



Wochenkarte ab 26.07.2022

Antipasti

Capesante Gratinée 16.00

Gratinierte Jakobsmuscheln | Guanciale | Erbsenpüree | Minze

Misticanza 16.00

Gem. Salat | Lamm Filet | Brombeeren | Geröstete Mandeln | Himbeersoße

Paste

Tagliolini 18.00

Frischer Schwarzer Trüffel | Buttersoße

Ravioli 18.00

Gefüllt mit Steinpilzen | Rosmarin-Buttersoße

Grüne Tagliatelle 17.00

Schwertfisch | Oliven | Kirschtomaten | Pfifferlinge | Weißweinsauce

Pesce

Seezunge vom Grill 25.00

Karotten | Zucchini | Brokkoli | Bratkartoffeln

Schwertfisch 23.00

Pfifferlinge | Brokkoli-Creme | Aromatisiertes Brot

Wolfsbarsch vom Grill (für 2 Per.) 56.00

Karotten | Zucchini | Brokkoli | Bratkartoffeln

Carne

Perlhuhn Brust 19.00

Gemüse Ratatouille | Bratkartoffeln | Orangensauce | Getrocknete Tomaten

Dolce

Semifreddo al Pistacchio 8.00

Gehackte Pistazie | Frische Früchte

Vorspeisen

Thunfisch Carpaccio (3,10)	14,50
Oliven Kapern Sellerie Tomaten Concassée	
Antipasto Misto (7,9,C)	15,00
Prosciutto di Parma Vitello Tonnato Caprese di Bufala Gegrilltes Gemüse	
Mozzarella di Bufala (4,7,10,12)	14,50
Büffel Mozzarella Basilikumpesto Trilogie von gekochte Kirschtomaten	
Vitello Tonnato (3,9,10)	14,50
54°C gebratener Kalbsrücken Kapern Thunfischsosse	

Salate

Insel - Salat (8,9,11)	
Blattsalat Kirschtomaten Radieschen Karotten Gurken Balsamicodressing Sonnenblumenkerne	
+ Hähnchen (4,12)	14,50
+ Garnelen (5)	16,50
Salat Ziegenkäse (9,11)	15,00
Baby-Leaf Baby-Spinat Gegrillter Ziegenkäse Karamellisierte Walnüsse Himbeerdressing	
Nizza Salat (1,3,7,9,11)	14,00
Blattsalat Kirschtomaten Kartoffeln Thunfisch Oliven Grüne Bohnen Gekochte Eier Gurken Balsamicodressing	
Rucola Salat (7,11,14)	11,50
Parmesan Flocken Kirschtomaten Balsamicodressing	

Pinsa Romana

“Pinsa Romana” ist eine fast vergessene Urform der Pizza:
Ein Mix aus Reis-, Weizen- und Sojamehl. Der Teig hat eine Gehzeit von 72 Stunden
und ist daher sehr bekömmlich.

Quattro Formaggi (4.1.7.14)	12,00
Mozzarella Emmentaler Parmesan Gorgonzola	
Ortolana (4.1.7.9,14)	12,00
Tomaten Mozzarella Paprika Oliven Champignons Zucchini	
Boscaiola (4.1.7.14,c)	13,00
Tomaten Mozzarella Salsiccia Champignons frische Petersilie	
Lombarda (4.1.7.8,14)	13,00
Mozzarella Gorgonzola Birne Walnüsse	
Veneziana (4.1.7.9,14)	13,00
Tomaten Mozzarella Zwiebel Oliven Kapern Kirschtomaten Basilikum	
Bufala (4.1.7.14)	16,50
Tomaten Büffelmozzarella Kirschtomaten Basilikum frisch belegt	
Piccante Fuoco (4.1.7.14,c)	13,50
Tomaten Mozzarella pikante Salsiccia	
Parma (4.1.7.14,c)	18,50
Tomaten Parmaschinken Büffelmozzarella Kirschtomaten Rucola Parmesan	
Bianca (4.1.7.14,c)	13,50
Büffelmozzarella Kirschtomaten Tiroler Speck Basilikum	

**Bei geteilten Pizzen und Pinsen erlauben wir uns einen Serviceaufwand
von 2,00 zu erheben.**

Pizza Klassik

Regina (4.1.7.14.c) Tomaten Mozzarella gekochter Hinterschinken Champignons	12,00
Salami (4.1.7.9.14.c) Tomaten Mozzarella Salami Peperoni	12,00
Tonno (3.4.1.7.14) Tomaten Mozzarella Thunfisch Tropeazwiebeln	12,50
Scampi (4.1.5.7.14) Tomaten Mozzarella Scampis Getrocknete Tomaten Tropeazwiebeln Knoblauchöl	19,50
Spianata Calabra (4.1.7.14.c) Tomaten Mozzarella pikante Salami aus Kalabrien	13,50
Capricciosa (4.1.7.9.14.c) Tomaten Mozzarella Schinken Champignons Oliven pikante Salami aus Kalabrien Artischocken Kapern	14,50
Completa (3.4.1.7.9.14.c) Tomaten Mozzarella pikante Salami Schinken Oliven Kapern Champignons Artischocken Thunfisch Zwiebeln	16,50
Quattro Stagioni (4.1.7.9.14.c) Tomaten Mozzarella Schinken Champignons Oliven Artischocken	13,50

Unsere Pizzen sind auch, für einen Aufpreis von 2,50, glutenfrei möglich.

Pasta

Ravioli Ricotta und Spinat (1,4,7) Butter Sauce Salbei Tomaten Concassée	18,00
Tagliatelle Bolognese (4,10) Rinder Hackfleisch Tomatensauce Sellerie Zwiebeln Karotten	15,00
Spaghetti mit Garnelen (4,5,10) Tomatensauce Knoblauch Petersilien	18,00
Fusilli mit Basilikumpesto (1,12,14) Pinienkerne Pecorino Käse Parmesan Olivenöl Knoblauch	14,00
Penne Arrabbiata Tomatensauce Scharf Kirschtomaten	9,50
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Knoblauch Scharf Kirschtomaten	9,50
Risotto Tag ab 2 Personen (25 min)	Pro Per. 18,00

(unsere Pasta ist hausgemacht und auch glutenfrei möglich)

Hauptgang

Garnelen vom Grill (3,5) Saisonales Gemüse Kartoffeln	25,00
Saltimbocca (4,7,10) Kalbs Medaillons Weißweinsauce Parmaschinken Saisonales Gemüse Kartoffeln	23,00
Rinder Tagliata (4,11) Rucola Parmesan Flocken Kirschtomaten Balsamicodressing	25,00

Dessert

Tortino al Cioccolato (1,4,7,8)	8,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen Mascarpone Creme	
Tiramisu (4,1,7)	7,00
Mascarpone Löffelbiscuit Kakao	

Dessertwein

Italien / Piemont – Prunotto / Moscato d’Asti DOCG 2021

Der Duft dieses Moscato d’Asti präsentiert zarte Nuancen von Akazienhonig und Weißdorn.
Am Gaumen fruchtig, mit der typischen Süße und Lebhaftigkeit. Harmonisches Finish.

100% Canelli Moscato - 5% Vol.

0,1 l	6,00
0,75 l	35,00

Destillate

Grappa Nonino Moscato	2cl	5,00
Grappa Nonino Merlot	2cl	5,00
Grappa Nonino Chardonnay	2cl	5,00
Grappa Bonfante Nebbiolo	2cl	4,00

Digestif

Jeder bei uns zur Auswahl stehende Digestif á	4cl	5,00
--	-----	------