

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>Trippa al pizzico con ceci</i> - Kalbskutteln mit Kichererbsen, Knoblauch, Tomaten und Chili (leicht pikant)	19.50
<i>Carne salada</i> - Art Rinder Carpaccio mit schwarz Trüffeln und Parmesan Creme	22.50
<i>Capesante impanate</i> - Panierten Jakobsmuscheln auf Lauch mit Äpfeln	22.50
<i>Burratina</i> - Burrata Mozzarella auf marinierten "Cardoncelli Pilzen"	19.50

PASTA-RISO/NUDELN-REIS

<i>Orecchiette</i> - Nudeln mit "Salsiccia Ragout" und Wirsing	20.50
<i>Tagliolini al tartufo nero</i> - Dünn band Nudeln mit schwarzen Trüffeln	22.50
<i>Tagliatelle al peperoncino</i> - Chili-Band Nudeln mit Scampì und Kirschtomaten (leicht pikant)	22.50

PESCE/FISCH

<i>Filetti di orata alla griglia</i> - Goldbrassefilet vom Grill	32.50
<i>Salmone</i> - Lachsfilet mit wild Fenchel Kräuter Sauce	32.50
<i>Merluzzo al pizzico</i> - Kabeljaufilet mit "Arrabbiata Sauce"	35.50

CARNE/FLEISCH

<i>Guance di bovino</i> - Rinderbacken geschmort in Rotwein Sauce	35.50
<i>Filetto di maialino</i> - Spanferkelfilet mit gratinierte Endiviee	32.50
<i>Costata di 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 Gorgonzola und Rinder Carpaccio	20.50
<i>Pizza Margherita</i> - Mit Tomaten Sauce, Mozzarellakäse und Basilikum	11.50
<i>Pizza Salame</i> - Mit Tomaten sauce, Mozzarella und Salami	14.50
<i>Pizza Prosciutto</i> - Mit Tomaten sauce, Mozzarella und Schinken	14.50
<i>Pizza Diavola</i> - Mit Salami und Peperoni (pikant)	15.50
<i>Pizza Regina</i> - Mit Schinken und Champignons	15.50
<i>Pizza Tonno e Cipolla</i> - Mit Thunfisch und Zwiebeln	16.50
<i>Pizza Crudo</i> - Mit Parma Schinken, Rucola und Parmesan	17.50

/PINSA

Pinsa Bianca - Mit Calamari und Endiviee` 20.50

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

PIZZA/PINSA

Pizza Margherita - Mit Tomaten Sauce, Mozzarellakäse und Basilikum 11.50

Pizza Salame - Mit Tomaten sauce, Mozzarella und Salamí 14.50

Pizza Prosciutto - Mit Tomaten sauce, Mozzarella und Schinken 14.50

Pizza Diavola - Mit Salamí und Peperoni (pikant) 15.50

Pizza Regina - Mit Schinken und Champignons 15.50

Pizza Tonno e Cipolla - Mit Thunfisch und Zwiebeln 16.50

Pizza Crudo - Mit Parma Schinken, Rucola und Parmesan 17.50

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 Endiviee 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 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

Crema Brule' - Crema 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 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 (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 - Seeszungefilet in Ei Mantel auf Spinat 20.50

CARNI - FLEISCH

Costata di manzo - Rinderlende mit "Radiccio 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 Allergenkezeichnung 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- "Risèis 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`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

