna Cotta

€ 8,00

Tiramisú

mit knusprigen Canduccini^{a,b} (Mandelgebäck) ohne alkohol

€ 8,50

Vino Bianco

Prosecco Contess

0,75 l € 13,50

Lugana S.B. Zenato

0,75 l € 14,00

Saugignon Alturis

0,75 l € 13,50

Roero Arnais

0,75 l € 15,50

Gavi di Gavi

0,75 l € 15,5

Prosecco Contess

0,75 l € 13,50

Vino Rosato

Cá del Frati

0,75 l € 17,00

Prestige Domain Mont Calm

0,75 l € 13,00

Vino rosso

Alianico Pipoli

0,75 l € 14,00

Barbera Passito

0,75 l € 15,00

Primitivo Zolla

0,75 l € 15,00

Rosso di Montalcino

0,75 l € 16,50

Piano del cerro Alianico del Volture

0,75 l € 22,00

Le Volte dell'Ornellaia

0,75 l € 29,50

Mehr Auswahl finden sie im Restaurant im Abholbereich.

Alle Weißweine & Roséweine
selbstverständlich eisgekühlt!

Rotweine direkt aus dem Wein Humidor wohl temperiert.