

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

**BRUSCHETTA POMODORO** 14.50

3 geröstete Brotscheiben mit gewürfelten Tomaten und Parmesan

**BURATTA CON CARPACCIO DI POMODOR** 16.50

Mozzarellaspezialität aus Andria mit cremigen Kern auf Tomatencarpaccio und Basilikum

**CARPACCIO DI MANZO** 20.50

Rohe-Rindfleischtranchen mit Rucola, Olivenöl, und Parmesansplitter

**ANTIPASTI GIARDINO** 25.50

Vorspeisenkomposition des Hauses

### 4 GANG

#### ÜBERRASCHUNGSMENÜ

85.00

### 5 GANG

#### ÜBERRASCHUNGSMENÜ

95.00



***Wie schon das alte Sprichwort sagt: „Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie.“***

***Wählen Sie zwischen Fisch oder Fleisch und lassen Sie sich von unserer Küche verzaubern.***

## **PRIMI PIATTI**

<b>SPAGHETTI AGLIO-OLIO E PEPERONCINO</b> Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	20.00
<b>SPAGHETTI ALLA FIAMMA</b> Mit Rindsfiletspitzen, Knoblauch, Peperoncino an einer feinen Paprika-Rahmsauce	27.00
<b>SPAGHETTI SCAMPI CON RUCOLA</b> Mit 3 gebratenen Crevetten, Cherrytomaten und Rucola	27.50
<b>TAGLIATELLE ALBA</b> Bandnudeln mit Trüffelcreme, Pilzen der Saison und Buratta	27.50
<b>TAGLIATELLE MADONNA</b> Bandnudeln mit Pesto, Cherrytomaten, Pinienkerne, Mozzarella und Rucola	24.00
<b>TAGLIOLINI SALMONE</b> Bandnudeln mit Lachs, Hummerpaste und Rahmsauce	27.50
<b>RISOTTO LIMES CON GAMBERONI</b> Mit 3 Riesencrevetten und Limettensaft	27.50
<b>RISOTTO DELLO CHEF</b> Rindsfiletspitzen, Cherrytomaten, Safran, Petersilie	27.50



## SECONDI PIATTI

<b>FILETTO AL GIARDINO</b>	35.50
Gebratenes Schweinsfilet an Orangenreduktion mit Mandelblättern	
<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA</b>	40.50
Rindsentrecote (ca. 220g) vom Grill	
<b>BISTECCA AL GIARDINO</b>	45.50
Rindsentrecote (ca.220g) mit 2 gebratenen Riesencrevetten auf Cherrytomaten - Rosmarinsugo	
<b>FILETTO AL PEPE VERDE E COGNAC</b>	47.50
Rindsfilet (ca. 200g) mit grünen Pfeffer und Cognac	
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b>	39.50
Riesencrevetten vom Grill an Knoblauch-Peperoncini	
<b>SALMONE ALL ARANCIA E ROSMARINO</b>	39.50
Lachsfilet an Orangen-Rosmarin Reduktion	

FLEISCH- UND FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR  
MIT BEILAGEN NACH IHRER WAHL:

RISOTTO – EIERNUDELN – GRILLGEMÜSE - SALAT



## LE PIZZE - PIZZEN

Jede Pizza mit Mozzarella, Tomatensauce und Oregano

Auf Wunsch mit Büffelmozzarella + 4.-

<b>MARGHERITA</b>	17.00
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Schinken, Champignon	20.50
<b>AL TONNO</b> Thunfisch, Zwiebeln	21.50
<b>BRUSCETTA</b> Gewürfelte Tomaten, Rucola, Parmesan	20.50
<b>GAMBERONI</b> Crevetten, Peperoncini und Rucola	27.50
<b>VERDURA</b> Saisonale Gemüse	22.50
<b>PARMA</b> Parmaschinken, Rucola, Parmesan	26.50
<b>CARPACCIO</b> Rindscarpaccio, Trüffelöl, Rucola, Parmesan	27.50
<b>METZGER</b> Speck, Schinken, scharfe Salami, Zwiebeln	24.50
<b>CALZONE</b> zugedeckt, Pilzen, Schinken, Ei	22.50
<b>BIANCA</b> Speck und Gorgonzola (Ohne Tomatensauce)	20.50

## DOLCI -SÜSSES FINALE

<b>TIRAMISU CLASSICO</b>	10.50
Italienischer Klassiker	
<b>PANNA COTTA</b>	9.50
Mit Waldbeeren	
<b>CRÈME BRULÈE</b>	12.90
Französischer Klassiker	
<b>DOLCE VITA</b>	17.50
Dessertvariation des Hauses (für 2 Personen)	

***Bitte fragen Sie für weitere Dessert Empfehlungen unser Service Team***



## ZUPPA-SUPPEN

**CREMA DI POMODOR CON COGNAG** 10.50

Tomatensuppe mit Cognac

## INSALATA -SALATE

**INSALATA VERDE** 8.00

Grüner Blattsalat

**INSALATA MISTA** 9.00

Gemischter Salat

**INSALATA RUCOLA** 14.50

Rucolasalat mit Randen, Ziegenkäse, gerösteten Mandelblätter

**INSALATA CON SCAMPI** 20.50

Gemischter Salat mit gebratenen Crevetten, verfeinert mit Zitronen-Dressing



## BEVANDE – GETRÄNKE

### APERITIVO

Martini Bianco / Rosso	5cl	8.00
Campari Orange / Campari Soda	2dl	9.00
Cynar Orange/ Cynar Soda	2dl	9.00
Aperol Spritz	2dl	10.50
Hugo Spritz	2dl	10.50
Prosecco	1dl	8.50
Prosecco Rose	1dl	9.50
Crodino	1dl	5.50
Sanbitter	1dl	5.50
Lillet Vive mit Tonic	2dl	10.50
Le Grand Fizz	2dl	12.50

### MINARELE – MINERAL

Mineralwasser laut/still	3dl	4.00
Mineralwasser laut/still	5dl	5.00
Cola,Rivella, Icetea, Apfelschorle, Zitro	3dl	4.00
Cola, Rivella, Icetea, Apfelschorle, Zitro	5dl	5.00
Cola / Zero, Fanta, Rivella blau	3.3dl	4.50
San Pellegrino, Acqua Panna	10dl	11.00

### BIRRA – BIERE

Feldschlösschen	3dl	4.50
Feldschlösschen	5dl	6.50
Feldschlösschen gold	3.3dl	5.50
Moretti	3.3dl	6.00
Ichnusa	3.3dl	6.00

