

# TAGESKARTE

## SALAT

<i>Insalata mista</i> - Gemischter Salat	7.90
<i>Insalata di pomodori</i> - Tomaten Salat mit Zwiebeln, Oregano und Basilikum	7.50
<i>Insalata di Rucola</i> - Rucola Salat mit Tomaten und Parmesan	9.50
<i>Zuppa o crema del giorno</i> - Tages Suppe oder Creme	7.50

## ANTIPASTI/VORSPEISEN

<i>Vitello tonnato</i> - Kalbsscheibenbraten mit Thunfisch Creme	19.50
<i>Ratatouille di verdure con bufala</i> - Gemüse Ratatouille mit Büffel Mozzarella	18.50
<i>Tatar di gamberi</i> - Garnelen Tartar mit Mandel-Zitrus Pesto	23.50

## PASTA-RISO/NUDELN-REIS

<i>Gnocchi al tartufo</i> - Kartoffel-Gnocchi mit Sommer Trüffeln Füllung	22.50
<i>Fusilli</i> - Nudeln mit Venusmuscheln und Kürbis	20.50
<i>Strascinati</i> - Nudeln mit Kalbsleber und Pflaumen	18.50

## PESCE/FISCH

<i>Orata alla griglia</i> - Goldbrasse vom Grill	30.50
<i>Merluzzo al pizzico</i> - Kabeljau mit "Arrabbiata Sauce"	33.50
<i>Salmone in crosta di pistacchio</i> - Gratinierte Lachsfilet in Pistazien Kruste	32.50

## CARNE/FLEISCH

<i>Entrêcote di manzo</i> - Rinder Entrêcote vom Grill mit Kräutern	32.50
<i>Fegato di vitello alla veneziana</i> - Kalbsleber mit gebratene Zwiebeln	32.50
<i>Filetto di maialino</i> - Spanferkelfilet mit Pflaumen in Rotwein Sauce	32.50

(Hauptspeisen mit Beilage: Gemüse und Kartoffeln oder Salat)

## PIZZA/PINSA

<i>Pinsa Bianca</i> - Mit Kürbis und Kabeljau Mousse	19.50
<i>Pizza Margherita</i> - Mit Tomaten Sauce, Mozzarellakäse und Basilikum	10.50
<i>Pizza Salame</i> - Mit Tomaten sauce, Mozzarella und Salamí	13.50
<i>Pizza Prosciutto</i> - Mit Tomaten sauce, Mozzarella und Schinken	13.50
<i>Pizza Diavola</i> - Mit Salamí und Peperoni (pikant)	14.50
<i>Pizza Regina</i> - Mit Schinken und Champignons	14.50
<i>Pizza Tonno e Cipolla</i> - Mit Thunfisch und Zwiebeln	15.50
<i>Pizza Crudo</i> - Mit Parma Schinken, Rucola und Parmesan	16.50







- Branzino al sale - Seewolf in Salz Kruste für 2 Personen (p.P.) 44.50  
 Branzino al sale - Seewolf in Salz Kruste für 2 Personen (p.P.) 37.50  
 Branzino al sale - Seewolf in Salz Kruste ab 2 Personen (7.90 p. 100 g)  
 Tagliolini con tartufo Scorzone - Dünn band Nudeln mit Sommer Trüffel aus Basilicata 19.50  
 Calamari fritti - Gebackene Baby Calamari mit Saison Salat 25.50

## /Pinsa

- Pinsa Bianca - Mit Salsiccia und wild Brokkoli 19.50  
 Bistecca di bovino "scottona" - Rinder Steak vom Grill mit Kräutern (T-Bone ca. 700 g..) 37.50  
 Bistecca di bovino "scottona" - Rinder Steak vom Grill  
 mit "Cardoncelli Pilzen" (T-Bone pro 100 g.) 6.50  
 Pinsa Bianca - Mit "Capocollo" Schinken, Büffel Mozzarella und Feigen 19.50  
 Pinsa Caprese - Mit frisch Tomaten und Mozzarella 14.50  
 Pinsa Bianca - Mit Salsiccia und Artischocken 17.50  
 Pinsa Bianca - Mit Calamari und Endivie 19.50  
 Crema di zucca - Kürbis Creme Suppe mit Chili (leicht pikant) 7.50  
 Sogliola alla griglia - Seeszunge vom Grill 39.50  
 Paccheri - Breit Makaroni mit Scampi 19.50  
 Orata al sale - Goldbrasse in Salz Kruste ab 2 Personen (29.-50 p.P.)  
 Branzino al sale - Seewolf in Salz Kruste ab 2 Personen (37.50 p.P.)

## DESSERT

- Panna Cotta - Panna Cotta 7.50  
 Tiramisu' - Tiramisu' 7.50  
 Creme Brule' - Creme Brule' 7.50  
 Duetto di Semifreddo - Pistazien-Schokoladen "Tartufo" Halbgefrorenes 7.50

Sollten Sie unter einer Lebensmittelallergie leiden, informieren Sie uns bitte  
 Eine Liste mit Allergenkezeichnung 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.) € 49.50

## WEIßWEIN:

0,75 Fl. Glas 0,2

2019er SERAI BIANCO (Trebbiano/Pinot Bianco/Chardonnay) "V.Zenato"	27.-	7.90
2019er PECORINO BIO/VEGAN -Terre di Chieti- "Riseis 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 Personen:** 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'arrabbiata - 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 MARTAGONA -Friulano- FRIULI COLLI ORIENTALI "Monviert"	29.-	8.40
---	------	------

2019er SERAI BIANCO (Trebbiano/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 -REGGATA- 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 - Seeszungefilet in Ei Mantel auf Spinat 20.50

## CARNI - FLEISCH

Costata di manzo - Rinderlende mit "Radichio 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 Allergenkennezeichnung 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 Portion 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 - Dunn 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' Cucci" (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

