

Antipasti - Vorspeise

- 1. Souffle di Persico con Salsa di Gamberi**
Souffle vom Victoriabarschfilet mit Tomaten und einer delikaten Soße aus Scampi mit Mandelblättchen (A-B-C-D-E-G) 13,80 €
- 2. Mozzarella Caprese**
Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl (G) 7,90 €
- 3. Funghi Orecchioni**
Austernpilze gegrillt mit Knoblauch 10,90 €
- 4. Bruschetta alla Romana**
3 Scheiben getoastetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Basilikum Olivenöl und Knoblauch (A) 6,60 €
- 5. Bufala Mozzarella**
Büffel Mozzarella auf Salat Bett mit Lauwarm-Cherrytomaten Basilikum, Balsamicocrem und Olivenöl (G) 10,80 €
- 6. Carpaccio di manzo**
Rinderfilet dünn geschnitten mit Parmesan, Rucola, Olivenöl Und Zitronensaft (L-G) 11,90 €
- 7. Vitello Tonnato**
Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce und Kapern (C-D-G) 11,90 €
- 8. Antipasto misto della Casa**
Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses (A-D-C-G-L) 14,20 €
- 9. Valeriana con Fegato d`Anatra**
Gebratene Entenleber auf Feldsalat mit Balsamico-Essig und olivenöl 10,90 €
- 10. Valeriana con Gamberoni e Arancio**
Feldsalat mit Gambas, Orange- Carpaccio, Pinienkerne Balsamico und Olivenöl (B-E-H) 13,90 €
- 11. Gamberoni Croccanti**
Gambas schwänze im Panade-Mantel frittiert und Knoblauch-Mayonnaise (B-A-G-C) 12,90 €

Suppen - Zuppe

- | | | |
|--|-----|--------|
| 16. Crema di Pomodoro
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen | (G) | 7,20 € |
| 18. Zuppa di Cipolla
Zwiebelsuppe | (A) | 5,90 € |
| 19. Minestrone
Gemüsesuppe | (A) | 8,50 € |

Salate - Insalate

- | | | |
|---|-------|---------|
| 23. Insalata mista con Pollo
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet | | 12,90 € |
| 24. Insalata Rucola
Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Parmesan-Käse, Mozzarella
und Ital. Dressing | (G) | 10,90 € |
| 25. Insalata Mista
Großer gemischter Salat | | 8,50 € |
| 26. Insalata Giardino
Großer Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Artischocken, Schafskäse
Oliven, Peperoni Parmaschinken | (G) | 12,90 € |
| 27. Insalata Nicoise
Großer Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Käse, Schinken
Und Ei | (C-G) | 12,90 € |
| 28. Insalata Contadina
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika
Und Schafskäse | (G) | 11,50 € |

Bitte wählen Sie ihren Salatdressing

Italienischdressing (Rotweinessig- Balsamico-Olivenöl)
Joghurt-Dressing oder Spezialsauce des Hauses

Reisgerichte – Riso

- | | | |
|---|---------|---------|
| 31. Risotto ai Funghi
Reis mit frischen Champignons, Steinpilzen, Austernpilzen
Zwiebeln, Weißwein und Parmesan-Käse | (A) | 12,90 € |
| 32. Risotto ai Frutti di Mare
Reis mit Scampi, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch | (R-A-B) | 15,30 € |

Teigwaren - Pasta

- 36. Rigatoni con Calamari e Gamberoni in Salsa di Pomodoro Piccante**
Rigatoni Nudeln mit Calamaris und Gambas in Pikanter Tomatensoße 16,90 €
- 37. Orecchette al Pomodoro fresco, Rucola e Grana**
Orecchette mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum
Rucola und Parmesan-Käse (A) 13,90 €
- 38. Tagliolini all'Astice**
Schwarze Tagliolini Nudeln mit Hummer und Cherrytomaten (A-B) 24,90 €
- 39. Tagliatelle al Salmone**
Bandnudeln mit frischer Lachs und Sahne (A-G-D) 13,90 €
- 40. Tagliatelle con Crema di Formaggio e Zucchine**
Tagliatelle in einer delikaten Käse-Creme-Soße und
Frittierten Zucchini (A-G) 14,90 €
- 41. Rigatoni con Quattro P**
Rigatoni mit Hähnchenbrustfilet, frische Champignons, Basilikum Pesto
Sahne und geraspelten Parmesankäse (A-G-H) 14,00 €
- 42. Strozzapreti con Pesto Rosso e Filetto di Manzo**
Strozzapreti frische Nudeln mit Rinderfiletstreifen in einem Pesto
Aus getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Rucola (C-A-E-G) 15,80 €
- 43. Spaghetti Arlecchino**
Spaghetti mit Rinderfiletstreifen, Paprika, Champignons, Parmesan-Käse
Und Tomaten-Sahne-Soße (A-G) 14,90 €
- 44. Spaghetti con Gamberoni e` Pomodorini**
Spaghetti mit Garnelen, Cherry Tomaten, Knoblauch pikant (A-B) 17,00 €
- 45. Tagliatelle Acqua e Terra**
Bandnudeln mit Scampi, Steinpilzen, Cherry Tomaten und
Knoblauch (A-B) 15,90 €
- 46. Spaghetti con pollo alla diavola**
Spaghetti mit Hähnchenbrust-Filet, scharfer Sauce aus Peperoni und
Cayennepfeffer mit Spinat, Salbei, Zwiebeln und Sahne (A-G) 12,70 €
- 47. Orecchette alla Pugliese**
Orecchette mit Tomaten, Zwiebeln, Broccoli, Knoblauch, Gouda-Käse,
Rosmarin, Thymian und Pfeffer (A-G) 12,90 €

Aus dem Backofen - Dal Forno

- 49. Tagliatelle alla Boscaiola al Forno**
Bandnudeln mit Schinken, Erbsen, Champignons, Tomaten, Sahne
und Käse überbacken (A-G) 13,50 €
- 50. Lasagne al Forno**
Blätternudelaufauf (A-G-L) 13,90 €

Frische selbstgemachte Nudeln – Pasta fatta in Casa

- 53. Ravioli verdi con Zucchine e Gamberetti**
Grüne Ravioli gefüllt mit einem, Mousse aus Ricotta-Käse, Spinat mit Zucchini, Shrimps in Sahnesauce (A-G-B-C) € 15,90
- 54. Ravioli verdi al Pomodoro**
grüne Ravioli gefüllt mit einem, Mousse aus Ricotta-Käse, Spinat in Tomatensauce, Basilikum und Parmesan-Käse (A-G-C) € 14,90
- 55. Ravioli bianchi ai Scampi**
weiße Ravioli gefüllt mit einem, Mousse aus Scampis und Ricotta-Käse in Butter-Salbei-Sauce und Parmesan-Käse (A-B-G-C) € 15,90
- 59. Gnocchi ripieni ai Porcini**
Gnocchi gefüllt mit, Steinpilze, in Butter-Salbei-Sauce Und Parmesan-Käse (A-C-G) € 14,70
- 60. Pappardelle ai funghi porcini**
Kleine breite Blattnudeln mit, Steinpilzen, frischen Cherry Tomaten, Parmesan-Käse und Knoblauch (A-C) € 15,00
- 61. Ravioli con Rucola**
Taschennudeln gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat in Tomaten-Sahne-sauce, mit Mozzarella und mit Rucola garniert (A-C) € 15,90

Pizza

64. Pizza Margherita	Mit Tomatensauce und Käse	(A-G)	8,50 €
65. Pizza Bianca Bufala	Mit Pistaziencreme und Büffel Mozzarella (A-G-E)		13,50 €
66. Pizza Lachs	mit Tomatensauce, Käse, Lachs, Krabben, Thunfisch und Knoblauch	(A-D-B)	14,60 €
67. Pizza Salami	mit Tomatensauce, Käse und Salami 5)	(A)	9,60 €
68. Pizza Focaccia alla Romina	Pizzabrot mit Tomatensauce, frischen Tomaten, Parmesan-Käse, Rucola-Salat, Parmaschinken, pikant	(A)	14,50 €
69. Pizza Hawaii	mit Tomatensauce, Käse, Schinken, 4)5) Ananas	(A)	10,90 €
70. Pizza Inferno	mit Tomatensauce, Käse, Paprika, Knoblauch, sehr scharf	(A)	9,40 €
71. Pizza Mozzarella	mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und frischen Tomaten	(A-G)	11,90 €
72. Pizza Napoletana	mit Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Sardellen, schwarzen Oliven, Kaper	(A-G)	10,90 €
73. Pizza Prosciutto	mit Tomatensauce, Käse und Schinken 4)5)	(A)	9,90 €
74. Pizza Bianca e Verde	mit Tomatensauce, Käse, Broccoli, Thunfisch, und Schafskäse	(A-D-G)	12,00 €
75. Pizza Romana	mit Tomatensauce, Käse, Schinken 4)5) und Champignons	(A)	10,90 €
76. Pizza Apollo	mit Tomatensauce, Käse, Schinken, 4)5) Ei und Salami 4)5)	(A-C)	11,40 €
77. Pizza Pirata	mit Tomatensauce, Käse, Zwiebeln, Thunfisch und Peperoni	(A-D)	11,90 €
78. Pizza Mista	mit Tomatensauce, Käse, Schinken, 4)5) Champignons, Thunfisch, Salami 4)5)	(A)	12,90 €
79. Pizza Capricciosa	mit Tomatensauce, Käse, Schinken, 4)5) Artischocken, Kapern, Oliven, Peperoni	(A)	12,50 €
80. Pizza ai Spinaci	mit Tomatensauce, Käse, Spinat, Krabben und Knoblauch	(A-B)	12,50 €
81. Pizza Calzone	mit Tomatensauce, Käse, Schinken 4)5) und Salami 4)5)	(A)	11,50 €
82. Pizza Quattro Stagioni	mit Tomatensauce, Käse, Schinken, 4)5) Champignons, Artischocken, Paprika	(A)	11,50 €
83. Pizza Frutti di mare	mit Tomatensauce, Meeresfrüchten und Knoblauch	(A-R-B-D)	12,90 €
84. Pizza Alte Münze	Überraschung des Hauses	(A-D-G)	13,00 €

Alle Extra-Wünsche berechnen wir mit 1,20 €, außer:

Shrimps, 2,50 € Thunfisch, 1,50 €, Schafskäse, 2,00 €, Mozzarella, 2,00 €
Gemüsesorte 2,50 € Frischer Lachs, 3,00 € Scampi pro Stück 3,50 €

Rumpsteak vom Rind - Bistecche di Manzo

99. Bistecca alla Griglia		
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter		23,90 €
100. Bistecca alla Moda di Napoli		
Rumpsteak mit frischen Champignons, Zwiebeln Und Parmaschinken		27,90 €
101. Bistecca alla Pizzaiola		
Rumpsteak in einer Tomatensauce mit Knoblauch, Oregano, Oliven und Weißwein		25,90 €
A100. Tagliata di Manzo con Rucola e Grana		
Rumpsteak vom Grill mit Rucola und gehobeltem Parmesan garniert (G)		26,90 €

Rinderfilet - Filetti di Manzo

93. Filetto ai funghi Porcini		
Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen	(A)	32,00 €
94. Filetto al pepe Verde		
Rinderfilet in Cognac-grünem Pfeffer-Sahne-Sauce	(A-G-M)	29,50 €
95. Filetto alla Gorgonzola		
Rinderfilet mit Gorgonzola-Käse in Sahnesauce	(A-G)	29,90 €
97. Filetto alla Griglia		
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter	(G)	26,90 €

**Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln**

Fleischgerichte vom Schwein - Carni di Maiale

87. Scaloppine ai Funghi

3 kleine Kalbssteaks mit frischen Champignons in
Sahnesauce Dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A-G) 22,90 €

88. Scaloppine alla Marsala Dolce

3 kleine Kalbssteaks in Marsaladolce- Weißwein-Sauce Dazu
Rosmarinkartoffeln und Gemüse (A) 20,90 €

89. Filetto di Vitello al Balsamico

Kalbsfilet in einer Zitronen-Weißwein-Rosmarin-Lorbeerblatt-
Balsamico-Sauce^{2/7}) zubereitet. Dazu Rosmarinkartoffeln
Und Gemüse (A) 24,90 €

90. Filetto di Vitello al Pepe

Kalbsfilet in grünem Pfeffer-Sahne-Sauce Dazu Rosmarinkartoffeln
Und Gemüse (A-G) 24,90 €

91. Saltimbocca alla Romana

3 kleine Kalbssteaks mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce
Dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse (A) 22,90 €

92. Piccata Milanese

Kalbschnizel mit eine Kaparn-Oliven-Weisswein-Soße Dazu
Rosmarinkartoffeln und Gemüse (A) 21,00 €

Lammfleisch - Carni di Agnello

103. Cotolette di Agnello alla Griglia

French, Racks** Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter
Dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln 27,90 €

104. Filetto di Agnello

Lammfilet in der Pfanne gebraten mit Knoblauch und Rosmarin
Dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln 26,90 €

** French Racks. Die Lammkrone ist das beste Stück vom Lamm zart und saftig.

Fischgerichte - Pesce fresco

112. Filetto di Salmone alla Griglia	Lachsfilet vom Grill, Dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	20,00 €
113. Sogliola al Burro	Seezunge Natur gebraten mit einer Butter-Zitronen-Basilikum-Sauce Dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A)	39,90 €
114. Salmone al Pepe Rosa	Lachsfilet in Cognac-rosa Pfeffer-Sahne-Soße (C-AG-E)	21,90 €
115. Luccio al Basilico e Limone	Zander gebraten mit Butter-Zitronen-Basilikum-Sauce Dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A)	26,50 €
116. Gamberoni alla Griglia	gegrillte Scampi Dazu Salat (B-C-G)	24,50 €
117. Sogliola alla Griglia	Seezunge Natur gegrillt mit Zitrone und Olivenöl Dazu Gemüse Und Rosmarinkartoffeln	38,90 €
118. Gamberoni“ dello Chef	Scampis mit Champignons, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln in Cognac-Tomaten-Sahne-Soße Dazu Salat (G-B)	30,90 €
119. Calamari alla Napoletana	Tintenfische mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein, Tomatensauce Oliven, Pinienkerne und Kapern Dazu Salat (H-R)	19,90 €
120. Branzino al Burro e Basilico	Wolfsbarsch gebraten mit Butter- Zitrone- Basilikum-Sauce Dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A)	27,90 €
121. Branzino al Sale	Wolfsbarsch in Salzkruste dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	29,90 €
122. Orata Alla Griglia	Dorade Royal vom Grill dazu Salat und Rosmarinkartoffeln	23,50 €

Alle Fischgerichte wollen wir Ihnen frisch servieren. Wir bitten daher um
Ihr Verständnis, daß vielleicht eine Sorte an einem Tag nicht zu bekommen
war und wir sie Ihnen daher nicht servieren können.

Desserts

- 123. Souffle` al Cioccolato**
Schokoladen Souffle` mit einem flüssigen Schokoladenkern
Und Vanilleeis (C-G-H-A-F) 7,50 €
- 125. Tiramisu`**
Italienische Spezialitäten (C-G-A) 6,50 €
- 126. Zabaione**
Weinschaumcreme mit Vanilleeis (C) 6,60 €
- 128. Panna Cotta**
Ital. Gekochte Sahne (eine Art Sahnepudding) mit Waldfrüchtesauce (G) 6,90 €

Eis - Gelato

- 130. Cassata Eis**
Italienisch Eisspezialitäten (G- P-C) 6,50 €
- 131. Tartufo al Cioccolato affogato al Caffè`**
Schokoladentrüffeleis mit Espresso Kaffee (G-E-H-C) 6,90 €
- 132. Gelato Misto**
gemischtes Eis mit Sahne (G-C) 5,50 €
- 133. Coppa con Ciliege calde**
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne (G-C) 6,50 €
- 134. Coppa al Cioccolato caldo**
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne (G-C) 6,50 €

Legende Allergeninformation

Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Zusatzstoffe in Lebensmitteln:
A	Glutenhaltiges Getreide Cereals containing gluten	1)=mit Koffeinhaltig
B	Krebstiere Crustaceans	2)= mit Farbstoff
C	Ei Egg	3)= mit Chininhaltig
D	Fisch Fish	4)= mit Konservierungsstoff oder Konserviert
E	Erdnüsse Peanuts	5)= mit Antioxidationsmittel
F	Soja Soy	6)= mit Geschmacksverstärker
G	Milch oder Laktose Milk or lactose	7)= mit Geschwefelte ab 10 mg/Kg Schwefeldioxid oder Sulfite
H	Schalenfrüchte Peel fruits	8)= Geschwärzt bei Oliven
L	Sellerie Celerey	9)=Gewachst bei behandeltem Obst
M	Senf mustard	10)= mit Phosphat bei Fleisch- erzeugnissen
N	Sesam Sesam	11)= mit Süßungsmittel(n) (Saccharin)
O	Sulfite Sulfite	12)= mit einer Zucker- (Aspar- tam, Phenylalanin)
P	Lupinen Lupins	
R	Weichtiere Mollucscs	