

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>	
Thunfisch-Tatar	18
<i>Fein geschnittener Thunfisch mit Avocado und Limetten-Vinaigrette</i>	
Lachs-Tatar	18
<i>Sanft mariniert mit Mango, Ingwer & frischen Kräutern</i>	
Carpaccio di Manzo	17
<i>Rinderfilet-Carpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan & gerösteten Pinienkernen</i>	
Beef-Tatar	19
<i>Klassisch gewürzt mit Kapern, Schalotten & aromatischen Kräutern</i>	
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>	
Octopus Sizilianische Art	18
<i>Stark angebratener Oktopus mit Taggiasca-Oliven, Artischocken, San-Marzano-Tomaten & aromatischen Kräutern</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 mit hausgemachtes Dressing Aceto balsamico</i>	
<i>+ gebratene Garnelen 23€ + gebratener Filetspitze & gehobeltem Grana Padano 23€</i>	

PASTA

Spaghetti Cacio e Pepe 	14
<i>Klassisch römisch – Pecorino & schwarzer Pfeffer</i>	
Spaghetti all'Arrabbiata con Burrata 	15
<i>Würzige Tomatensauce, Basilikum & cremige Burrata + Rinderfiletstreifen oder Garnelen 20</i>	
Tagliatelle Broccoli e Salmone	19
<i>Mit Brokkoli & 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

PESCI | FISCH

Gamberoni alla Griglia	29
Wildfanggarnelen vom Grill mit Kräutern, Knoblauch & Chili	
Polpo alla Siciliana	28
Gegrillter Oktopus in sizilianischer Tomatensauce mit Oliven, Knoblauch & mediterranen Kräutern	
Gemischte Edelfischteller	29
Vom Grill	

CARNE | FLEISCH

Filetto di Manzo	33
Rinderfilet (deutsche Färse) vom Grill mit Rotweinschalottenreduktion	
Saltimbocca alla Romana	26
Kalbsmedaillons mit Bresaola & Salbeibutter	
Lammrücken alla Griglia	26
Vom Grill in Pecorino-Cremesauce mit Rucola & Pecorino	

BEILAGEN

Rosmarin-Kartoffeln	7	Spaghetti aglio e olio	7
Mediterranes Gemüse	7	Kartoffelpüree	7
Trüffelpasta	11	Süßkartoffelpüree	7

GETRÄNKE

OFFENE WEINE	
BIANCO	
Pinot Grigio (Friaul)	0,15l 7,50
Frisch, ausgewogen, mit feiner Frucht	0,75l 32,0
Sauvignon Friaul	0,15l 7,50
Trocken, fruchtig, mit feiner Frische	0,75l 32,0
Hauswein	0,15l 6,90
	0,5l 17,90
ROSÉ	
Rosetta d’Alba	0,15l 7,90
Elegant, feinfruchtig und frisch	0,75l 34,00
Hauswein	0,15l 6,90
	0,5l 17,90
ROSSO	
Syrah (Friaul)	0,15l 7,90
Trocken, vollmundig und leicht	0,75l 26,90
Primitivo di Puglia	0,15l 7,90
Fruchtig, trocken und leicht	0,75l 35,90
Hauswein	0,15l 6,90
	0,5l 17,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	
Purezza (laut/leise)	0,75l 6,90
Premium Table Water	
Cola/Fanta/Cola Zero	0,2l 4,20
Verschiedene Säfte	0,2l 4,20
Säfte als Schorle	0,3l 4,20
BIER VOM FASS	
Bitburger	0,3l 4,70
Alsterwasser	0,3l 4,70
FLASCHENBIER	
Peroni	0,33l 4,90
(auch 0,0%)	
Benediktiner	0,5l 6,50
(auch alkoholfrei)	