

SPEISEKARTE

ANTIPASTI

Bruschetta Classico 	9
<i>Zwei geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum & nativem Olivenöl extra</i>	
Formaggio di Capra 	15
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Mandeln & Honig auf Rucola, dazu marinierte Rote Bete mit Aceto Balsamico</i>	
Burrata Pugliese 	16
<i>Cremige Burrata auf Sherry-Tomaten, verfeinert mit Aceto & Basilikumpesto</i>	
Vitello Tonnato	16
<i>Kalbfleisch-Carpaccio mit feiner Thunfisch-Kapernsauce</i>	
Dreierlei Tatar	29
<i>Getrüffelttes piemontesisches Rindertatar, Thunfischtatar mit Avocado & Lachstatar in feiner Mango-Vinaigrette</i>	
Tataki di Tonno	19
<i>Zart mariniertes Thunfischfilet, kalt serviert mit Limette & gerösteten sizilianischen Pistazien</i>	
Carpaccio di Manzo	17
<i>Rinderfilet-Carpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan & gerösteten Pinienkernen</i>	
Insalata di Polpo	18
<i>Oktopussalat mit Oliven, Babykartoffeln, Staudensellerie & frischen Kräutern, mariniert in Zitronen-Olivenöl</i>	

WARMES ANTIPASTI

Scampi aglio e olio al Forno	18
<i>Ofengegarte Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl & einer feinen Peperoncino-Note</i>	
Calamari Sorrentina	18
<i>Zart angebratene Baby-Kalamari mit Kartoffeln, Sherry-Tomaten & feinem Knoblauch</i>	
Bruschetta Tartufo e Filetspitze	18
<i>Drei geröstete Brotscheiben mit Pecorino-Creme, frischem Trüffel & gebratener Filetspitze</i>	
Pasta al Tartufo 	17
<i>FrISChe Pasta mit gereiftem Parmesan & gehobeltem Trüffel</i>	

PASTA


Cacio e Pepe 	14
<i>Klassisch römisch – Pecorino & schwarzer Pfeffer</i>	
Pasta all'Arrabbiata con Burrata 	15
<i>Würzige Tomatensauce, Basilikum & cremige Burrata + Rinderfiletstreifen oder Garnelen 20</i>	
Pasta Asparagi e Salmone	19
<i>Mit grünem Spargel & Lachs in Hummercremesauce</i>	
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 	14
<i>Knoblauch, Olivenöl & Chili + Garnelen 20</i>	
Gnocchi Gorgonzola e Spinaci 	17
<i>In cremiger Gorgonzolasauce mit jungem Spinat</i>	
Spaghetti alle Vongole	19
<i>Mit Venusmuscheln, Weißwein, Knoblauch & Petersilie</i>	
Ravioli Porcini e Tartufo 	19
<i>Steinpilz-Ravioli mit Trüffelcremesauce & frischem Trüffel</i>	
Lasagne Classico	17
<i>Mit Rind- und Kalb-Bolognese</i>	

PIZZA

<i>Alle Pizzen belegt mit San Marzano Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella (außer Tartufo)</i>	
Pizza Bresaola	20
<i>Feinste, luftgetrocknete Bresaola aus piemontesischem Rind, mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten</i>	
Pizza Frutti di Mare	19
<i>Gebratene Meeresfrüchte, Knoblauch, leicht pikant</i>	
Pizza Tartufo 	19
<i>Trüffelcreme, Büffelmozzarella, frischer Trüffel</i>	
Pizza Gambas	20
<i>Garnelen, Knoblauch, Spinat</i>	
Pizza Caprese 	17
<i>Büffelmozzarella, frISChe Tomaten, frisches Basilikum</i>	
Pizza Tonno e Cipolla	16
<i>Zwiebeln, Thunfisch</i>	
Pizza Salami	17
<i>Champignons & Zwiebeln</i>	

SALATE

Insalata di Pomodoro 	13
<i>Cherry-Tomaten, Schalotten & Avocado, mariniert mit Aceto & extra nativem Olivenöl</i>	

Insalata Mista di Stagione 	11
<i>Bunter Saisonsalat + gebratene Garnelen 23€ + gebratene Filetspitze 23€</i>	

PESCI | FISCH

Filetto di Tonno <i>Kurz gegrilltes Thunfischfilet in Teriyaki-Glasur</i>	26
Gamberoni alla Griglia <i>Wildfanggarnelen vom Grill mit Kräutern, Knoblauch & Chili</i>	28
Polpo alla Siciliana <i>Gegrillter Oktopus in sizilianischer Tomatensauce mit Oliven, Knoblauch & mediterranen Kräutern</i>	26
Gemischte Edelfischteller <i>Vom Grill</i>	29

CARNE | FLEISCH

Filetto di Manzo <i>Rinderfilet (deutsche Färse) vom Grill mit Rotweinschalottenreduktion</i>	32
Saltimbocca alla Romana <i>Kalbsmedaillons mit Bresaola & Salbeibutter</i>	24
Lammrücken alla Griglia <i>Vom Grill in Pecorino-Cremesauce mit Rucola & Pecorino</i>	25

BEILAGEN

Rosmarin-Kartoffeln	8	Spaghetti aglio e olio	8
Mediterranes Gemüse	8	Kartoffelpüree mit pikantem Rahmspinat	9
Trüffelpasta	12	Süßkartoffelpüree	8

GETRÄNKE

OFFENE WEINE

BIANCO

Pinot Grigio (Friaul) <i>Frisch, ausgewogen, mit feiner Frucht</i>	0,15l 7,50 0,75l 32,0
Sauvignon Friaul <i>Trocken, fruchtig, mit feiner Frische</i>	0,15l 7,50 0,75l 32,0
Hauswein	0,15l 6,90 0,5l 17,90

ROSÉ

Rosetta d’Alba <i>Elegant, feinfruchtig und frisch</i>	0,15l 7,90 0,75l 34,00
Hauswein	0,15l 6,90 0,5l 17,90

ROSSO

Syrah (Friaul) <i>Trocken, vollmundig und leicht</i>	0,15l 7,90 0,75l 26,90
Primitivo di Puglia <i>Fruchtig, trocken und leicht</i>	0,15l 7,90 0,75l 35,90
Hauswein	0,15l 6,90 0,5l 17,90

ALKOHOLFREIE
GETRÄNKE

Purezza (laut/leise) Premium Table Water	0,75l 6,90
Cola/Fanta/Cola Zero Verschiedene Säfte Säfte als Schorle	0,2l 4,20 0,2l 4,20 0,3l 4,20

BIER VOM FASS

Bitburger Alsterwasser	0,3l 4,70 0,3l 4,70
---	----------------------------

FLASCHENBIER

Peroni <i>(auch 0,0%)</i> Benediktiner <i>(auch alkoholfrei)</i>	0,33l 4,90 0,5l 6,50
---	-----------------------------