

Antipasti

<p>Insalata di polipo alla mediterranea (L/R/O) Mediterraner Oktopussalat Mediterranean octopus salad</p>	<p>€ 18,00</p>
<p>Seppia ripiena alla pugliese con crema ai peperoni e latte di cocco (A/C/G/L/R) Gefüllter Tintenfisch nach apulischer Art mit Paprikacreme und Kokosmilch Apulian-style stuffed squid with pepper cream and coconut milk</p>	<p>€ 21,00</p>
<p>Tartar di manzo con maionese alle acciughe (C/D) Rindertartar mit Sardellenmayonnaise Beef tartar with anchovy mayonnaise</p>	<p>€ 21,00</p>
<p>Vitello tonnato (C/D/L/O) Kalbfleisch mit Thunfischsauce Veal with tuna sauce</p>	<p>€ 17,00</p>
<p>Tagliere di salumi e formaggi all'italiana per 2 persone (G) Wurst- und Käseplatte nach italienischer Art für 2 Personen Italian-style cold cuts platter for 2 people</p>	<p>€ 25,00</p>
<p>Burrata con pomodorini, capperi e olive (G) Burrata mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven Burrata with cherry tomatoes, capers and olives</p>	<p>€ 16,00</p>
<p>Bruschetta della casa (A/G/L) Hausgemachte Bruschetta Homemade bruschetta</p>	<p>€ 10,00</p>

Primi

<p>Gnocchetti di patate alla pescatora (A/B/L/R/O) Kartoffelgnocchi nach Fischerart Fisherman's potato gnocchi</p>	<p>€ 19,00</p>
<p>Strozzapreti con gamberi e crema di zucchine gialle (A/B/C/L/O) Pasta mit Garnelen und gelber Zucchini-creme Pasta with prawns and yellow courgette cream</p>	<p>€ 18,00</p>
<p>Spaghetti cozze e vongole in bianco con crumble di pane fritto (A/C/R/O) Pasta mit Mies- und Venusmuscheln in Weißwein mit frittierten Semmelbröseln Pasta with mussels and clams in white wine with fried bread crumble</p>	<p>€ 21,00</p>
<p>Risotto con crema di melanzana arrostita, pomodorini confit e burrata (G/L/O) Risotto mit gerösteter Auberginencreme, Kirschtomaten-Confit und Burrata Risotto with roasted eggplant cream, cherry tomatoes confit and burrata</p>	<p>€ 18,00</p>
<p>Ravioli alla caprese (A/C/G/L) Ravioli gefüllt mit Tomaten und Mozzarella Ravioli stuffed with tomatoes and mozzarella</p>	<p>€ 18,00</p>

Maccheroncino alla carbonara (A/C/G) € 16,00
Pasta Carbonara
Pasta Carbonara

Tagliatelle al tartufo nero estivo (A/C/G/L) € 21,00
Pasta mit schwarzem Sommertrüffel
Pasta with black summer truffle

Secondi

Branzino 400-600 grammi al forno con patate e pomodorini (D/O) € 28,00
Gebratener Wolfsbarsch 400-600 g mit Kartoffeln und Kirschtomaten
Baked sea bass 400-600 g with potatoes and cherry tomatoes

Frittura di calamari (A/R) € 21,00
Frittierte Tintenfische
Fried calamari

Saltimbocca di rana pescatrice con ratatouille di verdure e marinata di datterino giallo alla mediterranea (D/L) € 22,00
Seeteufel-Saltimbocca mit Gemüse-Ratatouille und mediterraner Marinade aus gelben Datteltomaten
Monkfish saltimbocca with vegetable ratatouille and Mediterranean-style marinade of yellow date tomatoes

Trancio di tonno alla griglia con cuscus alla siciliana e salsa al mango e curry (A/D/L) € 27,00
Gegrilltes Thunfischsteak mit sizilianischem Couscous und Mango-Curry-Sauce
Grilled tuna steak with Sicilian couscous and mango curry sauce

Tagliata di manzo con rucola, grana, pomodorini e salsa al balsamico (G) € 26,00
Rinder-Tagliata mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Balsamico-Sauce
Sliced beef with rocket, parmesan, cherry tomatoes and balsamic sauce

Florentina di "Fassona Piemontese" per 2 persone € 60,00
Florentiner Steak aus „Fassona Piemontese“ für 2 Personen
Florentine steak from "Fassona Piemontese for 2 people

Parmigiana di melanzane (A/C/G/L) € 16,00
Auberginenaufbau mit Tomaten und Mozzarella
Eggplant casserole with tomatoes and mozzarella

Contorni

Insalata mista € 6,00
Gemischter Salat
Mixed salad

Insalata di rucola, pomodorini e scaglie di grana (G) € 7,00
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen
Rocket salad with cherry tomatoes and parmesan flakes

Caponata di melanzane (A/L/O) € 7,00
Auberginen-Caponata
Eggplant caponata

Verdure miste (G) € 6,00
Gemischtes Gemüse
Mixed vegetables

Dolci

Affogato (G)

Vanilleeis in Espresso
Vanilla icecream in espresso

€ 5,00

Tiramisù (A/C/G)

Tiramisù
Tiramisù

€ 8,00

Panna cotta al mango (G)

Italienischer Sahnepudding mit Mango
Italian cream pudding with mango

€ 8,00

Millefoglie con crema chantilly e frutta fresca (A/C/G)

Blätterteig mit Chantilly-Creme und frischen Früchten
Millefeuille with Chantilly cream and fresh fruit

€ 9,00

Cheesecake alla pesca (A/G)

Pfirsich-Käsekuchen
Peach cheesecake

€ 9,00

coperto / Gedeck / cover charge € 1,80

Allergeni

(A) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (B) Crostacei e prodotti derivati (C) Uova di pollame e prodotti derivati (D) Pesce e prodotti derivati (tranne la gelatina di pesce) (E) Arachidi e loro derivati prodotti (F) Semi di soia e prodotti derivati (G) Latte e prodotti lattiero-caseari di mammiferi (compreso il lattosio) (H) Frutta a guscio e prodotti derivati (I) sedano e prodotti derivati (m) senape e prodotti derivati (N) Semi di sesamo e prodotti derivati (O) Anidride solforosa e solfiti (P) Lupini e prodotti derivati (R) Molluschi e prodotti derivati

Allergene

(A) Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (C) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (G) Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) (H) Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse (I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (N) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (O) Schwefeldioxid und Sulfite (P) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Allergens

(A) Cereals containing gluten and derived products (B) Crustaceans and derived products (C) Poultry eggs and derived products (D) Fish and derived products (except fish gelatine) (E) Peanuts and derived products (F) Soybeans and derived products (G) Milk and mammalian milk products (including lactose) (H) Nuts and derived products (I) Celery and derived products (m) Mustard and derived products (N) Sesame seeds and derived products (O) Sulfur dioxide and sulphites (P) Lupins and derived products (R) Molluscs and derived products