

MITTAGSKARTE

<i>Insalata mista</i> - Gemischter Salat	7.90
<i>Insalata di pomodori</i> - Tomaten Salat mit Zwiebeln, Oregano und Basilikum	7.50
<i>Gazpacho</i> - Gazpacho Creme Suppe (kalt)	7.50

VORSPEISEN

<i>Tatar di salmone</i> - Lachs Tartar mit Mandel-Zitrus Pesto auf rote Beten Creme	21.50
<i>Asparagi bianchi</i> - Weißen Spargeln Salat mit Büffel Mozzarella	19.50
<i>Sottilissima di vitello</i> - Kalbsscheiben mit geräucherte Aubergin Creme und Parmesan	20.50

PASTA-RISO/NUDELN-REIS

<i>Tagliatelle</i> - Band Nudeln mit weißen Spargeln, Rucola-knusprige Peperoni Pesto und Büffel Mozzarella	17.50
<i>Risotto</i> - Risotto mit Fisch Ragout und Auberginen	17.50
<i>Casareccia</i> - Nudeln mit Rinder-Spanferkel grob Ragout, Oregano und Provolonekäse	17.50

FISCH

<i>Calamaretti alla griglia</i> - Baby Tintenfisch vom Grill	24.50
<i>Filetto di salmone</i> - Lachsfilet mit weißen Spargeln, Zitrone und Kapern	30.50

FLEISCH

<i>Filetto di maialino</i> - Spanferkelfilet mit weißen Spargeln	30.50
<i>Pollo nutrito a mais</i> - Maishähnchenbrust mit Frucht-Senf Sauce (leicht pikant)	29.50

(Hauptspeisen mit Beilage: Gemüse und Kartoffeln oder Salat)

PIZZA

<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

DESSERT

<i>Tiramisu`</i> - Tiramisu`	9.50
<i>Semifreddo al bacio</i> - Nougat Halgefrorenes	9.50

BUSINESS-LUNCH

TAGESTELLER:

Suppe oder Salat + Pastagericht € 17.90

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*

/Pinsa

Pinsa Verdure – Mit Gemüse vom Grill und Mozzarella 14.50

Pinsa Romana Bianca – Mit Weiß-Spargeln und Parmesan 14.50

Fregola sarda – Hartweizengrieß Nudelart in kleiner Kugelform

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 32.50

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 Allergenkennzeichnung 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 Allergenkennzeichnung 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 - Dunn 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% Susumanello) 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.- 7.90

Tagliolini al Tartufo bianco d'Alba - Dunn 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 (Trebbiano/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' Cuccì" (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

