

## Antipasti – Vorspeise

- 1. Code di Gamberoni**  
Garnelenschwänze gebraten in der Pfanne mit Knoblauch, pikant, Thymian,  
Rosmarin und Kirschtomaten 17,60 €
- 2. Mozzarella Caprese**  
Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl ( G ) 10,60 €
- 3. Funghi Orecchioni**  
Austernpilze gegrillt mit Knoblauch 12,80 €
- 4. Bruschetta alla Romana**  
3 Scheiben getoastetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Basilikum  
Olivenöl und Knoblauch ( A ) 9,20 €
- 5. Burrata**  
Burrata Mozzarella mit Oliven, eingelegte Tomaten, Kirschtomaten  
Basilikum-Pesto und Olivenöl ( G-H ) 13,40 €
- 6. Carpaccio di manzo**  
Rinderfilet dünn geschnitten mit Parmesan, Rucola, Olivenöl  
und Zitronensaft ( L-G ) 14,40 €
- 7. Vitello Tonnato**  
Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce und Kapern ( C-D-G ) 14,40 €
- 8. Antipasto misto della Casa**  
Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses ( A-D-C-G-L ) 17,20 €  
Für 2 Pers. 25,00 €
- 9. Valeriana con Fegato d`Anatra**  
Gebratene Entenleber auf Feldsalat mit Balsamico-Essig und Olivenöl 12,80 €
- 11. Gamberoni Croccanti**  
Garnelenschwänze im Panademantel frittiert und  
Knoblauch-Mayonnaise ( B-A-G-C ) 15,40 €



## Suppen – Zuppe

<b>16. Crema di Pomodoro</b> Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	(G)	8,60 €
<b>19. Minestrone</b> Gemüsesuppe	(A-L)	10,30 €

## Salate - Insalate

<b>23. Lattuga con Gamberoni</b> Romanasalat mit geschälte Garnelen und Pinienkerne	(D-B-E)	17,20 €
<b>24. Insalata Rucola</b> Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Parmesan-Käse, Mozzarella und Ital. Dressing	(G)	13,20 €
<b>25. Insalata Mista</b> Großer gemischter Salat		10,50 €
Kleines gemischter Salat		7,80 €

**Bitte wählen Sie ihren Salatdressing**  
Italienischdressing (Rotweinessig- Balsamico-Olivenöl)  
Joghurt-Dressing oder Spezielsauce des Hauses



## Teigwaren - Pasta

- |  |         |         |
|--|---------|---------|
| <b>40. Tagliatelle con Crema di Formaggio e Zucchine</b><br>Tagliatelle in einer delikaten Käse-Creme-Soße und<br>frittierten Zucchini   | (A-G)   | 15,60 € |
| <b>41. Rigatoni con Quattro P</b><br>Rigatoni mit Hähnchenbrustfilet, frische Champignons, Basilikum Pesto<br>Sahne und geraspelten Parmesankäse                                 | (A-G-H) | 16,50 € |
| <b>43. Spaghetti Arlecchino</b><br>Spaghetti mit Rinderfilettreifen, Paprika, Champignons, Parmesankäse<br>Und Tomaten-Sahne-Soße  | ( A-G ) | 17,20 € |
| <b>44. Spaghetti con Gamberoni e Pomodorini</b><br>Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, scharf (A-B)  |         | 19,90 € |
| <b>45. Tagliatelle Acqua e Terra</b><br>Bandnudeln mit Garnelen, Steinpilzen, Kirschtomaten und<br>Knoblauch   | (A-B)   | 18,30 € |
| <b>46. Spaghetti con Pollo alla Diavola</b><br>Spaghetti mit Hähnchenbrust-Filet, scharfer Sauce aus Peperoni und<br>Cayennepfeffer mit Spinat, Salbei, Zwiebeln und Sahne (A-G) |         | 17,70 € |
| <b>50. Lasagne al Forno</b><br>Klassiker italienischer Nudelaufbau   | (A-G-L) | 16,50 € |



## Frische selbstgemachte Nudeln – Pasta fatta in Casa

- 53. Ravioli verdi con Zucchini e Gamberetti**  
Grüne Ravioli gefüllt mit einem Mousse aus Ricotta-Käse und Spinat in einer  
Zucchini-Shrimps-Sahnesauce (A-G-B-C) 18,30 €
- 54. Ravioli verdi al Pomodoro**  
grüne Ravioli gefüllt mit einem, Mousse aus Ricotta Käse und Spinat in  
Tomatensauce, Basilikum und Parmesankäse (A-G-C) 18,30 €
- 55. Ravioli bianchi ai Scampi**  
weiße Ravioli gefüllt mit einem, Mousse aus Scampi und Ricotta Käse  
Butter-Salbei-Sauce und Parmesankäse (A-B-G-C) 18,50 €
- 59. Gnocchi ripieni ai Porcini**  
Gnocchi gefüllt mit, Steinpilze, in Butter-Salbei-Sauce  
und Parmesankäse (A-C-G) 17,50 €
- 60. Pappardelle ai funghi porcini**  
Kleine breite Blattnudeln mit Steinpilzen, frischen Kirschtomaten,  
Parmesan Käse und Knoblauch (A-C) 17,20 €
- 61. Ravioli con Rucola**  
Grüne Ravioli gefüllt mit Ricotta Käse und Spinat in Tomaten-  
Sahne-Sauce, mit Mozzarella und Rucola garniert (A-C) 18,30 €



# PINSA ROMANA

## DIE NEU SPEZIALITÄT



**Pinsa Parma.....16,50 €**  
Cherry Tomaten, Mozzarella, Grana  
Parmaschinken und Rucola

**Pinsa alla Gorgonzola.....16,50 €**  
Geräucherter Lachs, Mozzarella, Rucola  
Gorgonzola-Käse und Frischer Tomaten

**Pinsa Porcini .....17,50 €**  
Steinpilze, Pecorino Romano-Käse  
Mozzarella und Trüffel Creme

**Pinsa Margherita.....10,00 €**  
mit Tomatensauce und Mozzarella (A-G)

**Pinsa Mista.....15,50 €**  
mit Tomatensauce, Mozzarella  
Schinken,4)5) Champignons, Thunfisch  
Salami 4)5) (A)

**Pinsa Pirata.....14,90 €**  
mit Tomatensauce, Mozzarella Zwiebeln,  
Thunfisch und Peperoni (A-D)

**Pinsa Capricciosa.....15,50 €**  
mit Tomatensauce, Mozzarella  
Schinken,4)5) Artischocken  
Kapern, Oliven und Peperoni (A)

**Pinsa con Salame Piccante.....14,00 €**  
Mozzarella Paprika, Salami pikant  
Und Cherry Tomaten

**Pinsa con Patate.....16,50 €**  
Kartoffeln, Mozzarella, Grana  
Tiroler Speck und geräucherter käse

**Pinsa Focaccia.....7,50 €**  
Kräuter, Knoblauch, Olivenöl, Pikant  
und Cherry Tomaten ( A )

**Pinsa Lachs.....16,50 €**  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs  
Krabben, Thunfisch  
und Knoblauch (A-D-B)

**Pinsa Pugliese.....15,90 €**  
mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfe  
Salami, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven  
und Eingelegte getrocknete Tomaten ( A-G )

**Pinsa Bianca e Verde.....16,00 €**  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Broccoli  
Thunfisch und Schafskäse (A-D-G)

**Pinsa Romana.....15,50 €**  
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken  
4)5) und Champignons (A)

### Was ist Pinsa?

Die **Pinsa** ist die leichtere Variante zur Pizza. Die **Pinsa** ist ein länglich-ovaler Teigfladen, enthält weniger Fett und Kohlenhydrate, für die Verdauung daher bekömmlicher und auch weniger Kalorien. Die traditionelle Pizza wird klassisch aus nur einer Mehlsorte hergestellt und zwar aus weißem Weizenmehl. Der Teig der **Pinsa** hingegen wird von Weizen-, Reis und Sojamehl mit einem hohen Wasseranteil und Sauerteig hergestellt. Bleibt außen schön knusprig und innen weich.  
Einfach mal probieren.

## Kalb

### 87. Scaloppine ai Funghi

3 kleine Kalbssteaks mit frischen Champignons in  
Sahnesauce dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A-G) 25,50 €

### 91. Saltimbocca alla Romana

3 kleine Kalbssteaks mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce  
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse (A) 26,90 €

### 92. Piccata Milanese

Kalbsschnitzel mit einer Kapern-Oliven-Weißwein-Soße dazu  
Spaghetti mit Tomatensoße und Parmesankäse (A) 25,90 €

## Rind

### \* 97. Filetto alla Griglia

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter (G) 32,00 €

mit Gorgonzola-Käse-Sauce (A-G) 35,40 €

mit grünem Pfeffer-Sahne-Sauce (A-G-M) 35,00 €

### \* 99. Bistecca alla Griglia

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter 27,70 €

### \* 100. Tagliata di Manzo con Rucola e Grana

Rumpsteak vom Grill mit Rucola und gehobeltem Parmesan (G) 29,90 €

## Lamm

### \* 103. Cotolette di Agnello alla Griglia

French Racks Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter 34,40 €

### \* 104. Filetto di Agnello

Lammfilet in der Pfanne gebraten mit Knoblauch und Rosmarin 35,50 €

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



**\*Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen  
Gemüse und Rosmarinkartoffeln**

## Fischgerichte - Pesce fresco

<b>112. Filetto di Salmone alla Griglia</b>		
Lachsfilet vom Grill, Dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln		24,30 €
<b>113. Sogliola al Burro</b>		
Seezunge Natur gebraten mit einer Butter-Zitronen-Basilikum-Sauce		
Dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	(A)	45,50 €
<b>115. Luccio al Basilico e Limone</b>		
Zander gebraten mit Butter-Zitronen-Basilikum-Sauce		
Dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	(A)	32,10 €
<b>116. Gamberoni alla Griglia</b>		
gegrillte Scampi Dazu Salat	(B-C-G)	28,80 €
<b>117. Sogliola alla Griglia</b>		
Seezunge Natur gegrillt mit Zitrone und Olivenöl Dazu Gemüse		
Und Rosmarinkartoffeln		44,40 €
<b>119. Calamari alla Napoletana</b>		
Tintenfische mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein, Tomatensauce, Oliven,		
Pinienkerne und Kapern Dazu Salat	(H-R)	23,20 €
<b>120. Branzino al Burro e Basilico</b>		
Wolfsbarsch gebraten mit Butter- Zitrone- Basilikum-Sauce		
Dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	(A)	32,10 €
<b>121. Branzino al Sale</b>		
Wolfsbarsch in Salzkruste dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln		34,30 €
<b>122. Orata Alla Griglia</b>		
Dorade Royal vom Grill dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln		28,50 €

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

<b>123. Souffle` al Cioccolato</b>		
Schokoladen-Souffle` mit flüssigem Schokoladenkern Und Vanilleeis	(C-G-H-A-F)	9,40 €
<b>125. Tiramisu`</b>		
Italienische Spezialitäten	(C-G-A)	7,80 €
<b>126. Zabaione</b>		
Weinschaumcreme mit Vanilleeis	(C)	7,60 €
<b>128. Panna Cotta</b>		
Ital. Gekochte Sahne (eine Art Sahnepudding) mit Waldfrüchtesauce (G)		7,80 €

## Eis - Gelato

<b>130. Cassata Eis</b>		
Italienisch Eisspezialitäten	(G- P-C)	8,80 €
<b>131. Tartufo al Cioccolato affogato al Caffè`</b>		
Schokoladentrüffeleis mit Espresso Kaffee	(G-E-H-C)	7,60 €
<b>132. Gelato Misto</b>		
gemischtes Eis mit Sahne	(G-C)	6,70 €
<b>133. Coppa con Ciliege calde</b>		
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	(G-C)	7,80 €
<b>134. Coppa al Cioccolato caldo</b>		
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	(G-C)	7,80 €





## 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	