

APERITIVO APERITIF

Martini ¹² Bianco, Extra Dry oder Rosso ¹	5 cl	6,90 €
Sherry ¹² Fino, Medium oder Dry	5 cl	6,50 €
Prosecco ¹² italienischer Schaumwein, trocken <i>Italian sparkling wine, dry</i>	0,1l	6,90 €
Aperol Spritz ^{1, 8, 12} Aperol mit Prosecco und Mineralwasser <i>Aperol with prosecco and mineral water</i>	0,2l	7,90 €
Limoncello Spritz ^{1, 12} Limoncello mit Prosecco, Limette, Zitrone frische Minze und Mineralwasser <i>Limoncello with prosecco, lime, lemon, fresh mint and mineral water</i>	0,2l	7,90 €
White Peach Spritz ^{3, 4, 12} Schweppes White Peach, Prosecco <i>Schweppes White Peach, Prosecco</i>	0,2l	7,90 €
Sarti Spritz ^{1, 12} / Soda Sarti Rose, Prosecco oder Sodawasser, Limettenscheibe <i>Sarti Rose, Prosecco or soda water, slice of lime</i>	0,2l	8,90 €
Campari Spritz ¹ / Soda mit Prosecco ¹² und Mineralwasser oder Soda <i>with Prosecco ¹² and mineral water or soda</i>	0,2l	7,90 €
Ramazotti Rosato ^{1, 8, 12} Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, frische Basilikumblätter <i>Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, fresh basil leaves</i>	0,2l	7,90 €
Hugo ^{1, 12} Holunderblütensirup mit Prosecco, Limette, Minze und Soda <i>elderflower syrup with prosecco, lime, mint and soda</i>	0,2l	7,90 €
Negroni ^{1, 12} Gin, Campari, Martini, Orangenscheibe <i>Gin, Campari, Martini, orange slice</i>	0,2l	9,50 €
Espresso Martini ^{A, 1, 2} Wodka, Kaffeeликör, Zuckersirup, Espresso, Espressobohnen <i>vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso, espresso beans</i>	0,2l	10,50 €
Crodino / Sanbitter ^{A, 1, 2} alkoholfreier Aperitif <i>non-alcoholic aperitif</i>	0,2l	5,90 €

VINO DELLA CASA HOUSE WINE

<u>ROTWEIN • RED WINE</u>	0,2l	0,5l
Primitivo IGT trocken <i>dry</i>	7,50 €	15,00 €
Nero d'Avola D.O.C. trocken <i>dry</i>	7,50 €	15,00 €
<u>ROSÉWEIN • ROSÉ WINE</u>		
Bardolino Chiaretto D.O.C. trocken <i>dry</i>	7,50 €	15,00 €
<u>WEISSWEIN • WHITE WINE</u>		
Bianco Sicilia IGT trocken <i>dry</i>	7,50 €	15,00 €
Pinot Grigio trocken <i>dry</i>	7,50 €	15,00 €
<u>WEINHALTIGE MIXGETRÄNKE</u>		
Weinschorle	0,2l	5,50 €
<i>Wine spritzer (wine-based mixed drink)</i>		

Alle Weine enthalten Sulfite.
All wines contain sulphites.

In unserer Weinkarte finden Sie
eine große Auswahl an Flaschenweinen.
In our wine list you will find a large selection of bottled wines.

ANTIPASTI STARTERS

Burrata ^G 	13,50 €
italienischer Kuhmilchkäse auf Rucola mit Cherrytomaten und frischem Basilikum <i>Italian cow's milk cheese on rocket with cherry tomatoes and fresh basil</i>	
Vitello Tonnato ^{C, D, 12}	15,90 €
zarte Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Kapern in würziger Thunfischcrème <i>tender slices of pink roasted saddle of veal with capers in spicy tuna cream</i>	
Carpaccio ^G	15,90 €
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet auf Rucolasalat, bestreut mit gehobeltem Parmesankäse <i>Wafer-thin slices of raw beef fillet on rocket salad, sprinkled with shaved Parmesan cheese</i>	
Antipasti all'Italiana ^{A, C, D, G}	19,90 €
italienischer, gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses <i>Italian mixed starter plate, house style</i>	

ANTIPASTI SPECIALE SPECIAL STARTERS

Burrata tartufatti ^{G, H}

15,50 €

Burratakäse ummantelt auf einer Trüffel-Buttercreme mit gerösteten Pinienkerne und frischem Basilikum

Burrata cheese coated on a truffle butter cream with roasted pine nuts and fresh basil

Caponata siciliana ^{H, I, 12, 13}

14,50 €

süß-sauer geschmorte Aubergine mit Kapern, Oliven, Rosinen, Sellerie und Pinienkerne

sweet and sour braised aubergine with capers, olives, sultanas, celery and pine nuts

Malfatti ^G

14,50 €

hausgemachte Spinat-Ricotta-Parmesan-Röllchen mit gebratenem Salbei und Knoblauch auf braunem Butterschaum

homemade spinach, ricotta and parmesan rolls with fried sage and garlic on brown butter foam

INSALATE | SALATE SALADS

Alle Salate werden mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette ¹² serviert.

All salads are served with homemade balsamic vinaigrette ¹².

Selezione di Insalata ^{J, 12}

8,90 €

saisonale Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette

seasonal leaf salads with balsamic vinaigrette

Insalata con Salmone ^{D, J, 12}

17,50 €

saisonale Blattsalate mit gegrilltem Lachs, Avocado und Zitrone

seasonal leaf salads with grilled salmon, avocado and lemon

Rucola Parmigiano e Pomodorini ^G

12,50 €

Rucola mit Parmesan und Cherrytomaten

rocket with parmesan and cherry tomatoes

Insalata di Vitello

17,50 €

großer gemischter Salat mit gegrilltem Kalbsfilet, Champignons und Avocado

large mixed salad with grilled veal fillet, mushrooms and avocado

PASTA CLASSICO

- Penne Arrabbiata** ^{A, G}  **12,50 €**
kurze Nudeln mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum - pikant
short pasta with tomatoes, olive oil and basil - spicy
- Spaghetti Carbonara** **14,50 €**
Spaghetti mit Ei, Speck und Pecorino ^{A, C, G}
spaghetti with egg, bacon and pecorino cheese
- Spaghetti Aglio e Olio** ^{A, G}  **12,50 €**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl extra Vergine und Chili - pikant
spaghetti with garlic, extra virgin olive oil and chilli - spicy
- Tagliatelle Salmone** ^{A, D, O} **17,50 €**
feine Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen, Zucchini & Hummersauce
fine ribbon noodles with fresh salmon strips, courgette & lobster sauce
- Penne Filetto di Vitello** ^{A, G} **17,50 €**
kurze Nudeln mit Kalbsfiletspitzen in einer Champignon-Sahnesauce
short noodles with veal fillet tips in a mushroom cream sauce
- Pappardelle Bolognese e Stracciatella** ^{A, G} **16,50 €**
breite Bandnudeln mit Rinderragout, Stracciatellakäse und frischem Basilikum
wide ribbon noodles with beef ragout, stracciatella cheese & fresh basil

PASTA SPECIALE HAUSGEMACHT

- Tagliolini al Tartufo** ^{A, G}  **23,90 €**
hauchdünne Bandnudeln mit frischem Trüffel aus dem Piemont in einer leichten Butter-Sahnesauce
wafer-thin tagliatelle with fresh truffles from Piedmont in a light butter and cream sauce
- Tortelloni di Ricotta e Spinaci** ^{A, G}  **16,50 €**
hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Butter-Salbeisauce und frischem Basilikum
homemade tortelloni filled with ricotta and spinach on a butter and sage sauce with fresh basil
- Gnocchi Pomodoro** ^{A, C, F, G, H}  **14,50 €**
hausgemachte Kartoffelklößchen mit Tofu und Walnüsse auf Tomatensauce
homemade potato dumplings with tofu and walnuts on tomato sauce
- Gnocchi rossi di Barbabietola** ^{A, C, G, H}  **17,50 €**
hausgemachte Rote-Bete-Kartoffelklößchen in einer Mascarpone-Sahnesauce mit Walnüssen
homemade beetroot potato dumplings in a mascarpone cream sauce with walnuts
- Gnocchi al Pesto e Basilico** ^{A, C, G, H}  **15,50 €**
hausgemachte Kartoffelklößchen auf Basilikumpesto mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
homemade potato dumplings on basil pesto with buffalo mozzarella and fresh basil
- Gnocchi di Pepe** ^{A, C, G}  **19,50 €**
hausgemachte Kartoffelklößchen gefüllt mit Ziegenkäse in einer Trüffel-Buttersauce mit Parmesan
homemade potato dumplings stuffed with goat cheese in a truffle butter sauce with parmesan cheese

PIATTI DI CARNE FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

Serviert mit Tagesbeilage.

Served with garnish of the day.

Saltimbocca alla Romana ^G 28,50 €

gebratene Kalbmedaillons mit Parmaschinken
in einer Salbei-Buttersauce

*roasted veal medallions with Parma ham
in a sage-butter sauce*

Filetto di Vitello al Barolo ¹² 30,50 €

gegrilltes Kalbsfilet auf einer Barolosauce

grilled fillet of veal on a barolo sauce

Piccata ai Funghi 28,50 €

gebratene Kalbmedaillons auf Champignon- Sahnesauce

roasted veal medallions on a mushroom cream sauce

PESCE FISCH FISH

Serviert mit Tagesbeilage.

Served with garnish of the day.

Scampi alla Griglia ^B 28,90 €

Salzwassergarnelen vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch

grilled salt water prawns with olive oil and garlic

Salmone Senape ^{D,J} 26,50 €

gegrilltes Lachsfilet in einer Feigen-Senfsauce

grilled salmon fillet in a fig and mustard sauce

**Täglich frische Fische vom Markt!
Bitte sprechen Sie unserer Servicepersonal an!**

Daily fresh fish from the market!

Please ask our service staff!

BAMBINI

- | | |
|--|--------|
| Pasta Bambini Pomodori A, G  | 7,50 € |
| kurze Nudel in Tomatensauce und Käse
<i>short pasta in tomato sauce and cheese</i> | |
| Spaghetti Bambini Mama A, G | 8,90 € |
| Spaghetti mit Rinderragout und Käse
<i>Spaghetti with beef ragout and cheese</i> | |
| Gnocchi Bambini Burro A, C, G  | 7,50 € |
| hausgemachte Kartoffelklößen mit Butter und Käse
<i>homemade potato dumplings with butter and cheese</i> | |

DOLCI DESSERT HAUSGEMACHT

- | | |
|--|--------|
| Tiramisu A, C, G, 2  | 7,50 € |
| aus Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone
<i>made of ladyfingers and a cream of mascarpone cheese</i> | |
| Panna Cotta G  | 7,50 € |
| Pudding mit einer Fruchtsauce
<i>pudding with a fruit sauce</i> | |
| Semifreddo del Giorno C, G, H  | 8,50 € |
| Halbgefrorenes des Tages
<i>semi-frozen of the day</i> | |
| Sgroppino con Prosecco A, 12  | 8,50 € |
| hausgemachtes Zitronensorbet, geschlagen mit Prosecco
<i>homemade lemon sorbet, whipped with prosecco</i> | |

BEVANDE • GETRÄNKE BEVERAGES

SPECIALITA DI CAFFE E TÈ KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN COFFEE AND TEA SPECIALITIES

(Auf Wunsch auch koffeinfrei und mit Hafermilch)
(On request also caffeine-free and with oat milk).

Espresso ²	Tasse cup	3,00 €
Espresso Doppio ²	Tasse cup	4,70 €
Caffè Crema ²	Tasse cup	3,50 €
Cappuccino ^{2, G}	Tasse cup	4,00 €
Latte Macchiato ^{2, G}	Glas glass	4,70 €
Affogato ^{2, G} Vanilleeis mit Espresso <i>Vanilla ice cream with espresso</i>	Glas glass	5,50 €
Diverse Teesorten <i>various teas</i>	Tasse cup	3,50 €
Frischer Pfefferminztee <i>fresh peppermint tea</i>	Tasse cup	4,50 €
Heiße Schokolade ^G <i>hot chocolate</i>	Glas glass	4,50 €

BEVANDE FREDDE • KALTE GETRÄNKE COLD DRINKS

	Fl. btl. 0,25 l	Fl. btl. 0,75 l
Vöslauer	2,50 €	5,90 €
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure <i>mineral water with or without carbon dioxide</i>		
	Fl. btl. 0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1, 2, 4}	3,20 €	4,50 €
Coca-Cola Zero ^{1, 2, 4, 6}	3,20 €	4,50 €
Fanta ^{1, 3, 4, 9}	3,20 €	4,50 €
Sprite ⁴	3,20 €	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	Fl. btl. 0,2 l	3,20 €
Schweppes Tonic Water ^{4, 8}	Fl. btl. 0,2 l	3,20 €
Schweppes Ginger Ale ^{1, 4}	Fl. btl. 0,2 l	3,20 €
	0,2 l	0,4 l
Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	2,80 €	4,80 €
Apfelsaft <i>apple juice</i>	2,80 €	4,80 €
Rhabarberschorle <i>rhubarb spritzer</i>	2,80 €	4,80 €
Rhabarbersaft <i>rhubarb juice</i>	2,80 €	4,80 €
Johannisbeerschorle <i>currant spritzer</i>	2,80 €	4,80 €
Johannisbeersaft <i>currant juice</i>	2,80 €	4,80 €
Bananennektar <i>banana nectar</i>	2,80 €	4,80 €
Kirschnektar <i>cherry nectar</i>	2,80 €	4,80 €
Orangensaft <i>orange juice</i>	2,80 €	4,80 €

BIRRE • BIER • BEER

	0,3 l	0,5 l
Krombacher Pils vom Fass ^A <i>draft beer</i>	3,60 €	5,20 €
Starnberger Hell vom Fass ^A <i>draft beer</i>	3,60 €	5,20 €
Peroni Nastro Azzurro ^A	Fl. 0,33 l	4,80 €
Krombacher Weizen ^A Hell, Alkoholfrei <i>Light, Alcohol-free</i>	Fl. 0,5 l	5,00 €
Krombacher Pils Alkoholfrei ^A <i>Alcohol-free</i>	Fl. 0,33 l	3,50 €
<u>Bierhaltige Mixgetränke</u> <i>beer-based mixed drinks</i>		
	0,3 l	0,5 l
Alster ^{A, 4} Bier mit Sprite	3,60 €	5,20 €

LIQUORI • LIKÖRE • LIQUES

Amaretto ^{1, H}	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Amaro Averna ¹	2 cl	4,00 €
Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Ramazzotti	2 cl	4,00 €
Frangelico	2 cl	4,00 €
Mirto ¹	2 cl	4,50 €
Montenegro ^L	2 cl	4,00 €
Lucano	2 cl	3,50 €

GRAPPE

Grappa Stravecchia ¹²	2 cl	4,90 €
Grappa Riserva 2 Jahre ¹²	2 cl	5,50 €
Grappa le Dic'otto Lune ¹²	2 cl	9,50 €
Grappa Amarone ¹²	2 cl	8,50 €
Grappa Poli ¹²	2 cl	9,50 €
Grappa Prosecco ¹²	2 cl	8,50 €
Grappa Nebbiolo ¹²	2 cl	7,50 €

LONGDRINKS

Malfy Gin Zitrone mit Tonic^{4,8} 10,50 €
Malfy Gin Lemon with Tonic

Malfy Gin Arancia mit Tonic^{4,8} 10,50 €
Malfy Gin Arancia with Tonic

**Malfy Gin Rosa mit Wild Berry
und Rosmarin**^{4,8} 10,50 €
Malfy Gin Pink with Wild Berry and Rosemary

Cuba Libre^{1,2,4} 9,00 €
Havana Rum 13 Jahre mit Cola und Limette
Havana Rum 13 years with cola and lime

Mojito^{4,8} 9,00 €
Havana Rum 13 Jahre mit Limette, Rohrzucker,
Minze und Mineralwasser
*Havana Rum 13 years with lime, cane sugar,
mint and mineral water*

Caipirinha^{4,8} 9,00 €
Pitu Cachaça, Limette, Rohrzucker
Pitu Cachaça, lime, cane sugar

Aperol Sour^{1,8,C} 11,50 €
Aperol, frischer Zitronensaft, Eiweiß und Rohrzucker
Aperol, fresh lemon juice, egg white and cane sugar

Amaretto Sour^{C,H} 11,50 €
Amaretto, frischer Zitronensaft, Eiweiß und Rohrzucker
Amaretto, fresh lemon juice, egg white and cane sugar

Whisky Sour^{A,C} 11,50 €
Bourbon Whiskey, frischer Zitronensaft,
Eiweiß und Rohrzucker
*Bourbon whiskey, fresh lemon juice,
egg white and cane sugar*

Moscow Mule^{A,3,4} 10,50 €
Wodka, Ginger Beer, Gurke und Limette
Vodka, ginger beer, cucumber and lime

Wodka Soda^A 9,50 €
Wodka, Sprudelwasser und Limette
Vodka, sparkling water and lime

**Allergene:**

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse • **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
L enthält Schwefeldioxid & Sulfite • **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus
O Hummersauce = A, B, F, G, I, N, 1, 9, 14 • ° Formfleischvorderschinken
" Frischfleischgewicht

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff • **2** koffeinhaltig • **3** mit Antioxidationsmittel • **4** Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel • **6** mit Süßstoff • **7** enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig • **9** Stabilisatoren • **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul • **11** Taurin
12 enthält Sulfite • **13** geschwärzt • **14** Geschmacksverstärker

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

Allergens:

A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.)
B contains crustaceans or crustacean products • **C** contains eggs or egg products
D contains fish or fish products • **E** contains peanuts or peanut products
F contains soya or soya products • **G** contains milk or milk products (lactose)
H contains nuts or products thereof (almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, Brazil nut, pistachio, macadamia nut) • **I** contains celery or celery products
J contains mustard or mustard products • **K** contains sesame seeds or sesame seed products
L contains sulphur dioxide & sulphites • **M** contains lupin or products thereof
N contains molluscs or products thereof • **O** lobster sauce = A, B, F, G, I, N, 1, 9, 14
° moulded meat ham • " fresh meat weight

Additives:

1 with colouring • **2** contains caffeine • **3** with antioxidant • **4** acidifier
5 with preservative • **6** with sweetener • **7** contains a source of phenylalanine
8 contains quinine • **9** stabilisers • **10** foamed with nitric oxide • **11** taurine
12 contains sulphites • **13** blackened • **14** flavour enhancer

All prices incl. VAT and service included.