

TAGESKARTE

SALAT

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

ANTIPASTI/VORSPEISEN

Mozzarella di bufala - Büffel Mozzarella mit Spargel Salat	22.50
Sottilissima - Kalbsscheiben mit Artischocken, Parmesan und Rotwein Creme	20.50
Tataky di dentice - Zahnbrasse Tataky mit Zucchini Blüten mit Büffel Ricotta-Pistazien Pesto Füllung und Orange-Vanille Sauce	23.50

PASTA-RISO/NUDELN-REIS

Casareccia - Nudeln mit Kaninchen Ragout und Peperoncino (leicht pikant)	19.50
Spaghetti agli asparagi - Spaghetti mit weißen Spargeln, Minze und Provolonekäse	22.50
Risotto - Risotto mit Zahnbrasse, Knurrhahn, Auberginen und knusprige Peperoni	23.50

PESCE/FISCH

Orata alla griglia - Goldbrasse vom Grill	33.50
Gallinella - Knurrhahnfilet mit Kapern, Oliven und Kirschtomaten	37.50
Fritto di pesce - Gebackene Tages Fisch Variation mit Saison Salat	35.50
Branzino al sale - Seewolf in Salz Kruste für 2 Personen (p.P.)	37.50

CARNE/FLEISCH

Petto d'anatra - Entenbrust mit Frucht-Senf Sauce (leicht pikant)	33.50
Filetto di maialino - Spanferkelfilet gratiniert mit Provolonekäse und Rotwein Sauce	33.50
Filetto di manzo - Rinderfilet mit weißen Spargeln in grünen Pfeffer Sauce	42.50

(Hauptspeisen mit Beilage: Gemüse und Kartoffeln oder Salat)

PIZZA/PINSA

Pinse Bianca - Mit Schwerfisch, Oliven und Kirschtomaten	22.50
Pizza Margherita - Mit Tomaten Sauce, Mozzarellakäse und Basilikum	11.50
Pizza Salame - Mit Tomaten sauce, Mozzarella und Salami	14.50
Pizza Prosciutto - Mit Tomaten sauce, Mozzarella und Schinken	14.50
Pizza Diavola - Mit Salami 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

Fregola sarda - Hartweizengrieß Nudelart in kleiner Kugelform

/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 - Dunn 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, Mozzarella und Basilikum 11.50

Pizza Salame - Mit Tomaten sauce, Mozzarella und Salami 14.50

Pizza Prosciutto - Mit Tomaten sauce, Mozzarella und Schinken 14.50

Pizza Diavola - Mit Salami 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 Endivie 19.50

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

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

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 (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 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 Personen: Bruschette Variation für 2 Personen 18.-

Insalata mista - Gemischter Salat 5.90

Insalata di pomodori - Tomaten Salat mit Zwiebeln und Basilikum 5.50

Crochette di zucca - Panierte Kürbis-Scamorza-Käse Frikadelle mit Sardellen 13.50

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

Tagliolini - Dunn 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- "Argolas" 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 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 -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 - Frittieren 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 trocknet Tomaten auf Spinat Creme 14.50

casareccia - Nudeln mit Kalbsrippen, Spanferkerippchen 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 rosso - Seeteufel mit Zitrusfrüchte und Kartoffeln auf Raps Blüten

23.50

Filetti di sogliola - Seelungefilet 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 Scamorza Käse Kruste mit Chili Marmelade

27.50

4 Gänge Überraschungsmenü

(ab 2 Personen p. P.) € 39.50

WEINWEIN:

0,2

0,75 FL. Glas

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

2019er SERAI BIANCO (Trebbiano/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 Allergenkennzeichnung 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

<i>Pesce al forno per 2 persone - Seewolf für 2 Personen aus dem Ofen</i>	<i>(ab p.P.)</i> 29.50
<i>Uovo in camicia con tartufo - verlorene Ei auf Spinat mit Parmesan Creme und Weiß-Trüffel (3 g.)</i>	19.50
PIZZA SPECIALE: Pizza mit Scamorza Creme, kleine Bohnen und Pilzen	12.50
<i>Bruschette Miste x 2 Persone: Bruschette Variation für 2 Personen</i>	18.-
<i>Tagliolini al Tartufo bianco d'Alba - Dunn Band Nudeln mit Weiß-Trüffel (Kleine Porzion Pasta mit Weiß-Trüffel)</i>	29.50 26.50

Aktionsangebot: 2018er "21 SETTEMBRE"

(40% Arneis 60% Chardonnay) **34.-**

Aktionsangebot: 2016er 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**

*2013er "U' CUCCI" (100% Susumaniello) Alkoholgehalt: 14% **€43.-***

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

2016er 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 Scamorza Käse

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- "Risés 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 (trebbiano/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% Ameis 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

