

**Si consiglia ...**



**CALAMARATA CON CAPESANTE | 17,00€**

Pasta mit Jakobsmuscheln und Oliven nach italienischer Art

**LINGUINE TERRA E MARE | 17,00€**

Dünne Bandnudeln mit Pfifferlingen und Garnelen (Geschält)

**TAGLIATELLE AL TARTUFO | 18,00€**

Bandnudeln mit frischen, schwarzen Sommertrüffeln

**PANZEROTTI AI PFIFFERLI | 17,00€**

Hausgemachte Nudeltaschen mit Pecorino-Feigenfüllung an einer Pfifferling-Buttersoße und gehobeltem Parmesan

## Si consiglia ...



### **SPADA AL LIMONE | 22,50€**

Schwertfischfilet in Zitronensoße mit selbstgemachten Bandnudeln

### **POLPO AL BALSAMICO | 22,50€**

Scharf gebratene Oktopus-Tentakel an Balsamicosoße,  
dazu Rosmarinkartoffeln

### **TAGLIATA AI PFIFFERLI | 28,00€**

In Scheiben geschnittenes Rumpsteak (vom argentinischen Black Angus Rind)  
an sautierte Pfifferlinge, dazu Bandnudeln

### **BRANZINO ALLA GRIGLIA | 22,50€**

Gegrillter, ganzer Wolfsbarsch an Zitronensoße, dazu  
Rosmarinkartoffeln

## LE NOSTRE TAGLIATE

---

### **101 – TAGLIATA DI MANZO | 28,00€**

Rumpsteak vom argentinischen Rind (in Scheiben geschnitten) an Rucola und Grana Padano-Käse

### **102 – TAGLIATA AI PORCINI | 28,00€**

Rumpsteak vom argentinischen Rind (in Scheiben geschnitten) an einer Steinpilzrahmsoße

### **103 – TAGLIATA ROBESPIERRE | 28,00€**

Mit Olivenöl und Rosmarin gebratenes, in Scheiben geschnittenes Rumpsteak vom argentinischen Rind

### **104 – TAGLIATA AL TARTUFO | 38,00€**

Rumpsteak vom argentinischen Rind (in Scheiben geschnitten) an Trüffelcreme und gehobelten, schwarzen Trüffeln



*Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der folgenden Beilagen serviert:*

*-Reis*

*-Rosmarinkartoffeln*

*-Butternudeln*

*-Pommes*

*-Salat*

*-Gemüse*

## LE NOSTRE CARNE

---

### **105 – BISTECCA ALLA GRIGLIA | 26,00€**

Rumpsteak vom argentinischen Rind (gegrillt), dazu Kräuterbutter

### **106 – BISTECCA AL PEPE VERDE | 28,00€**

Rumpsteak vom argentinischen Rind (gegrillt) in Pfefferrahmsoße

### **107 – FILETTO ALLA GRIGLIA | 34,00€**

Filetsteak vom argentinischen Rind (gegrillt), dazu Kräuterbutter

### **108 – FILETTO AL GORGONZOLA | 36,00€**

Filetsteak vom argentinischen Rind (gegrillt) an Gorgonzolasoße

### **109 – FILETTO AL TARTUFO | 45,00€**

Filetsteak vom argentinischen Rind (gegrillt) an Trüffelcreme und gehobelten, schwarzen Trüffeln



*Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der folgenden Beilagen serviert:*

*-Reis*

*-Rosmarinkartoffeln*

*-Butternudeln*

*-Pommes*

*-Salat*

*-Gemüse*

## ZUPPE

---

**1 – MINISTRONE | 5,00€**

Italienische Gemüsesuppe

**2 – CREMA DI POMODORO | 5,00€**

Tomatencremesuppe

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich  
bitte direkt an unser Servicepersonal*

## ANTIPASTI

---

### **3 – BRUSCHETTA AL POMODORO | 4,50€**

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan

### **4 – BRUSCHETTA VEGETARIANA | 6,00€**

Bruschetta mit Gemüsepaste, frischen Tomaten und Parmesan

### **5 – TRIS DI BRUSCHETTA | 8,50€**

Bruschetta-Variation mit frischen Tomaten, Trüffeln und Gemüse

### **6 – BRUSCHETTA AL CAPRINO | 7,00€**

Bruschetta mit Ziegenkäse

### **7 – TROMBINI | 3,50€**

Frische Pizzastangen

### **8 – BRESAOLA RUCOLA E GRANA | 10,00€**

Luftgetrockneter Rinderschinken mit gehobeltem Parmesan  
und Rucola, dazu Brot

### **9 – BRESAOLA CARPACCIATA | 13,00€**

Luftgetrockneter Rinderschinken mit gebratenen Steinpilzen, gehobeltem  
Parmesan und Rucola, dazu Brot

### **10 – COCKTAIL DI GAMBERI | 12,00€**

Scampi in Cocktailsoße

### **11 – CARPACCIO DI POLIPO | 13,00€**

Selbstgemachtes Oktopus-Carpaccio

## ANTIPASTI

---

**12 – CARPACCIO DI SALMONE | 13,00€**

Selbstgemachtes Lachs-Carpaccio

**13 – CARPACCIO DI PESCE SPADA | 13,00€**

Selbstgemachtes Schwertfisch-Carpaccio

**14 – TRIS DI CARPACCIO | 15,00€**

Carpaccio-Variation aus Selbstgemachtem Oktopus-, Lachs- und Schwertfisch-Carpaccio

**15 – CAPRESE | 8,00€**

Frische Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum

**16 – VITELLO TONNATO | 11,50€**

Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an Thunfischcreme mit Kapern und Pistazien

**17 – CARPACCIO DI MANZO | 11,50€**

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch auf Rucola und gehobeltem Parmesankäse

**18 – ANTIPASTO MISTO**

Gemischter Vorspeiseteller aus Vitello Tonnato, Rinder-Carpaccio, Tomaten und Mozzarella, Gemüse und geräuchertem Lachs, dazu Brot

**1 Pers.      12,00€**

**2 Pers.      18,00€**

## LE NOSTRE INSALATE

---

*Wir servieren unsere Salate mit Brot und wahlweise mit  
French-Dressing oder Balsamico-Dressing*



### **19 – INSALATA DELLA CASA | 11,00€**

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen  
Putenbruststreifen, Speck und Sonnenblumenkernen

### **20 – INSALATA VENEZIA | 12,00€**

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen Garnelen (Geschält)

### **21 – INSALATA GRECA | 12,00€**

Marktfrischer, angemachter Salat mit grünen Peperoni, Tomaten, Gurken  
roten Zwiebeln, Feta-Käse und Oliven in Joghurt-Dressing

### **22 – INSALATA TOSCANA | 12,00€**

Marktfrischer, angemachter Salat mit gebratenen Rinderfiletspitzen,  
Croutons und Sonnenblumenkernen

### **23 – INSALATA NIZZA | 10,50€**

Marktfrischer, angemachter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln,  
Oliven und gekochtem Ei

### **24 – INSALATA ITALIA | 10,00€**

Marktfrischer, angemachter Salat mit Schinken und Mozzarella



## **LE NOSTRE INSALATE**

---

### **25 – INSALATA RUCOLA | 9,00€**

Großer Rucola-Teller mit Kirschtomaten, Walnüssen  
und gehobeltem Parmesan

### **26 – INSALATA MISTA GRANDE | 8,00€**

Großer gemischter, angemachter Salatteller

### **27 – INSALATA MISTA PICCOLA | 4,50€**

Kleiner gemischter, angemachter Salatteller

## **PER BAMBINI/KINDERGERICHTE**

---

### **28 – GIULIA | 5,00€**

Spaghetti mit Tomatensoße

### **29 – RICCARDO | 5,50€**

Tortellini in Schinken-Sahnesoße

### **30 – PINOCCHIO | 5,50€**

Kinderpizza mit zwei Zutaten nach Wahl

## PIZZE CLASSICHE

---

*Alle unsere Pizzen haben einen Durchmesser Ø  
Von 28 cm oder 32 cm*



**31 – MARGHERITA | 7,50€ | 8,50€**

Tomatensoße und Mozzarella

**32 – NAPOLETANA | 8,00€ | 9,00€**

Tomatensoße, Mozzarella und Sardellen

**33 – SALAMI | 8,00€ | 9,00€**

Tomatensoße, Mozzarella und Salami

**34 – PROSCIUTTO | 8,00€ | 9,00€**

Tomatensoße, Mozzarella und Vorderschinken

**35 – REGINA | 9,00€ | 10,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons

**36 – TONNO E CIPOLLA | 9,00€ | 11,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

## **PIZZE CLASSICHE**

---

### **37 – CAPRICCIOSA | 9,00€ | 10,00€**

Tomatensoße und Mozzarella, Vorderschinken Champignons,  
Oliven und Artischocken

### **38 – 4 STAGIONI | 9,00€ | 10,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Paprika,  
Salami und Champignons

### **39 – HAWAII | 9,00€ | 10,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas

### **40 – VERDE | 9,00€ | 10,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Vorderschinken, Peperoni und Knoblauch

### **41 – MARE | 9,00€ | 11,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, geräucherter Lachs, Garnelen  
Muscheln, Sardellen und Knoblauch

### **42 – DIAVOLA | 8,00€ | 9,00€**

Tomatensoße, Mozzarella und scharfe Salami

### **43 – SICILIANA | 9,00€ | 10,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven,  
Zwiebeln und Kapern

## **PIZZE CLASSICHE**

---

### **44 – CALZONE | 9,00€ | 10,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken,  
Salami und Champignons

### **45 – DELLA CASA | 9,00€ | 11,00€**

Tomatensoße und Mozzarella, Salami, Vorderschinken,  
Peperoniwurst, Champignons, grüne Peperoni,  
Paprika, Oliven und Artischocken

### **46 – PARMA | 9,50€ | 11,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Parmaschinken

### **47 – 4 FORMAGGI | 8,50€ | 10,00€**

Tomatensoße und 4 verschiedene Käsesorten

### **48 – BRIE E CRUDO | 10,00€ | 12,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Brie-Käse und Parmaschinken

### **49 – VEGETARIANA | 10,00€ | 12,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Paprika, Brokkoli,  
Kirschtomaten, Spinat und Knoblauch

## **PIZZE SPECIALI**

---

### **50 – MARE E MONTI | 11,00€ | 13,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Scampi und Rucola

### **51 – VALTELLINESE | 11,00€ | 13,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Bresaola (Luftgetrockneter Rinderschinken),  
Rucola und gehobelter Parmesan

### **52 – GUSTOSA | 11,00€ | 13,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Brie-Käse, getrocknete Tomaten, Zucchini,  
Rucola und gehobelter Parmesan

### **53 – CIABATTA | 11,00€ | 13,00€**

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Scampi,  
Rucola und gehobelter Parmesan

## **PIZZE BIANCHE**

---

### **54 – RICOTTA E SPINACI | 9,00€ | 10,00€**

Ricotta-Käse, Spinat, Knoblauch und gehobelter Parmesan

### **55 – SALMONATA | 10,00€ | 12,00€**

Frische Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola,  
Knoblauch und gehobelter Parmesan – leicht scharf

### **56 – CAPRESE | 8,00€ | 9,00€**

Frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum

### **57 – GOLOSA | 10,00€ | 12,00€**

Mozzarella, geräucherte Pancetta, Brie-Käse und Rucola

### **58 – FRANCESCO | 12,00€ | 15,00€**

Frische Tomaten, Burrata, Mortadella, Pistazien und Parmesancreme

## PRIMI PIATTI

---

**59 – LASAGNE | 11,00€**

mit Béchamelsoße und Hackfleischsoße

**60 – PENNE DELLO CHEF | 11,00€**

Mit Käse überbackene Nudeln mit Champignons und Hackfleisch-Sahnesoße

**61 – SPAGHETTI AL RAGU | 10,00€**

Spaghetti mit Hackfleischsoße

**62 – SPAGHETTI AGLIO E OLIO | 10,00€**

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl – leicht scharf

**63 – SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 11,00€**

Nach italienischer Art, mit „Guanciale“ (Ital. Speck-Spezialität), Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Eigelb und frisch gehobeltem Pecorino

**64 – TORTELLINI ALLA PANNA | 12,00€**

Frische, mit Fleisch und Käse gefüllte Nudeltaschen in Sahnesoße

**65 – PENNE AMATRICIANA | 12,00€**

In Tomatensoße und „Guanciale“ (Ital. Speck-Spezialität)

**66 – PENNE ALL' ARRABIATA | 10,00€**

In Tomatensoße, Peperoncino und Knoblauch

## PRIMI PIATTI

---

**67 – PENNE AI 4 FORMAGGI | 12,00€**

Penne mit Brie-Käse, Mozzarella, Gorgonzola und Parmesan in Sahnesoße

**68 – PENNE ALLA BLOODY MARY | 12,00€**

Penne mit Speck und Erbsen in Tomaten-Sahnesoße

**69 – RIGATONI ALLA LOMBARDA | 14,00€**

Rigatoni mit italienischer Grobwurst in Safran-Soße

**70 – RIGATONI ALLA NORMA | 13,50€**

Rigatoni mit Auberginen, frischem Ricotta und Basilikum in Tomatensoße

**71 – FIOCHETTI DI PERA E GORGONZOLA | 15,00€**

Nudelsäckchen mit Gorgonzola-Birnen-Füllung in Gorgonzola-Walnuss-Soße

**72 – TAGLIOLINI AL SALMONE FUME | 14,00€**

Frische, dünne Bandnudeln mit geräuchertem Lachs mit Wodka  
in Tomaten-Sahnesoße

**73 – TAGLIOLINI DELIZIA | 16,00€**

Frische, dünne Bandnudeln mit Scampi, marinierten Tomaten,  
Rucola und gehobeltem Ricotta-Käse



## PRIMI PIATTI

---

### **74 – TAGLIOLINI AL PESTO | 14,50€**

Frische, dünne Bandnudeln in selbstgemachtem Basilikum-Pesto

### **75 – TAGLIOLINI ALLA SERENISSIMA | 17,00€**

Frische, dünne Bandnudeln mit Scampi, Rucola und gehobeltem Ricotta-Käse in Pistaziencreme

### **76 – TAGLIATELLE MARE E MONTI | 16,00€**

Frische Bandnudeln in Steinpilzen und Garnelen in Tomaten-Sahnesoße

### **77 – TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI | 15,00€**

Frische Bandnudeln in Steinpilzrahmssoße

### **78 – GNOCCHI ALLA SORRENTINA | 12,00€**

Selbstgemachte Kartoffel-Gnocchis in Tomaten-Sahnesoße und Mozzarellastückchen

### **79 – GNOCCHI DI PATATE AI 4 FORMAGGI | 14,00€**

Selbstgemachte Kartoffel-Gnocchis in 4 Käsesoße

### **80 – GNOCCHI PRIMAVERA | 14,00€**

Selbstgemachte Kartoffel-Gnocchis mit Paprika, Zucchini und frischen Tomaten

## **NOSTRI RISOTTI**

---

### **81 – RISOTTO DI MARE | 18,00€**

Frisches, italienisches Meeresfrüchte-Risotto

### **82 – RISOTTO 007 | 18,00€**

Frisches, italienisches Risotto mit Scampi, grünem Pfeffer in Martini-Soße

### **83 – RISOTTO ALLA MILANESE | 17,00€**

Frisches, italienisches Parmesan-Safran-Risotto

### **84 – RISOTTO ALLA MONZESE | 17,00€**

Frisches, italienisches Risotto mit Steinpilzen, Salsiccia (Italienische Grobwurst) in Safran-Soße

## LE NOSTRE SPECIALITA DI PESCE

---

**85 – CALAMARI FRITTI | 17,80€**  
Gebackene Calamari

**86 – FRITTO MISTO DI PESCE | 22,80€**  
Gebackene Fisch-Variation

**87 – CALAMARI ALLA GRIGLIA | 17,80€**  
Gegrillte Calamari mit Knoblauch

**88 – SALMONE ALLA ARANCIA | 18,80€**  
Lachsfilet in Orangensoße

**89 – GRIGLIATA MISTA DI PESCE | 22,80€**  
Gegrillte Fischplatte

**90 – SALMONE ALLA GRIGLIA | 17,80€**  
Lachfilet vom Grill (Rosa gebraten) mit Knoblauch



*Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der folgenden Beilagen serviert:*

*-Reis*

*-Rosmarinkartoffeln*

*-Butternudeln*

*-Pommes*

*-Salat*

*-Gemüse*

## LE NOSTRE SPECIALITA DI CARNE

---

### **91 – SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA | 19,80€**

Kleine Minutensteaks vom Rind an Tomatensoße,  
Kapern, Oliven und Oregano

### **92 – SCALOPPINE AL VINO BIANCO | 16,80€**

Schweineschnitzel (Natur) an Weißweinsauce

### **93 – SCALOPPINE AI PORCINI | 16,80€**

Schweineschnitzel (Natur) an Steinpilzcreme

### **94 – SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 20,80€**

Kalbsschnitzel (Natur) mit rohem Schinken und  
Salbei an Weißweinsauce



*Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der  
folgenden Beilagen serviert:*

*-Reis*

*-Rosmarinkartoffeln*

*-Butternudeln*

*-Pommes*

*-Salat*

*-Gemüse*

## **DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE**

---

**95 – PANNA COTTA | 6,90€**

mit Caramel, Waldfrüchte- oder Schokoladensoße

**96 – CREME CAMEL | 6,90€**

**97 – DOLCE MISTO | 9,90€**

Variation aus 4 verschiedenen Desserts

**98 – TIRAMISU | 6,90€**

**99 – CREMA DI AMARETTI | 6,90€**

**100 – TORTINO AL CIOCCOLATO | 6,90€**

Schokotörtchen mit heißem Kern und  
Pistaziencreme, dazu Vanilleeis