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

Fiori di zucca – Zucchini Bluten mit Büffel Ricotta-Pistazien Füllung auf rote Beten Carpaccio 22.50
Carne salada – Rinder Carpaccio mit Pfifferlingen und Büffel Mozzarella 23.50
Duetto di pesce – Schwertfisch Tataky und marinierte Garnelen mit Wodka auf Orange-Kaffee Creme 24.50

PASTA-RISO/NUDELN-REIS

Tagliolini al tartufo estivo – Dunn band Nudeln mit Sommer Trüffeln 23.50
Cannoncino ripieno – Nudeln mit Büffel Ricotta Füllung mit gebackene Zucchini Bluten und Pinienkernen auf und gelbe Kirschtomatene Creme 22.50
Paccheri – Nudeln mit Schwertfisch und Miesmuscheln 23.50
Pappardelle – Breit-Band Nudeln mit Spanferkel Ragout, Pfifferlingen und Gemüse 21.50

c
o
t
e

PESCE/FISCH

Orata alla griglia – Goldbrasse vom Grill 33.50
Pesce spada – Schwertfisch mit Miesmuscheln und Kirschtomaten (leicht pikant) 37.50
Filetto di trota – Lachsforellenfilet mit Wilder Fenchel Kräutern und Kapern auf Cous-Cous 33.50

CARNE/FLEISCH

Arrosto di manzo – Rinderbraten mit Pfifferlingen und Kartoffel Püree 35.50
Entrêcote alla griglia – Rinder Entrêcote vom Grill mit Kräutern 34.50
Nodino di vitello – Kalbskotelett in Butter und Salbei 37.50

(Hauptspeisen mit Beilage: Gemüse und Kartoffeln oder Salat)

PIZZA/PINSA

Pinsa Bianca – Mit Schwertfisch, Kirschtomaten und Pinienkernen 23.50

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

/PINSA

Pinsa Bianca – Mit Roastbeef, Spargeln und Büffel Mozzarella 22.50

Tagliolini al tartufo estivo – Dunn 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 – 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, 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 – 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
Pinsa Romana Bianca – Mit Weiß-Spargeln und Parmesan 14.50

Wir freuen uns Sie auch in der schweren Zeit mit gutem Essen unterstützen zu durfen!
Wir sind weiterhin für Sie Da, leider derzeit nur zur Abholung.

4 Gänge Überrasschungsmen

(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 Persone: 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 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 (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 – 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 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 rospo – Seeteufel mit Zitrusfrüchte und Kartoffeln auf Raps Bluten 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 Überrasschungsmenü

(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 (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

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 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' Appasimento (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 Meereesfrüchte 15.50

Bruschette Miste x 2 Persone: Bruschette Variation für 2 Personen 18.-

2018er PECORINO BIO/VEGAN -Terre di Chieti- "Riseis 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

2017erVERSO-IGTSalento-(60%Negroamaro 35%Primitivo 5%MalvasiaNera) “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

2017erVERSO-IGTSalento-(60%Negroamaro 35%Primitivo 5%MalvasiaNera) “Botter” 27.- 7.90

2018er CHIARETTO BARDOLINO „V.Zenato“ 27.- 7.90

2019er PAJA (Cortese D.O.C.) -PIEMONTE- “Marco Bonfante” 27.- 7.90