

Antipasti – Vorspeise

Code di Gamberoni

Garnelenschwänze gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin, pikant
und Kirschtomaten (B) 18,60

Mozzarella Caprese

Mozzarella auf Tomate mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl (G-L) 10,00

Funghi Orecchioni

Austernpilze gegrillt mit Knoblauch 12,80

Bruschetta alla Romana

4 Scheiben getoastetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Basilikum
Olivenöl und Knoblauch (A1-K) 9,00

Carpaccio di Manzo

Rinderfilet dünn geschnitten mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Olivenöl
und Zitronensaft 16,50

Vitello Tonnato

Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce und Kapern (A1-C-D-G-J-L) 16,50

Antipasto misto della Casa

Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses (A1-C-D-G-J-L)
für 1 Pers. 17,20 für 2 Pers. 27,00

Valeriana con Fegato d'Anatra

Gebratene Entenleber auf Feldsalat mit Balsamicoessig und Olivenöl (L) 12,80

Gamberoni Croccanti

Garnelenschwänze im Panademantel frittiert und serviert mit
Knoblauch-Mayonnaise (A-B-C-G) 15,90



Suppen – Zuppe

Crema di Pomodoro

Tomatencremesuppe verfeinert mit Pesto und garniert mit Sahnehäubchen (G-H3-I) 8,60

Minestrone

Frische Gemüsesuppe nach ital. Art (I) 9,90

Salate – Insalate

Insalata Mista con Gamberoni

Großer gemischter Salat mit geschälten Gambas, gerösteten Pinienkernen

Und ital. Dressing (B-H3-L) 19,90

Insalata Rucola

Rucola Salat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan, Mozzarella und

Balsamico Dressing (G-L) 13,20

Insalata Mista

Kleiner gemischter Salat mit ital. Dressing (L) oder Joghurtdressing (G) 6,50

Großer gemischter Salat mit ital. Dressing (L) oder Joghurtdressing (G) 9,90



Teigwaren – Pasta

Rigatoni con Quattro P

Rigatoni mit Hähnchenbrustfilet, frische Champignons, Basilikum Pesto, Knoblauch, Sahne und gehobelterm Parmesan (A1-H3-G) 16,70

Spaghetti Arlecchino

Spaghetti mit Rinderfiletstreifen, Paprika, Champignons, Parmesankäse und Tomaten-Sahne-Soße (A1-G,I) 18,40

Spaghetti con Gamberoni e Pomodorin

Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, scharf (A1-B) 19,90

Tagliatelle Acqua e Terra

Bandnudeln mit Garnelen, Steinpilzen, Kirschtomaten und Knoblauch (A1-B) 19,60

Spaghetti con Pollo alla Diavola

Spaghetti mit Hähnchenbrustfilet in einer scharfen Sahnesauce mit Spinat, Salbei, Zwiebeln und Cayennepfeffer (A1-G) 17,80

Lasagne al Forno

„Klassiker“ italienischer Blattnudelauflauf (A1-G-I) 16,70

Gnocchi ai Porcini

Kartoffelnudeln mit Steinpilzen in Butter- Salbei- Sauce und Parmesan (G) 18,90

Frische hausgemachte Nudeln – Pasta Fresca

Ravioli verdi al Pomodoro

grüne Ravioli gefüllt mit einem Mousse aus Ricottakäse und Spinat in Tomatensauce mit Basilikum und Parmesankäse (A1-C-G-I) 18,90

Ravioli bianchi ai Scampi

weiße Ravioli gefüllt mit einem Mousse aus Scampis und Ricottakäse in Butter-Salbei-Sauce und Parmesankäse (A1-B-C-G) 19,20



Pinsa Romana

Pinsa Parma

Mozzarella, Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan (A1-F1-G) 17,90

Pinsa Magherita

mit Tomatensauce und Mozzarella (A1-F1-G) 10,50

Pinsa Mista

mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Thunfisch und Salami (A1-D-F1-G) 16,90

Pinsa Pirata

mit Tomatensauce, Mozzarella Zwiebeln, Thunfisch und Peperoni (A1-D-F-G) 16,30

Pinsa Capriciosa

mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Kapern, Oliven und Peperoni (A1-F1-G) 16,50

Pinsa con Salame piccante

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami und Kirschtomaten (A1-F1-G) 15,90

Pinsa Foccacia (Pinsa Brot)

Kräuter, Knoblauch, Olivenöl, Pikant und Kirschtomaten (A1-F1-G) 7,50

Pinsa Lachs

mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Thunfisch, Gambas und Knoblauch (A1-B-D-F1-G) 19,90

Pinsa Pugliese

mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven
und eingelegte getrocknete Tomaten (A1-F1-G) 16,90

Pinsa Bianca e Verde

mit Tomatensauce, Mozzarella, Brokkoli, Thunfisch und gehobelter Parmesan (A1-D-F1-G) 17,10

Pinsa Romana

mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons (A1-F1-G) 16,00

Was ist eigentlich 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

Scaloppine ai Funghi

3 kleine Kalbssteaks mit frischen Champignons in Sahnesauce dazu Gemüse
und Rosmarinkartoffeln (A1-G) 25,50

Saltimbocca alla Romana

3 kleine Kalbssteaks mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce dazu Gemüse
Rosmarinkartoffeln (A1) 26,90

Rind

Filetto alla Griglia

Rinderfilet vom Grill - mit Kräuterbutter (G) 32,90

mit Gorgonzola-Käse-Sauce (A1-G) 36,80

mit grünem Pfeffer-Sahne-Sauce (A1-G-J) 36,50

Bistecca alla Griglia

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter (G) 27,90

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana

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

Lamm

Cotolette di Agnello alla Griglia

French Racks Lammkoteletts vom Grill mit Kräuterbutter (G)

Die Lammkrone ist das beste Stück vom Lamm zart und saftig 35,50

Filetto di Agnello

Lammfilet in der Pfanne gebraten mit Knoblauch und Rosmarin 36,50

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Gemüse und Rosmarinkartoffeln



Fischgerichte - Pesce fresco

Filetto di Salmone alla Griglia

Lachsfilet vom Grill dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln (D) 27,50

Sogliola al Burro (wird am Tisch filetiert)

Seezunge Natur gebraten mit einer Butter-Zitronen-Basilikum-Sauce dazu
Gemüse und Rosmarinkartoffeln (A1-D) 47,50

Gamberoni alla Griglia

gegrillte Scampis dazu einen kleinen gemischten Salat (B) 29,80

Branzino al Burro e Basilico (wird am Tisch filetiert)

Wolfsbarsch gebraten mit Butter- Zitrone- Basilikum-Sauce dazu Gemüse
und Rosmarinkartoffeln (A1-D) 33,50

Branzino al Sale (wird am Tisch filetiert)

Wolfsbarsch in Salzkruste dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln (D) 37,50

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.



Dessert

Souffle`al Cioccolato

Schokoladen-Souffle mit flüssigem Schokoladenkern und
1 Kugel Vanilleeis (A1-C-E-F-G) 9,40

Tiramisu (hausgemacht)

Italienische Spezialität – Schichtdessert mit Kaffee (enthält Alkohol) (A1-C-G-9) 7,80

Zabaione (hausgemacht)

Weinschaumcreme mit 1 Kugel Vanilleeis (C) 7,60

Panna Cotta (hausgemacht)

Gekochte Sahne (eine Art Sahnepudding) mit Waldfrüchtesauce hausgemacht
(A-D-C-G-L) 7,80

Eis – Gelato

Tartufo Nocciola

Haselnuss-Trüffeleis mit Schokoladenkern bedeckt mit karamellisierten
Haselnüssen und gesalzener Karamellcreme (A1-C-E-F-G-H1) 8,90

Coppa con Frutti di Bosco calde

3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Waldfrüchtesauce und Sahne (A-C-G) 7,80

Coppa al Cioccolato caldo

3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne (A-C-G) 7,80

Semifreddo della Casa (hausgemacht)

Halbgefrorenes Eis mit kandierten Früchten mit Nusscrumble und gesalzener
Karamellcreme (A1-C-E-F-G-H1-H2) 8,90



Legende Allergeninformation

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