

TAGESKARTE

SALAT

<i>Insalata místa</i> - Gemischter Salat	5.90
<i>Insalata dí pomodorí</i> - Tomaten Salat mit Zwiebeln und Basilikum	6.50
<i>Insalata dí Rucola</i> - Rucola Salat mit Tomaten und Parmesan	8.50
<i>Zuppa o crema del giorno</i> - Tages Suppe oder Creme	7.50

ANTIPASTI/VORSPEISEN

<i>Tartar dí gamberí</i> - Garnelen Tartar auf Gazpacho-Spiegel	19.50
<i>Sottílíssíma dí vítello</i> - Kalbsscheiben mit Wachtel Ei und Balsamico-Feigen	16.50
<i>Mozzarella burrata con porcíní</i> - Mozzarella-Burrata mit Steinpilzen	19.50

PASTA-RISO/NUDELN-REIS

<i>Raviolí</i> - Raviolí mit Auberginen und Kalbs Füllung mit Kirschtomaten Sauce	15.50
<i>Línguine alla curcuma e límone</i> - Kurkuma-Zitrone Spaghetti mit Oktopus Ragout	17.50
<i>Pappardelle</i> - Band Nudeln mit Steinpilzen und Provolonekäse	19.50
<i>Paccherí</i> - Nudeln mit Scampí	19.50

PESCE/FISCH

<i>Gallínella</i> - Knurrhahnfilet mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven	25.50
<i>Filetto dí dentice</i> - Zahnbrassefilet mit Zitrone Sauce	25.50
<i>Orata alla gríglia</i> - Goldbrasse vom Grill	25.50

CARNE/FLEISCH

<i>Cosce dí coníglío</i> - Kaninchenkeule mit Tomaten aus dem "Vesuvio"	25.50
<i>Quance dí manzo</i> - Rinder-Backen geschmort in Rotwein Sauce mit Kastanien	27.50

(Hauptspeisen mit Beilage: Gemüse und Kartoffeln oder Salat)

PIZZA

<i>Pizza Speciale</i> - Mit Edel Schinken, Feigen und Ziegenkäse	17.50
<i>Pizza Margherita</i> - Mit Tomaten Sauce, Mozzarella-Käse und Basilikum	8.50
<i>Pizza Salame</i> - Mit Salami	11.50
<i>Pizza Crudo</i> - Mit Parma Schinken, Rucola und Parmesan	14.50
<i>Pizza Regina</i> - Mit Schinken und Champignons	12.50
<i>Pizza Tonno e Cipolla</i> - Mit Thunfisch und Zwiebeln	13.50
<i>Pizza Salame e Peperoni</i> - Mit Salami und Peperoni (pikant)	12.50

<i>Pinsa Caprese - Mit frisch Tomaten und Mozzarella</i>	<i>14.50</i>
<i>Pinsa Bianca - Mit Salsiccia und Artischocken</i>	<i>17.50</i>

Crema di zucca - Kürbis Creme Suppe mit Chili (leicht pikant) 7.50

<i>Paccheri - Breit Makaroni mit Scampi</i>	<i>19.50</i>
<i>Orata al sale - Goldbrasse in Salz Kruste ab 2 Personen</i>	<i>(ab 27.- p.P.)</i>

DESSERT

<i>Panna Cotta - Panna Cotta</i>	<i>7.50</i>
<i>Tiramisu' - Tiramisu'</i>	<i>7.50</i>
<i>Crema Brule' - Crema Brule'</i>	<i>7.50</i>
<i>Duetto di Semifreddo - Pistazien-Schokoladen "Tartufo" Halbgefrorenes</i>	<i>7.50</i>

*Sollten Sie unter einer Lebensmittelallergie leiden, informieren Sie uns bitte
Eine Liste mit Allergenkenzeichnung stellen wir Ihnen gerne zu Verfügung*

/PINSA

Delizia al limone - Napolitanischer Zitronen Kuchen 6.50

Pizza Regina - Mit Schinken und Champignons 11.50
Mozzarella di bufala - Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum 12.50

/Pinsa

Pinsa Verdure - Mit Gemüse vom Grill und Mozzarella 14.50
Pinsa Romana Bianca - Mit Weiß-Spargeln und Parmesan 14.50

Wir freuen uns Sie auch in der schweren Zeit mit gutem Essen unterstützen zu dürfen!
Wir sind weiterhin für Sie da, leider derzeit nur zur Abholung.

4 Gänge Überraschungsmenü

(ab 2 Personen p. P.) € 42.50

WEIßWEIN:

0,75 Fl. Glas 0,2

2019er SERAI BIANCO (Trebiano/Pinot Bianco/Chardonnay) "v. Zenato"	27.-	7.90
2019er PECORINO BIO/VEGAN - Terre di Chieti- "Riséis Agriverde"	29.-	8.40
2020 MARTAGONA - Friulano- FRIULI COLLI ORIENTALI "Monviert"	29.-	8.40

ROSEWEIN:

2019er PIEMONTE ROSATO (100% Barbera) "Tenuta la Meridiana" 27.- 7.90

ROTWEIN:

2019 SANGIOVESE -Toscana- "Caparzo" 27.- 7.90

2018er PRAÇAL -Verona IGT- (Corvina, Merlot und Syrah) "Tenuta Santa Maria" 29.- 8.40

2017er BARBERA D'ASTI -Superiore- DOCG "Marco Bonfante" 31.- 8.90

Bruschette Miste x 2 Persone: Bruschette Variation für 2 Personen 18.-

Insalata mista - Gemischter Salat 5.90

Insalata di pomodori - Tomaten Salat mit Zwiebeln und Basilikum 5.50

Crocchette di zucca - Panierte Kürbis-Scamorzakäse Frikadelle mit Sardellen 13.50

Penne all'arrabiata - Nudelröhrchen mit Knoblauch und Tomatensauce (scharf) 11.50

Tagliolini - Dünn band Nudeln mit Weiß-Trüffel (ca.4/5 Gramm) 29.50 kl.Portion Tagliolini 26.50

Pizza Mare - Mit Fisch und Meeresfrüchte 15.50

PINSA ROMANA: Art "Focaccia" (72 Stunden Sauerteig) Mit Parma Schinken, Rucola und Parmesan 15.50

2020er PAJA (Piemonte Cortese D.O.C.) "Marco Bonfante" 27.- 7.90

2019er VERMENTINO di SARDEGNA -COSTAMOLINO- "Argiolas" 29.- 8.40

2019er PECORINO BIO/VEGAN -Terre di Chieti- "Riseis Agriverde" 29.- 8.40

2019 MARTAGNA -Friulano- FRIULI COLLI ORIENTALI "Monviert" 29.- 8.40

2019er SERAI BIANCO (Trebiano/Pinot Bianco/Chardonnay) "V.Zenato" 27.- 7.90

2019er NATUM Cerasuolo d'Abruzzo DOC -BIO/VEGAN- „Agriverde“ 27.- 7.90

2018er PRAÇAL -Verona IGT- (Corvina, Merlot und Syrah) "Tenuta Santa Maria" 29.- 8.40

2019 SANGIOVESE -Toscana- "Caparzo" 27.- 7.90

2017er MONTEPULCIANO d'Abruzzo BIO/VEGAN "Riseis Agriverde" 29.- 8.40

2018er BARBERA D'ASTI -Superiore- DOCG "Marco Bonfante" 31.- 8.90

TAGESKARTE

Prosecco DOC Extra Dry -REGUTA- 0.1 L. 5.50

Brut Rose „Pinot Noir“ 0.1 L. 5.90

Aperitivo Casale: aus pürierten Früchte mit Prosecco aufgegossen 0.1 L. 6.-

Punt e Mes on the rocks: Italienischer Aperitif par excellence (Punt e Mes, Eis, Orange) 5.-

Bruschette Miste x 2 Persone: Bruschette variation für 2 Personen 18.-

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Carne Salada - Rinderfleisch mit Borlotti-Bohnen und Pecorinokäse
(in Salz angelegt dünn geschnitten wie Carpaccio) 14.50

Carciofi fritti con tartar di salmone - Frittierten Artischocken mit Lachs Tartar
und Pinienkernen 17.50

Verdure alla griglia - Gemüse vom Grill mit Pistazien Pesto 14.50

PINZA ROMANA: Art "Focaccia" (48 Stunden Sauerteig)
mit Schinken, frittierten Artischocken und Parmesan 14.50

PASTE/RISO - TEIGWAREN/REIS

Cannelloncini di crêpes - Crêpes-Cannelloncini gefüllt mit Ricotta
und trockenet Tomaten auf Spinat Creme 14.50

Casareccia - Nudeln mit Kalbsrippen, Spanferkerrippchen Ragout und Kastanien Creme 15.50

Spaghetti - Spaghetti mit frische Sardellen, Artischocken und wild Fenchel Pesto 15.50

PESCI - FISCH

Orata alla griglia - Goldbrasse vom Grill mit Salat oder Gemüse 23.50

Coda di rospo - Seeteufel mit Zitrusfrüchte und Kartoffeln auf Raps Blüten 23.50

Filetti di sogliola - Seezungefilet in Ei Mantel auf Spinat 20.50

CARNI - FLEISCH

Costata di manzo - Rinderlende mit "Radicchio Tardivo" in Rotwein Sauce 25.50

Petto di faraona - Perlhuhnbrust mit "Mostarda di Cremona" (Senf Früchte scharf) 22.50

Agnello - Lamm-Krone in Scamorzakäse Kruste mit Chili Marmelade 27.50

4 Gänge Überraschungsmenü

(ab 2 Personen p. P.) € 39.50

WEIßWEIN:

0,75 Fl. Glas

0,2

2019er PECORINO BIO/VEGAN - Terre di Chieti- "Riseis Agriverde" 29.- 8.40

2019er SERAI BIANCO (Trebiano/Pinot Bianco/Chardonnay) "V.Zenato" 27.- 7.90

ROSEWEIN:

2019er NATUM Cerasuolo d'Abruzzo DOC -BIO/VEGAN- "Agriverde" 27.- 7.90

2018er CHIARETTO BARDOLINO "V.Zenato" 27.- 7.90

ROTWEIN:

2017er MONTEPULCIANO d'Abruzzo BIO/VEGAN "Riseis Agriverde" 29.- 8.40

2018 SANGIOVESE -Toscana- "Caparzo" 27.- 7.90

Sollten Sie unter einer Lebensmittelallergie leiden, informieren Sie uns bitte
Eine Liste mit Allergenkenzeichnung stellen wir Ihnen gerne zu Verfügung

Champagne Legras & Haas Grand Cru Blanc de Blanc Brut 0.1 L. 11.90

Spigola al sale per 2 persone - Seewolf in Salz Kruste für 2 Personen (ab p.P.) 34.50

Pesce al forno per 2 persone - Seewolf für 2 Personen aus dem Ofen (ab p.P.) 29.50

Uovo in camicia con tartufo - Verlorene Ei auf Spinat
mit Parmesan Creme und Weiß-Trüffel (3 g.)

19.50

PIZZA SPECIALE: Pizza mit Scamorza Creme, kleine Bohnen und Pilzen 12.50

Bruschette Miste x 2 Persone: Bruschette Variation für 2 Personen 18.-

Tagliolini al Tartufo bianco d'Alba - Dünn Band Nudeln mit Weiß-Trüffel 29.50

(Kleine Porzion Pasta mit Weiß-Trüffel) 26.50

Aktionsangebot: 2018er "21 SETTEMBRE"

(40% Arneis 60% Chardonnay) 34.-

Aktionsangebot: 2016r RETRO' Appassimento €33.-

(Negroamaro, Malvasia, Merlot und Cabernet) Alkoholgehalt: 14,5%

Farbe: Intensive violette Farbe, die mit dem Alter zu Bernstein neigt.

Charakteristik: vollmundig und ausgewogen am Gaumen hat dieser Wein eine perfekte Balance zwischen weichen Tanninen und Säure.

2018er LE QUATTRO TERRE -Bianco Piemonte DOC- (40% Nebbiolo 60% Chardonnay) 27.- 7.90

2019er PIEMONTE ROSATO (100% Barbera) "Tenuta La Meridiana" 27.- 7.90

2017er LE QUATTRO TERRE -Barbera d'Asti DOC- 27.- 7.90

2018er GRAN TRIO -Bianco Salento- "Cantina di San Marzano" 27.- 7.90

2013r "U' Cuccì" (100% Susumaniello) Alkoholgehalt: 14% €43.-

Charakteristik: Purpur neigt zu Granat. Im Mund voll und warm. Weich und sehr weiche Tannine.

2016r RETRO' Appassimento (Negroamaro, Malvasia, Merlot und Cabernet)

Alkoholgehalt: 14,5% €33.-

Farbe: Intensive violette Farbe, die mit dem Alter zu Bernstein neigt.

Charakteristik: vollmundig und ausgewogen am Gaumen hat dieser Wein eine perfekte Balance zwischen weichen Tanninen und Säure.

PINZA ROMANA: Art "Focaccia" (48-stunden-sauerteig)
mit Endivie, Tomaten Confit und Geräucherte Scamorzakäse
PECORINO "PRIMO SALE" alla griglia: Jung Pecorinokäse vom Grill mit Chili Marmelade
15.50

PIZZA SPECIALE: Pizza mit Meeresfrüchte 15.50

Bruschette Miste x 2 Persone: Bruschette Variation für 2 Personen 18.-
2018er PECORINO BIO/VEGAN -Terre di Chieti- "Riseis Agriverde" 29.- 8.40
Tagliolini al Tartufo bianco d'Alba - Dünn Band Nudeln mit Weiß-Alba Trüffel
29.50
Kleine Porzion Pasta mit Weiß-Alba Trüffel
26.50

Coscia di maialino „Senese“- Spanferkelkeule mit Zwetschge-Senf Sauce 21.50
2018er LE QUATTRO TERRE -Rosato Piemonte DOC- (100% Barbera d'Asti) 27.- 7.90
2018er CHIARETTO BARDOLINO „V.Zenato“ 27.- 7.90
2018er SERAI BIANCO (Trebiano/Pinot Bianco/Chardonnay) „V.Zenato“ 27.- 7.90
2018er FRIULANO -Friuli Grave- "Azienda San Simone" 27.- 7.90
2017er MALVASIA -Bianco Basilicata- "Lagala" 29.- 8.40
2018er GRAN TRIO -Rosso Salento- "Feudi di San Marzano" 27.- 7.90
2018er GRAN TRIO -Bianco Salento- "Feudi di San Marzano" 27.- 7.90
2016er SANGIOVESE -Toscana- "Caparzo" 27.- 7.90
2017er VERSO-IGT Salento- (60% Negroamaro 35% Primitivo 5% Malvasia Nera) "Botter" 27.- 7.90
2017er MONTEPULCIANO d'Abruzzo BIO/VEGAN "Riseis Agriverde" 29.- 8.40
2018er LE QUATTRO TERRE -Bianco Piemonte DOC- (40% Nebbiolo 60% Chardonnay) 27.- 7.90
2018er LE QUATTRO TERRE -Barbera d'Asti DOC- 27.- 7.90
2015er -MERLOT- VIGNE della ROCCA "Az. Agricola Ronchi di Manzano" 29.- 8.40
Aktionsangebot: 2018er "21 SETTEMBRE" (40% Arneis 60% Chardonnay) 33.-
Aktionsangebot: 2013r "U' Cuccì" (100% Susumaniello) Alkoholgehalt: 14% vol. 43.-
INSALATA SPECIALE: Salat mit Thunfisch-Carpaccio, Zwiebeln und Mais 13.50
PIZZA SPECIALE: mit Pulpo, Artischocken und Rucola-Pesto 15.50
PIZZA SPECIALE: Pizza mit Garnelen, Artischocken und Oliven 13.50
2013er Tra la Terra e il Cielo (100% Barbera d'Asti) aus Piemont 39.-
Alkoholgehalt: 16% vol.
Charakteristik: Rubinrot. Duft nach Konfitüre und Geranien.
Im Mund voll und warm. Viel Frucht und sehr weiche Tannine.
2018er NERO di TROIA -PIGNATARO- "Tagaro" 27.- 7.90
2017er VERSO-IGT Salento- (60% Negroamaro 35% Primitivo 5% Malvasia Nera) "Botter" 27.- 7.90
2018er CHIARETTO BARDOLINO „V.Zenato“ 27.- 7.90
2019er PAJA (Cortese D.O.C.) -PIEMONTE- "Marco Bonfante" 27.- 7.90

