

TAGESKARTE

SALAT

| | |
|---|------|
| <i>Insalata místa</i> - Gemischter Salat | 7.90 |
| <i>Insalata dí pomodorí</i> - Tomaten Salat mit Zwiebeln, Oregano und Basilikum | 7.50 |
| <i>Insalata dí Rucola</i> - Rucola Salat mit Tomaten und Parmesan | 9.50 |

Zuppa o crema del giorno - Tages Suppe oder Creme 7.50

ANTIPASTI/VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| <i>Trippa al pízzico</i> - Kalbskutteln mit Tomaten und Chilit (leicht pikant) | 17.50 |
| <i>Carne salada</i> - Art Rinder Carpaccio mit Wachtel Ei und Parmesan Creme | 20.50 |
| <i>Carciofi trífolati con provola dí bufala affumicata</i> - Gebratene Artischocken mit geräucherte Büffel Mozzarella | 19.50 |
| <i>Baccala`mantecato con finocchio</i> - Kabeljau Mousse gratiniert, Fenchel-Gelee` und aromatisierte Fenchel | 20.50 |

PASTA-RISO/NUDELN-REIS

| | |
|--|-------|
| <i>Lasagna dí cima dí rapa ímpanata</i> - Panierte wild Brokkoli Lasagna | 18.50 |
| <i>Fusilli</i> - Nudeln mit Ochsenchwanz Ragout | 18.50 |
| <i>Spaghetti all`aglio nero</i> - Spaghetti mit schwarz Knoblauch Creme, und Tintenfisch | 19.50 |

PESCE/FISCH

| | |
|---|-------|
| <i>Orata alla griglia</i> - Goldbrasse vom Grill | 30.50 |
| <i>Filetto dí dentice</i> - Zahnbrassefilet-Rolle mit Spinat Füllung in Fisch-Zitrone Sauce | 32.50 |
| <i>Zuppetta dí Pesce</i> - Tages Fisch Variation Suppe | 33.50 |

CARNE/FLEISCH

| | |
|--|-------|
| <i>Ossobuco alla milanese</i> - Kalbs-Ossobuco mit Safran Risotto | 35.50 |
| <i>Nodino dí vitello</i> - Kalbskotelett in Butter und Salbei mit Artischocken | 37.50 |
| <i>Costata dí manzo</i> - Rinder Entrécote vom Grill mit Kräutern | 33.50 |

(Hauptspeisen mit Beilage: Gemüse und Kartoffeln oder Salat)

PIZZA/PINSA

| | |
|---|-------|
| <i>Pinsa Bianca</i> - Mit Gorgonzolakäse, Rinder-Carpaccio und Artischocken | 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 - Seezunge vom Grill 39.50
 Paccheri - Breit Makaroni mit Scampì 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 Allergenkennzeichnung 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.) € 59.50

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- "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 PRAGAL -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'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 (Trebiano/Pinot Bianco/Chardonnay) "V.Zenato" | 27.- | 7.90 |
| 2019er NATUM Cerasuolo d'Abruzzo DOC -BIO/VEGAN- „Agriverde“ | 27.- | 7.90 |
| 2018er PRAGAL -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 Personen: 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 - Seesungefilet 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 "Riséis 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

