

ANTIPASTI / VORSPEISEN

CROSTINI ALL'AGLIO E FORMAGGIO

Geröstetes Weißbrot mit Knoblauch,
Butter und Käse

BRUSCHETTA

Geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten,
Olivenöl und italienischen Kräutern

INSALATA MISTA

Gemischte Salatvariation als Beilagesalat A9,B10

INSALATA DI RUCOLA

Rucolasalat mit Cherrytomaten, gehobeltem
Parmesan und gerösteten Pinienkernen A1,2,9,B10

INSALATA CAPRESE

Büffelmozzarella mit frischen Tomatenscheiben
und Basilikumblättern

CARPACCIO DI MANZO

Feingeschnittene Scheiben vom mariniertem
Rindfleisch auf Rucolabeet mit Parmesan A1,2,9

VITELLO TONNATO

Dünne Kalbfleischscheiben mit einer cremigen
Thunfischsauce B3

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE

Gereifter San Daniele Parmaschinken mit
aromatischen Honigmelonenscheiben

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Auberginen überbacken mit Mozzarella
und Parmesan

ANTIPASTO ALFREDO

Hausgemachte ital. Vorspeisenspezialitäten B1,3,4,7

PRIMI PIATTI / NUDELGERICHTE

SPAGHETTI AGLIO OLIO B1/3

frische Kräuter, Knoblauch und Peperoni

SPAGHETTI NAPOLI B1/3

mit frischen Tomatensauce

SPAGHETTI AL RAGOUT B1/3

mit frischen Hackfleischsauce

SPAGHETTI RUSTICANELLA A2,B1/3/7

frische Tomatensauce, Rucola, Mozzarella

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE B1/3

mit Meeresfrüchten

SPAGHETTI CON SCAMPI B1/3

mit gebratenen Garnelen in einer leichten
Tomaten-Sahne-Sauce

TAGLIATELLE AL SALMONE E MENTA

Lachswürfel in Tomatensahnesauce
und frischen Minze

LINGUINE AL PESTO VERDE B1/3

mit Basilikum, Pinienkernen und Parmesankäse

GNOCCHI DELLO CHEF A1/2/9, B1/3

hausgemachte Kartoffelröllchen mit Rucola,
Walnüssen in Gorgonzola-Sahne-Sauce

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

AL BURRO E SALVIA B1/3

hausgemachte Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-
Füllung in Zitronen-Butter-Salbeisauce

SECONDI / FLEISCHGERICHTE

CARNE DI MAIALE / VOM SCHWEIN

PARMIGIANA MILANESE A2, B1/3

paniertes Schweineschnitzel mit Parmesankäse
überbacken

SCALOPPINE AI FUNGHI

gebratenes Schweineschnitzel mit frischen Champignons
in Rahmsauce

SCALOPPINE AL LIMONE

gebratenes Schweineschnitzel in einer leichten
Zitronensahnesauce

CARNE DI VITELLO / VOM KALB

LA PAILLARD DI VITELLO ALLA GRIGLIA

dünne gegrillte Kalbsschnitzel, natur

LA PICCATA MILANESE A2, B1/3

gebratene Kalbsschnitzel in einer Ei Panade mit
Parmesankäse

IL SALTIMBOCCA ALLA ROMANA A2, B12

dünne gebratene Kalbsscheiben mit Parmaschinken
und Salbeiblättern in Weißweinsauce

MILANESE VIENNA B1/3

dünne panierte Kalbsschnitzel mit Zitrone

SCALOPPINE AL LIMONE

dünne gebratene Kalbsschnitzel in Zitronensauce

CARNE DI MANZO / VOM RIND

BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA

zartes Rumpsteak, gegrillt, mit Knoblauch,
Peperoni und Rosmarin

**BISTECCA DI MANZO CON FUNGHI
E CIPOLLE**

zartes Rumpsteak, gegrillt, mit frischen
Champignons und Zwiebeln

**UNSER WECHSELNDES ANGEBOT AN FISCH-
UND FLEISCHGERICHTEN ENTNEHMEN SIE BITTE
DER SPEZIALITÄTENTAFEL**

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir
Wahlweise:
kleinen gemischten Salat oder Gemüse,
Nudeln oder Rosmarinkartoffeln

LE GUSTOSISSIME PIZZE / DIE KÖSTLICHEN PIZZEN

PIZZA MARGHERITA A2/B7

mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

PIZZA ORTOLANA A2, B7

mit Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Zucchini und Paprika

PIZZA FCK A1/2/9/11/13, B7

Teufelspizza mit pikanter Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Salami und scharfer Peperoniwurst

PIZZA SALMONATA A2,B7

mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat und Zwiebeln

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO RUCOLA E GRANA A2, B7

mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

PIZZA AI FRUTTI DI MARE A2,B7

mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten

PIZZA ALFREDO A2,B7

mit Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Champignons, Gorgonzola und Trüffelöl