



TAGESKARTE



ZUPPA DI SELVAGGINA

Köstliches Wildsüppchen aus der Hirschkeule
mit Kartoffel Gnocchi

6,50 €

RAGOUT FIN DI ANATRA

Warme Vorspeisenspezialität!
Feines Ragout Fin von der Entenbrust
mit Mozzarella // im Ofen überbacken // geröstetes Ciabatta Brot

7,50 €

VITELLO TONNATO

Traditionelle Vorspeisenspezialität!
Carpaccio vom rosa Kalbsrücken // Thunfischspiegel
Kapernfrüchte // rote Zwiebel // geröstetes Ciabattabrot

16,50 €



CACCIO E PEPE

Römische cremige Pastaspezialität
im PECORINO KÄSE LEIB am Tisch flambiert mit Vecchia Romagna
aromatisiert mit gewalztem wilder Pfeffer

18,50 € p.P.

FILETTO DI MANZO V.I.P.

Feinschmecker Spezialität!
Argentinisches Rinderfilet 200 gr. vom Grill * medium gebraten
an Tagliatelle mit Steinpilzen & schwarzen Alba Trüffel

36,50 €

CREMA CATALANA

Dessertspezialität aus Sizilien
gebrannte Vanille Creme Brulet

8,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2021 LA STELLA BARBERA D' ASTI

Unser roter Hauswein aus dem Piemont
trocken, fruchtig, feiner Duft nach Brombeeren

Fl. 0,75l 24,50 € / Karaffe 0,2l 8,50 €





ANTIPASTI * VORSPEISEN ZUM TEILEN

ANTIPASTI PER DUE 25,00

The Best of Italy!! Köstliche Vorspeisenvariation zum Teilen in der Mitte auf der Etagere für 2 Personen
Parmaschinken // Honigmelone // Mozzarella // Kirschtomaten // Artischocken // Auberginen // Zucchini
marinierter Schafskäse // Olivenvariation // getrocknete Tomaten // Pizzabrot Rosmarin

PIZZABROT 	5,50	PROSCIUTTO E MELONE	10,50
Nr. 1 Knoblauch - Tomate // Nr. 2 Bianco Olivenöl - Rosmarin Nr. 3 Peperoni - Tomate // Nr. 4 Natur		• Parmaschinken // Melone // Oliven // Grissini	
BRUSCHETTA TRADIZIONALE 	6,50	LE BELLE CERIGNOLA 	10,50
Ciabatta Brot // Tomate // Knoblauch // Olivenöl // Basilikum		• Zweierlei apulianische Olivenvariation	
ZUPPA DI POMODORO 	6,50	SCAMPI IN PADELLA	12,50
Tomatensuppe // Knoblauch // Basilikum Parmesan // Croutons		• 1/2 Dutzend Garnelen im Pfännchen // Knoblauch // • Creme Fraiche // geröstetes Ciabatta Brot	
INSALATA CAPRESE 	8,50	CARPACCIO TRADIZIONALE	12,50
Mozzarella // Tomaten // Olivenöl // Basilikum		• Carpaccio vom rohen Rinderfilet - hauchdünn geschnitten • Parmesano // Balsamico // Rucola // Knoblauchbrot	
INSALATA CONTADINA 	10,50	CARPACCIO TARTUFATO	15,00
Bauernsalat // Tomaten // Gurken // Paprika // Schafkäse Oliven // rote Zwiebeln // Italian Dressing		• Carpaccio vom Rinderfilet // Steinpilze • Schwarzer Alba Trüffel // Wilder Rucola // Knoblauchbrot	
PANE DI MICHELE 	10,50	TARTARA DI MANZO	16,50
Pizzabrot Bianco // Mozzarella // Parmaschinken		• 120g Tartar vom glücklichen Bio Rind // Dijon-Senf // • Kapern // Ei // rote Zwiebel // Ciabatta Brot	

PASTA

RIGATONI ALLA DON GIOVANNI	14,50
Nudelspezialität // Zwiebeln // Schinken // Champignons, Tomatensugo // Sahnesoße // Parmesano	
GNOCCHI GORGONZOLA 	14,50
Kartoffel Gnocchi // Gorgonzolakäserahm	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	15,50
100% Rinderhack // Möhren // Sellerie // Tomaten // Parmesano	
SPAGHETTI CARBONARA TRAD.	15,50
Spaghetti // Pancetta Speck // Ei // Parmesano	
SPAGHETTI ALLA GENOVESE 	16,50
Basilikum Pesto // Knoblauch // Olivenöl Extra Virgine // geröstete Mandeln // Pinienkerne // Parmesano	
TAGLIATELLE TARTUFATO	18,50
Bandnudeln // Steinpilze // schwarzer Alba Trüffel Creme Fraiche // Parmesano	

EXTRA FRISCHER PARMESANO 4,00

PASTA AL FORNO - IM OFEN ÜBERBACKEN

RIGATONI AL FORNO 	15,50
Rigatoni // Schinken // Zwiebeln // Tomatensugo // Sahne mit Mozzarella überbacken	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA 	15,50
Kartoffelklößchen // Basilikum // Tomatensugo // Mozzarella	
TORTELLONI AL FORNO 	15,50
Teigtaschen gefüllt mit Ricotta & Spinat // Tomatensugo // Gorgonzolakäse // im Ofen mit Mozzarella überbacken	
LASAGNE AL FORNO	15,50
Nudelaufguss // 100 % Rinderbolognese // Tomatensugo Schinken // im Ofen mit Mozzarella überbacken	

Glutenfreie Pasta 4,00 extra

Take Away Behälter 2,00 pro Verpackung

MEERESFRÜCHTE

SPAGHETTI CON TONNO	15,50
• Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Olivenöl, Kirschtomaten, Vino Bianco	
SPAGHETTI MARINARA	16,50
• Muscheln, Tintenfisch, Garnelen, Knobi, Tomate, Olio, Vino Bianco	
TAGLIATELLE AL SALMONE	17,50
• Bandnudeln // Rosa Lachsfilet // Brokkoli Röschen • Creme Fraiche // Vino Bianco // rosa Pfefferbeeren	
SCAMPI E BURRATA V.I.P. 	22,50
• Feinschmecker Nudel Spezialität vom Küchenchef! • Mit Garnelen // Knoblauch // Pistazien // Burratacreme	
SCAMPI CON AGLIO	18,50
• Bandnudeln // 12 Garnelen // Olivenöl Extra Virgine // Knoblauch • Kirschtomaten // Estragon // Vino Bianco	
GAMBERI DELIZIOSI PER DUE V.I.P. 	58,00
• 1 kg Riesen Garnelen 8/12er für 2 Personen // Knoblauch // • Olivenöl Extra Virgine // Cocktail Soße // geröstetes Ciabatta Brot	

FLEISCHGERICHTE

POLLO CATTIVO	18,50
• "Verrücktes" Hähnchen SousVide leicht pikant mariniert aus dem Ofen • Grillgemüse // Pommes Julienne // Spicy Majo	
SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA	16,50
• 2 Schweinesteaks // Schinken // Tomatensugo, • Rosmarin Kartoffeln // im Ofen mit Mozzarella überbacken	
SCALOPPINE AL GORGONZOLA	16,50
• 2 Schweinesteaks // Gorgonzolakäserahm, • Kartoffel Gnocchi // Frühlingszwiebeln // Parmesanflocken	
PETTO DI POLLO PICCANTE	15,50
• Streifen von der Hähnchenbrust // Spaghetti // Knoblauch • Olivenöl Extra Virgine // scharfe Peperoni	
COSTATA DI VITELLO	24,50
• Zartes Kalbsteak ca. 150gr // Bandnudeln // Steinpilze • schwarzer Alba Trüffel // Parmesano	



PIZZA

Vegetarisch

PIZZA MARGHERITA	11,50
Tomaten // Mozzarella // Oregano	
PIZZA FUNGHI	12,50
Tomaten // Mozzarella // Champignons	
PIZZA SPINACI	13,50
Tomaten // Mozzarella // Blattspinat // Knoblauch	
PIZZA LOMBARDA	14,50
Tomaten // Mozzarella // Gorgonzola // Parmesano	
PIZZA BROCCOLI & GORGONZOLA	15,50
Tomaten // Mozzarella // Brokkoli // Gorgonzola	
PIZZA VEGETARIA	16,50
Tomaten // Mozzarella // Artischocken // Champignons Brokkoli // Paprika // Zwiebeln // Oliven	
PIZZA CRUDAIOLA	16,50
Tomaten // Mozzarella // Cherrytomaten // Rucola, gehobelter Parmesano	

Fisch & Krustentiere

PIZZA TONINO	14,50
Tomaten // Mozzarella // Thunfisch // Rote Zwiebeln	
PIZZA SPINACI & TONNO	14,50
Tomaten // Mozzarella // Thunfisch // Spinat // Knoblauch	
PIZZA MARINARA	16,50
Tomaten // Mozzarella // Muscheln // Garnelen, Tintenfisch // Knoblauch	
PIZZA SALMONE	15,50
Tomaten // Mozzarella // rosa Lachsfilet // Basilikum-Pesto	
PIZZA SCAMPI & SPINACI	15,50
Tomaten // Mozzarella // 1/2 Dutzend Garnelen Blattspinat // Knoblauch	

Calzone // Gefüllte Pizza

CALZONE SALAMI	13,50
Tomaten // Mozzarella // Salami // Champignons	
CALZONE PROSCIUTTO	13,50
Tomaten // Mozzarella // Schinken // gekochtes Ei	
CALZONE TONNO	13,50
Tomaten // Mozzarella // Thunfisch // rote Zwiebeln	
CALZONE GORGONZOLA	13,50
Tomaten // Mozzarella // Gorgonzolakäse	

Klassiker

PIZZA SALAMI	12,50
Tomaten // Mozzarella // Salami	
PIZZA ROMANA	12,50
Tomaten // Mozzarella // Schinken	
PIZZA NOSTRANA	12,50
Tomaten // Mozzarella // Salami // Champignons	
PIZZA INFERNO 	14,50
Tomaten // Mozzarella // Schärfe Salami // Peperoni // Knoblauch	
PIZZA SICILIANA	13,50
Tomaten // Mozzarella // Schinken // Champignons	
PIZZA HAWAI	13,50
Tomaten // Mozzarella // Schinken // Ananas	
PIZZA 4 STAGIONI	14,50
Tomaten // Mozzarella // Schinken, Champignons // Paprika, Schwarze Oliven	
PIZZA DON GIOVANNI	14,50
Tomaten // Mozzarella // Schinken // Champignons Paprika // Sardellen	
PIZZA LECCESE 	14,50
Tomaten // Mozzarella // Schinken // Champignons // Peperoni	
PIZZA CAPRICCIOSA	15,50
Tomaten // Mozzarella // Schinken // Champignons Artischocken // Oliven	
PIZZA PARMA	15,50
Tomaten // Mozzarella // Parmaschinken	
PIZZA DEGLI AMICI	15,50
Tomaten // Mozzarella // Hähnchenbrustfilet Basilikum-Pesto // Rucola	

Pizza Bianca

Die beliebtesten Pizen ohne Tomatensoße in Italien!

PIZZA MORTADELLA E PISTACCHIO 	18,50
Mozzarella // Mortadella // Pistazien // Burrata Creme	
PIZZA ZUCCHINI & GORGONZOLA	16,50
Mozzarella // Zucchini // Gorgonzola, // kandierte Walnüsse	
PIZZA PORCINI & PARMA	16,50
Mozzarella // Steinpilze // Parmaschinken	
PIZZA TARTUFATO 	18,50
Mozzarella // Gelbe Dattel Tomaten // schwarzer Alba Trüffel	

Extras für Ihre Pizza

á 2,00 €

Knoblauch, Peperoni, Kapern,
Champignons, Rote Zwiebeln,
Salami, Schinken, Mozzarella,
Oliven, Paprika, gekochtes Ei

á 4,00 €

Ananas, Artischocken, Gorgonzola,
Parmesano, Meeresfrüchte,
Rucola, Parmaschinken,
Sardellen, Thunfisch,
Blattspinat, Cherrytomaten

EXTRAS für ihre Pizza

Glutenfreie Pizza 4,00

Veganer Käse 2,00

Alle Preise in Euro + Mwst



Tiramisu 7,50

Hauspezialität nach einem Rezept von Nonna Lucia!!
Biskuit // Mascarponecreme // Espresso* // Amaretto // Früchte

NOSTRE GRAPPE 2CL

Chardonnay // Pinot Grigio 2,50
Cabernet // Sauvignon 2,50
Chianti // Merlot // Moscato 3,50
Prosecco // Gavi di Gavi 3,50
Barricque Barbera // Nebbiolo 5,50
Barricque Amarone // Barolo 6,50
Carlo Bocchino Riserva 21 Jahre 18,50

OBSTBRAND 2CL 3,50

Kirschwasser // Himbeergeist // Aprikose
Williams Christ // Zwetschghe // Apfel

AMARO 2CL 2,80

Averna // Ramazotti // Fernet Branca
Fernet Menta // Jägermeister

KORN 2CL 2,50

Nordhäuser / Fürst Bismarck

WEINBRAND 2CL 3,50

Asbach Uralt // Vecchia Romagna

WODKA 2CL 2,80

Moskovskaya / Smirnoff

AQUAVIT 2 CL 2,50

Aalborg // Malteserkreuz



TEQUILA 2CL 3,50

Tequila Silver // Tequila Gold*

GIN 2CL 4,50

Bombay Sapphire // Tangerey
Gordons Dry Gin // Gin Mare // Hendrick's

RUM 2CL 3,50

Havana Club // Meyers Rum // Bacardi Superior

CALVADOS 2 CL 2,80

Papidoux Fine* / Gilbert*

COGNAC 2 CL 6,00

Hennessy V.S. // Remy Martin V.S.O.P.

LIKÖRE 2 CL 2,80

Amaretto di Saronno // Apricot Brandy
Bailey's Irish Cream // Kaluha*** Passoa
Sambuca Coffee*** Sambuca di Molinari
Limoncello // Frangelico
Chartreuse Grün* // Cointreau
Drambuie // Galiano // Grand Marnier
Southern Comfort // Tia Maria***



AFFOGATO 5,00

Espresso auf Vanilleeis

SORBETTO LIMONE 6,50

Zitronensorbet / Prosecco / Minze *Lactosefrei ***Glutenfrei

SORBETTO MANGO 6,50

Mangosorbet / Prosecco / Minze* Lactosefrei / Glutenfrei

PANNA COTTA 6,50

Vanillecreme / Erdbeerspiegel / Minze

TARTUFO BIANCO 7,50

Weißer Schokoeistrüffel / Baileys / Sahne

TARTUFO NERO 7,50

Schokoladeneistrüffel, Eierlikör, Sahne

CASSATA SICILIANA 7,50

Duett von Malaga & Pistazien Ricottat Parfait
kandierte Früchte, Erdbeerspiegel, Minze

SEMIFREDDO TORRONCINO 7,50

Weißes Nougat - Parfait, Haselnuss, Karamellspiegel & Salzkaramell

CANNOLO SICILIANO 8,50

Sizilienisches Dessert! Krokante Knusperrolle mit Ricotta /
Schokolade / Mandeln / kandierte Früchte / Sahne

GELATO ITALIANO 3,00

Eine Kugel italiensches Eis!

SORBET // MANGO // ZITRONE

Lactosefrei / *Glutenfrei

VANILLE // SALTED CAMELL

*Koffein **Lactosefrei ***Glutenfrei

KAFFEE Espresso 100% Arabica

Tasse Kaffee * // Espresso * 2,80

Espresso Macchiato * 3,00

Cappuccino * // Latte Macchiato 3,80

Espresso Doppio * 4,50

Tasse Schokolade 4,90



Irish Coffee * 7,50

Kaffee flambiert mit Irish Whiskey / Sahne

Pharisäer * 7,50

Kaffee flambiert mit Rum / Sahnehäubchen

Rüdesheimer Kaffee * 7,50

Kaffee flambiert mit Asbach Uralt / Sahne

TEE EILLES 3,90

Darjeeling Royal // Earl Grey Premium

Grüner Tee / Minze // Kräutergarten

Apfel Früchte // Tea SPA MAGICA

Pfefferminze // Sommerbeeren // Kamille

Ein Glas Tee 0,3l Ihrer Wahl mit Zucker