

Antipasti

Malfatti v 14.90

Getrüffelte Spinat-Käseballchen in Weißweibutter gebacken,
auf Tomaten-Salatbett

Tartare di salmone 18.90

Tatar vom frischem Lachsfilet mit Avocado und Frühlingszwiebeln auf
Dill-Gurken-Carpaccio, garniert mit rosa Beeren

Bresaola della Valtellina 16.90

Carpaccio vom luftgetrocknetem Rinderschinken mit Kräuter-Zitronenmarinade,
Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano

Insalate

Insalata mista v 6.50

Gemischter Beilagensalat

Insalata Verdure v 16.90

Bunter Salat mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Artischockenherzen,
Oliven und Schafskäse

– mit Guanciale-Speck + 3€

Pasta Fatta In Casa

Um den besonderen Charakter der folgenden Gerichte zu unterstreichen, begleiten wir sie mit frisch zubereiteten, hausgemachten Tagliatelle oder feinen Lasagneblättern.

Tagliatelle alla norma v 16.90

mit aromatischer Tomatensauce, Ratatouille-Gemüse, gebratenen Auberginentalern und Schafskäse

Tagliatelle col ragu 16.90

mit Hackfleischsauce, römischem Kümmel und Grana-Padano-Spänen

Tagliatelle con gamberoni 23.90

mit gebratenen Riesengarnelen, Knoblauch, Rucolapesto und gehobeltem Grana Padano

Tagliatelle al Salmone 21.90

mit Lachsfilet und Spargoli in Safransauce

Tagliatelle gorgonzola v 17.90

mit gebratenen Artischockenherzen in Gorgonzolasauce und roten Beeren

Tagliatelle con salsiccia 17.90

mit geschmolzenen Kirschtomaten, würziger Salsiccia, cremiger Burrata und frischem Basilikum

Lasagne al forno 17.90

mit Hackfleischsauce, Champignons und Mozzarella überbacken

Alle Gerichte sind auch mit glutenfreien Spaghetti ohne Aufpreis erhältlich.

Pizze

Die Pizzen sind unsere eigene, spezielle Kreation und somit einzigartig. Schon seit 1991 werden sie von uns so zubereitet. Als Vorbild galt ein Rezept aus Apulien, bei welchem der Pizzateig zusätzlich mit Kartoffeln vermenget wird.

Margherita v	Tomatensauce, Mozzarella, frischer Oregano, und Grana-Padano-Späne	9.50
Prosciutto	Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken	11.90
Salami	Tomatensauce, Mozzarella und Salami	11.90
Regina	Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons	13.90
Hawaii	Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas	13.90
Diavolo	Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Oliven und Peperoni	14.90
Tonno	Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern und Zwiebeln	14.90
Verdure v	Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Lauch, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch	15.90
Rustica	Tomatensauce, Mozzarella, Guanciale-Speck, Zwiebeln, Peperoni und Schafskäse	15.90
Capriciosa	Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Artischockenherzen, Tomatenscheiben, Zwiebeln, Champignons und Peperoni	16.90

Auf Vorbestellung bis 16 Uhr kann ein glutenfreier Pizzateig für einen Aufpreis von 3€ zubereitet werden.

Pizze Speciale

Für die Pizza Nera wird der Teig mit Aktivkohlepulver verfeinert, wodurch er seine markante schwarze Farbe erhält.

Pizza Nera „Cinque Formaggi“ V 18.90

mit Mozzarella, Schafskäse, Gorgonzola, Grana Padano, Birnenfilets, Feigensenf, Nüssen und gehobeltem Cheddar-Käse

Pizza Nera „Golosa“ 17.90

mit Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Spianata Romana, Kirschtomaten, Rucola und Schafskäse

Pizza Nera „Passione“ 17.90

mit Tomatensauce, Mozzarella, rohem Schinken „Parma Art“, Rucola, gehobeltem Grana Padano und Balsamicocreme

Pizza Nera „Troppo Buona“ 17.90

mit Mozzarella, Schafskäse, würziger Salsiccia italiana, Champignons und Rotweinzwiebeln

Unsere viereckigen Pizzen überzeugen nicht nur durch ihre außergewöhnliche Form, sondern auch durch ihren luftigen Rand, der mit cremigem Ricotta gefüllt ist.

Die viereckige Chorizo 17.90

mit Mozzarella, pikanter Chorizo-Wurst, gekochtem Ei, Rucola und Kirschtomaten

Die viereckige Esagerata 18.90

mit Mozzarella, Salsiccia, Schafskäse, Auberginen, Knoblauch, Tomatenscheiben, Basilikum und Grana Padano

Die viereckige La dolce Gambero 19.90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Paprika-Zucchini-Raspeln, Riesengarnelen, Knoblauch und Guanciale-Speck

Die viereckige Salmone 18.90

mit Mozzarella, Schafskäse, Blattspinat, Räucherlachs und Dillcreme

Dolci

Amarettini Mousse 9.90

Zartes Mousse mit edlem Mandelaroma, Amaretto, knusprigen Amarettini-Stückchen und marinierten Himbeeren

Panna Cotta chocolatissima 7.50

Zartbittere Schokoladen-Sahnecreme mit Amarena-Kirschen (alkoholfrei)

Tiramisu 6.90

Cremige Mascarpone trifft auf getränkten Biskuit mit Espresso und feinem Marsala – ein italienischer Genuss

Je nach Bedarf verfügt unsere Küche auch über andere, wechselnde Desserts, die hier nicht angeführt sind. Fragen Sie dazu gerne bei unserem Personal nach.