

# Antipasti / Vorspeisen

## Bruschetta

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

## Melanzane mozzarella e pomodoro

FrISChe Auberginen <sup>c</sup> überbacken mit Büffelmozzarella  
& hausgemachter Tomatensoße  
€ 12,50

## Vitello Tonnato

Feingeschnittene zarte Kalbfleischscheiben in Thunfisch- Kapernsoße <sup>b</sup>  
€ 13,50

## Il tegamino di granghi

FrISChe Flußkrebse in heißem Olivenöl & Knoblauch scharf!  
€ 13,50

## 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)  
€ 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 <sup>a</sup> & Tomate mit Büffelmozzarella

€ 10,50

## Insalata Caprese

Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

€ 12,50

# Zuppa

## Crema di pomodoro

Frisch zubereitete Tomatencreme <sup>c</sup> 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- Rotweinssoße

€ 14,50

## Saccottini gorgonzola

FrISChe Pasta Säckchen mit Rindfleisch & Speck <sup>2,b,c,d,e</sup> gefüllt  
in herzhafter Gorgonzolasoße

€ 14,00

## Lasagne C'era una volta

Hausgemachte Lasagne<sup>c</sup> Rinderfiletragout

€ 14,50

## Spaghetti Frutti di Mare

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

€ 15,50

## Corteccia coda di rospo al zafferano

Pasta mit frischem Seeteufel in leichter Safransoße <sup>c</sup> & 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 <sup>a,b</sup> Kalbsrückensteak  
serviert mit Spaghetti in Tomatensoße

€ 24,50

### Saltimbocca alla Romana

Zartes fein geschnittenes Kalbsrückensteak<sup>a</sup> mit Parmaschinken  
& Salbei in Weißwein- Kräutersoße

€ 27,50

### Filetto di manzo al balsamico

Zartes argentinisches Rinderfilet in hausgemachter Balsamicosoße <sup>a</sup> oder weißer  
Trüffelsoße <sup>2</sup>(+€ 1,50)

€ 33,50

### Alle Hauptgänge

werden mit frischem Gemüse & Rosmarinkartoffeln serviert  
(ausgenommen Piccata )

## Pesce / Fisch

### Salmone al calvados

Frischer Lachs in leichter Calvadossoße <sup>c</sup> & Äpfeln

€ 24,50

### Filletti di d'orata herbette

FrISChe Dorade filetiert in leichter Kräuter Weißweinsauce <sup>a</sup>

€ 26,50

### Coda di Rospo provinciale

FrISChe Seeteufel Medaillons <sup>a</sup> in der Pfanne gebraten  
an herzhafter Tomaten- Kräuter Soße

€ 29,50

## Alle Hauptgänge

werden mit frischem Gemüse & Rosmarinkartoffeln serviert

## Kindergerichte

### Pasta Pinocchio

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

€ 6,00

### Spaghetti Bolognese

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

€ 7,50

### Fettine Mickey Maus

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

€ 12,00

## Dolce/ Dessert

Panna Cotta

€ 8,00

Tiramisú

mit knusprigen Canduccini<sup>a,b</sup> (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

Aliano Pípoli

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 Aliano 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.