

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>Tortino di melanzane</i> - Aubergin Törtchen mit Büffel Mozzarella und Tomaten	21.50
<i>Carne salada</i> - Rinder Carpaccio mit weißen Spargel-Melonen Salat	22.50
<i>Tatar di gamberi</i> - Garnelen Tartar mit Zitronen Jogurt auf rote Beten Carpaccio	23.50

PASTA-RISO/NUDELN-REIS

<i>Tagliolini al tartufo</i> - Dünn band Nudel mit Sommer Trüffeln	23.50
<i>Calamarata</i> - Nudeln mit Schwertfisch, Venusmuscheln und Kirschtomaten	23.50
<i>Scialatielli</i> - Dickere art Spaghetti mit Schweinebacken Speck, weißen Spargeln und Büffel Mozzarella	20.50

PESCE/FISCH

<i>Orata alla griglia</i> - Goldbrasse vom Grill	33.50
<i>Pesce spada</i> - Schwertfisch mit "Ciambotta" (Zucchini, Auberginen, Paprika und Kartoffeln)	35.50
<i>Fritto di calamaretti</i> - Gebackene Baby Tintenfisch mit Zucchini in Süß-Sauer auf Honig Melonen Creme	30.50
<i>Zuppa di pesce</i> - Fisch Suppe "Mediterranische Art"	33.50

CARNE/FLEISCH

<i>Filetto di maialino</i> - Spanferkelfilet mit Auberginen Ragout	33.50
<i>Arrosto di manzo</i> - Rinderbraten mit eigene Juice Sauce und Kräutern	35.50
<i>Entrêcote di manzo</i> - Rinder Entrecote vom Grill	34.50

(Hauptspeisen mit Beilage: Gemüse und Kartoffeln oder Salat)

PIZZA/PINSA

<i>Pinsa Bianca</i> - Mit Rinder Carpaccio, Rucola und Parmesan	21.50
<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

Tagliolini al tartufo estivo - Dünn band Nudeln mit Sommer Trüffeln

23.50

Fregola sarda - Hartweizengrieß Nudelart in kleiner Kugelform

/Pinsa

Pinsa Bianca - Mit Calamari und Endivie`

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 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 pikant)

7.50

Sogliola alla griglia - Seesunge 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

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 Überraschungenmen

(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 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 - 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 sauteig) 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 (Trebbiano/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 - 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.) € 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 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

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.- 7.90

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% 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- "Risèis Agriverde" 29.- 8.40

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.- 7.90

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% 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.- 7.90

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

