

MITTAGSKARTE

<i>Insalata mista</i> - Gemischter Salat	7.90
<i>Insalata di pomodori</i> - Tomaten Salat mit Zwiebeln, Oregano und Basilikum	7.50
<i>Zuppa di verza e patate</i> - Wirsing-Kartoffel Suppe	7.50

VORSPEISEN

<i>Carne salada</i> - Art Rinder Carpaccio mit grünen Spargeln und Parmesan	19.50
<i>Salmone marinato</i> - Marinierte Lachs mit Äpfeln in Süß-Sauer	18.50
<i>Mozzarella di bufala</i> - Büffel Mozzarella mit marinierten Pilzen	17.50

PASTA-RISO/NUDELN-REIS

<i>Ravioli</i> - Ravioli mit Käse-Birnen Füllung in Rotwein Sauce	16.50
<i>Fusilli</i> - Nudeln mit "Bolognese Sauce"	15.50
<i>Tagliolini</i> - Dünn band Nudeln mit Oktopus Ragout	17.50

FISCH

<i>Salmone</i> - Lachsfilet mit Mandel-Zitrone Sauce	29.50
<i>Merluzzo al pizzico</i> - Kabeljaufilet mit "Arrabbiata Sauce"	29.50

FLEISCH

<i>Scaloppa</i> - Kalbsmedaillons mit Weißwein Sauce	29.50
<i>Straccetti di manzo</i> - Rinder Minuten Steak vom Grill mit Rucola und Parmesan	29.50

(Hauptspeisen mit Beilage: Gemüse und Kartoffeln oder Salat)

PIZZA

<i>Pizza Margherita</i> - Mit Tomaten Sauce, Mozzarellakäse und Basilikum	10.50
<i>Pizza Salame</i> - Mit Tomaten sauce, Mozzarella und Salami	13.50
<i>Pizza Prosciutto</i> - Mit Tomaten sauce, Mozzarella und Schinken	13.50
<i>Pizza Diavola</i> - Mit Salami 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

DESSERT

<i>Panna cotta</i> - Kürbis-vanille Panna Cotta	9.20
<i>Zuppa romana</i> - vanille-Amarene-Kirschen Törtchen	10.90

BUSINESS-LUNCH

TAGESTELLER:

Suppe oder Salat + Pastagericht € 16.90

2 GÄNGE:

Vorspeise oder Nudeln + Fisch oder Fleisch € 29.90

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

/PINSÄ

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

Pizza Regina – Mit Schinken und Champignons 11.50

Ravioli al formaggio – Hausgemacht Ravioli mit Fontinakäse-Kartoffeln Füllung mit Kürbis 14.50

Delizia al Limone – Napolitanische Zitronen-Kuchen 8.90

Zuppa Romana – Biskuitteig mit Amarenakirschen und Vanille-Konditorcreme 8.50

Semifreddo al bacio – Nougat Halbgefrorenes 8.50

Cannoli – Sizilianisches Gebäck Teigrollen
gefüllt mit Ricotta Creme und Weiß-Schokolade 8.50

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.

Tris di pesce – Tages-Fisch Variation vom Grill 29.50

DESSERT

Baba`al rum – Baba`Rum 8.90

Semifreddo – Pistazien Halbgefrorenes 8.90

Torta della nonna – Feineritalienischer Mürbeteig-Kuchen, gefüllte mit Puddingcreme, darauf Pinienkernen 8.20

WEIßWEIN:

	0,75 Fl.	Glas 0,2
2022er SERAI BIANCO (Trebbiano/Pinot Bianco/Chardonnay) "V.Zenato"	29.-	8.40
2021 MARTAGONA -Friulano- FRIULI COLLI ORIENTALI "Monviert"	31.-	8.90

ROSEWEIN:

2019er PIEMONTE ROSATO (100% Barbera) "Tenuta La Meridiana"	29.-	8.40
---	------	------

ROTWEIN:

2018er PRAGAL -Verona IGT- (Corvina, Merlot und Syrah) "Tenuta Santa Maria"	29.-	8.40
2021 SANGIOVESE -Toscana- "Caparzo"	28.-	8.20

Sollten Sie unter einer Lebensmittelallergie leiden, informieren Sie uns bitte

Eine Liste mit Allergenkezeichnung stellen wir Ihnen gerne zu Verfügung

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.) € 49.50

WEIßWEIN:

0,75 Fl. Glas

0,2

2019er PECORINO BIO/VEGAN - Terre di Chieti- "Riseis Agriverde" 29.- 7.90
2019er SERAI BIANCO (Trebbiano/Pinot Bianco/Chardonnay) "V.Zenato" 27.- 7.40

ROSEWEIN:

2019er NATUM Cerasuolo d'Abruzzo DOC -BIO/VEGAN- „Agriverde“ 26.- 7.20
2018er CHIARETTO BARDOLINO „V.Zenato“ 27.- 7.40

ROTWEIN:

2017er MONTEPULCIANO d'Abruzzo BIO/VEGAN "Riseis Agriverde" 29.- 7.90
2018 SANGIOVESE -TOSCANA- "CAPARZO" 26.- 7.20

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

Champagne Legras & Haas Grand Cru Blanc de Blanc Brut

0.1 L. 11.90

Pesce al sale per 2 persone - Fisch in Salz Kruste für 2 Personen

(ab p.P.) 29.50

- 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.- 7.40
 2018er PIEMONTE ROSATO (100% Barbera) "Tenuta la Meridiana" 27.- 7.40
 2017er LE QUATTRO TERRE -Barbera d'Asti DOC- 27.- 7.40
 2018er GRAN TRIO -Bianco Salento- "Cantina di San Marzano" 27.- 7.40

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- "Risèis Agriverde" 29.- 7.90
Tagliolini al Tartufo bianco d'Alba - Dünn Band Nudeln mit Weiß-Alba Trüffel
 29.50
 Kleine Portion 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.- 7.40
 2018er CHIARETTO BARDOLINO „V.Zenato“ 27.- 7.40

2018er SERAI BIANCO (Trebiano/Pinot Bianco/Chardonnay) "V. Zenato" 27.- 7.40

2018er FRIULANO -Friuli Grave- "Azienda San Simone" 27.- 7.40

2017er MALVASIA -Bianco Basilicata- "Lagala" 29.- 7.90

2018er GRAN TRIO -Rosso Salento- "Feudi di San Marzano" 27.- 7.40

2018er GRAN TRIO -Bianco Salento- "Feudi di San Marzano" 27.- 7.40

2016er SANGIOVESE -Toscana- "Caparzo" 26.- 7.20

2017er VERSO-IGT Salento- (60% Negroamaro 35% Primitivo 5% Malvasia Nera) "Botter" 27.- 7.40

2017er MONTEPULCIANO d'Abruzzo BIO/VEGAN "Riseis Agriverde" 29.- 7.90

2018er LE QUATTRO TERRE -Bianco Piemonte DOC- (40% Nebbiolo 60% Chardonnay) 27.- 7.40

2018er LE QUATTRO TERRE -Barbera d'Asti DOC- 27.- 7.40

2015er -MERLOT- VIGNE della ROCCA "Az. Agricola Ronchi di Manzano" 29.- 7.90

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.- 7.40

2017er VERSO-IGT Salento- (60% Negroamaro 35% Primitivo 5% Malvasia Nera) "Botter" 27.- 7.40

2018er CHIARETTO BARDOLINO „V. Zenato“ 27.- 7.40

