

MENÜEMPFEHLUNG

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta, Orange, Minze
und Pinienkern-Buttersoße

Lachsfilet mit Dill-Weißweinsauce

Triologie von Karamell

Menüpreis 38,00 p.P.

KLASSIKER – SNACKS – SALATE

Vitello Tonnato	11,50
Antipasti	7,50 / 10,50
Vorspeisenvariation für 2 Personen	18,50
Büffelmozzarella mit Tomate und Pesto	11,50
Oktopussalat mit Paprika, Salatherzen und leichter Zitronensoße	13,50
Bruschetta Pomodoro	8,50
Knuspriges hausgebackene Bruschetta mit Basilikum, Tomaten und Knoblauch	
Sizilianischer Burger	13,50
Mafaldabrot, zweierlei Spanferkel – gezupft und gerollt, Spinat, Tomaten und kleiner Salat; mit frischer Zitrone serviert	
Hausgemachte Piadina mit Salatgarnitur	
vegetarisch gefüllt mit pikanter Avocadocreme und Gemüse	8,50
gefüllt mit Parmaschinken, Burrata und Rucola	11,50
Inselsalat natur	3,50 / 5,50
Blattsalate, Karotte, Gurke, Sonnenblumenkerne mit Balsamico-Dressing	
Salat Feta	9,50
Salat aus Fetakäse, Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln	
Salat Hähnchen mit Croûtons	12,50
Romanasalat mit gebratenen Hähnchenstreifen und Joghurt-Parmesan-Dressing	
Salat Garnele	14,50
Bunte Blattsalate mit gebratenen Garnelen und Balsamico-Dressing	
Salat Ziegenkäse	12,50
Babyspinat, Walnüsse, Cranberrys, karamellierter Ziegenkäse, Tropeazwiebeln und Himbeerdressing	
Salat Nizzarda	13,50
Blattsalate, Thunfisch, Ei, rote Zwiebeln, Sardellen, Kartoffeln, Oliven, grüne Bohnen	
Lasagne alla bolognese mit Büffelmozzarella	9,00
Schweinerippchen ab 2 Personen (über 1 kg Rippchen)	15,50p.P.
mit Salaten, Saucen und Pinsabrot auf dem Holzbrett serviert zum Selbst-Tranchieren	

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Zitronendressing	12,50
Dreierlei Tomatensalat mit Burrata	12,00
Avocado mit Tomaten, roten Zwiebeln, Pinienkernen, Oliven	11,50
Rosa gebratene Entenbrust , sizilianischem Orangensalat	13,50
Artischocken Giudea mit Minze, Knoblauch, Sardelle und Chili	14,00

SUPPEN

Neapolitanische Suppe mit Eskariol, weißen Bohnen und Speck	5,00
Selleriecremesuppe mit schwarzem Trüffel	6,50

PASTA / ZWISCHENGERICHTE

Hausgemachte Tagliolini mit Scampi, Kirschtomaten und Rucola	17,50
Hausgemachte Cavatielli mit Lammragout	13,50
Risotto Milanese mit Pfaffenstück vom Hähnchen	14,00
Eierbandnudeln mit schwarzem Trüffel	19,00
Hausgemachte Malfatti mit Kirschtomaten und Aubergine	12,50
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta, Orange, Minze und Pinienkern-Buttersoße	14,50

**

FISCH

Seezunge vom Grill mit Salzkartoffeln und Spinat	24,50
Seeteufelmedaillons mit Garnelen im Lardomantel auf Kichererbsenpüree, geschmortem Endiviensalat und Weissweinsauce	24,50
Lachsfilet mit Dill-Weißweinsauce dazu violettes Kartoffelpüree und gebratener Fenchel	17,50
Thunfischmedaillon mit Rosmarin, Knoblauch und Chili dazu Rucolasalat und toskanische Speck-Kartoffeln	22,00
Seewolffilet gebraten , Gemüse, Pesto	23,50

FLEISCH

Kalbskotelett gebraten mit Zitronen-Salbeisauce, Buttererbsen und Thymiankartoffeln	23,50
Pochierte Hähnchenbrust mit Champignonsauce, Rosmarinkartoffeln und Artischocken	15,50
Saltimbocca alla Romana Classico Weißwein-Salbeisauce, Gemüse	21,50
Iberico Schweinefilet mit Schalotten-Senfsauce auf Kartoffelgratin und Wirsing	19,00
Tomahawk Steak für 2 Personen mit Bäckchenspeck, Artischocken und Rosmarinkartoffeln	49,00

PAPOSCE

Classica	12,90
Kirschtomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola	
Rio Mare	11,90
frische Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Romana Salat	
Vegetariana	10,50
Mozzarella, Gemüse, Kräuter	
Caprese	12,00
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	
Esorcista	12,50
Mozzarella, pikante Salami und Salsiccia, Peperoni Chili und Chili-Öl	

PIZZA CLASSIC (auch glutenfrei möglich)

Ø 50 cm für 2

Margherita	7,50	16,00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum		
Regina	10,00	21,00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon		
Funghi	8,50	19,00
Tomaten, Mozzarella, Champignon		
Salami	9,50	20,00
Tomaten, Mozzarella, Salami, Pepperoni		
Prosciutto	9,50	20,00
Tomaten, Mozzarella, Schinken		
Tonno	10,00	21,00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln		
Frutti di Mare	12,50	26,00
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte		
Spianata Calabria	9,50	20,00
Tomaten, Mozzarella, picante Salami aus Calabrien		
Capricciosa	12,00	25,00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oliven, pikante Salami aus Calabrien, Artischocken und Kapern		
Completa	14,50	30,00
Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Hinterschinken, Champignon, Oliven, Artischocken, Kapern, Thunfisch, Zwiebel		

		Ø 50 cm für 2
Quattro Stagioni	11,00	23,00
Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven		
Weltmeisterpizza „Sinfonia“	22,50	46,00
Tomatenkompott, halbtrocknete Kirschtomaten, Kräuterpesto, weißer Tomatenschaum, Tomatenkorallen, Basilikum		
Weltmeisterpizza „Pastorella“	19,50	40,00
Raclette-Käse, Kräutersaitlinge, Knoblauchcroutons, Pinienkerne		

PINSA ROMANA

„Pinsa Romana“ ist eine fast vergessene Urform der Pizza. Ein Mix aus Reis-, Weizen- und Sojamehl. Der Teig geht 72 Stunden, deshalb ist sie auch so leicht verdaulich.

Pinsabrot		6,50
Olivenöl, Oliven und Rosmarin		
Quattro Formaggi		10,00
Mozzarella, Emmentaler, Parmesan, Gorgonzola		
Ortolana		9,50
Tomaten, Mozzarella, Paprika, Oliven, Champignon, Zucchini		
Boscaiola		11,00
Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Champignons, frische Petersilie		
Lombarda		11,00
Mozzarella, Gorgonzola, Birne und Walnüsse		
Veneziana		11,50
Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Oliven, Kapern, Cocktailtomaten und Basilikum		
Bufala		12,00
Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum - frisch belegt		
Piccante Fuoco		11,50
Tomaten, Mozzarella, pikante Salsiccia		
Bresaola		13,00
Tomaten, Bresaola, Rucola, Parmesan - frisch belegt		
Parma		13,00
Tomaten, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan		
Bianca		12,00
Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Tiroler Speck und Basilikum		
Pinsa für 3 Personen		35,00
Extralange Pinsa mit 3 verschiedenen Belägen nach Wahl		

<p>Bei geteilten Pizzen und Pinsas erlauben wir uns einen Servicemehraufwand von 2,00 EUR pro Person zu erheben</p>

DESSERT

Crema Catalana mit Orangenkompott	6,50
Panna Cotta mit Früchten der Saison	5,00
Tiramisu Toscana	5,50
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu frische Erdbeeren und Vanilleeis	7,50
Weißer Schokoladenmousse mit frischen Früchten	5,00
Triologie von Karamell Mousse-Sauce-Parfait	7,50
Gefrorener Joghurt mit karamelisiertem Apfel	5,50
Kugel Vanille- oder Schokoladeneis	1,20
Portion Schlagsahne	0,50
Eiskaffee Vanilleeis, Kaffee, Schlagsahne	5,00
Eisschokolade Vanilleeis, Kakao, Schlagsahne	5,00
Espresso mit Vanilleeis	3,20
Vanilleeis mit Nusserl oder Obstbrand 1 Kugel Vanilleeis mit 2cl Nuss- oder Obstbrand von Sigi Herzog aus Saalfelden	6,00

