

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>Mozzarella di bufala</i> - Büffel Mozzarella auf Gemüse Ratatouille	20.50
<i>Carne salada</i> - Rinder Carpaccio mit Pfifferlingen, Kapern und Parmesan	22.50
<i>Duetto di pesce</i> - Selbstgebeizt Lachs und marinierte Garnelen mit Wodka auf Cous-Cous mit Avocado und Pfirsich	23.50

PASTA-RISO/NUDELN-REIS

<i>Tagliolini al tartufo estivo</i> - Dünn band Nudeln mit Sommer Trüffeln	23.50
<i>Cavatelli</i> - Nudeln mit Thunfisch Ragout und geschmorten Zwiebeln	20.50
<i>Pappardelle</i> - Breit-Band Nudeln mit "Salsiccia" und Gemüse	19.50

PESCE/FISCH

<i>Orata alla griglia</i> - Goldbrasse vom Grill	33.50
<i>Fritto misto</i> - Gebackene Fisch Variation auf Gazpacho Creme mit Spinat	39.50
<i>Filetto di trota</i> - Lachsforellenfilet mit Wilder Fenchel Kräutern und Kapern auf Cous-Cous	33.50
<i>Branzino al sale</i> - Seewolf in Salz Kruste für 2 Personen	(p.P.) 37.50

CARNE/FLEISCH

<i>Filetto di maialino</i> - Spanferkelfilet mit Gorgonzolakäse Creme Sauce	32.50
<i>Entrécote alla griglia</i> - Rinder Entrécote vom Grill	34.50
<i>Nodino di vitello</i> - Kalbskotelettin Butter und Salbei mit Pfifferlingen	39.50

(Hauptspeisen mit Beilage: Gemüse und Kartoffeln oder Salat)

PIZZA/PINSA

<i>Pinsa Bianca</i> - Mit Rinder Carpaccio, Artischocken und Parmesan	22.50
<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 Roastbeef, Spargeln und Büffel Mozzarella 22.50

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 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 - Seeszunge 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' - 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

<i>Pizza Regina</i> - Mit Schinken und Champignons	11.50
<i>Mozzarella di bufala</i> - Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	12.50

/Pinsa

<i>Pinsa Verdure</i> - Mit Gemüse vom Grill und Mozzarella	14.50
<i>Pinsa Romana Bianca</i> - 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 Überraschungenmenü

(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 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 "Risèis 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 Allergenkenzeichnung stellen wir Ihnen gerne zu Verfügung*

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' Cucci" (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 (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' 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

