

**A** N T I P A S T I

Vorspeisen

<b>Frutti di mare alla mediterranea</b> <sup>(B, I)</sup> Frischer Meeresfrüchtesalat nach Mediterraner Art	13,50
<b>Tentacoli di Polpo alla brace su letto di rucola</b> <sup>(M)</sup> Zarter Oktopus vom Grill auf Rucolabett und Kirschtomaten	12,50
<b>Carpaccio di Manzo con rucola e parmigiano</b> <sup>(H)</sup> Delikates Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanflocken und Rucola	12,50
<b>Vitello Tonnato alla piemontese</b> <sup>(D, H)</sup> Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit kalter Thunfischsauce	12,50
<b>Mozzarella di bufala alla caprese</b> <sup>(H, N)</sup> Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	11,50
<b>Antipasto della Casa per una persona</b> <sup>(B, I, H)</sup> Gemischter Vorspeisenteller für eine Person	13,50
<b>Bruschetta</b> <sup>(A, W<sub>2</sub>)</sup> Fruchtige Tomatenwürfel mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum auf geröstetem Weißbrot	4,80



## I N S A L A T E

Salate

<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat, Rucola, Tomaten, Gurken, Karotten	5,00
<b>Insalata di datterini con cipolla e basilico</b> Datteltomaten mit Zwiebeln und Basilikum	6,50
<b>Insalata Santa Lucia</b> <sup>(D, H)</sup> Gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella und Oliven	8,50

## P R I M I P I A T T I

Nudelgerichte

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> <sup>(A, W<sub>2</sub>)</sup> Spaghetti in Knoblauch, Olivenöl und 'Chili	7,50
<b>Spaghetti con Pomodorini di collina</b> <sup>(A, W<sub>2</sub>)</sup> Spaghetti mit sonnengereiften Kirschtomaten und Basilikum	8,40
<b>Linguine con Frutti di Mare</b> <sup>(A, W<sub>2</sub>, B, D, I, M, N)</sup> Schmale-Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten	14,50
<b>Penne all'arrabiata</b> <sup>(A, W<sub>2</sub>)</sup> Penne mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch	8,50
<b>Ravioloni ricotta e spinaci in salsa rosa</b> <sup>(A, W<sub>2</sub>, H)</sup> Große Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomaten-Sahne-Sauce und Parmesan	9,90
<b>Fettuccine ai porcini con crema di tartufo</b> <sup>(A, W<sub>2</sub>)</sup> Bandnudeln mit Steinpilzen in feiner Trüffelsauce	12,90
<b>Penne al Buongustaio</b> <sup>(A, W<sub>2</sub>, H)</sup> Penne mit Rinderfiletspitzen, Tomatensauce, Rucola und Parmesan	11,90



**P E S C E**

Fischgerichte

Seppie alla griglia <sup>(M)</sup> Sepia vom Grill auf Rucola-Bett	17,90
Gamberoni selvaggi dell`atlantico alla griglia <sup>(B)</sup> Wilde Königsgarnelen aus dem Atlantik vom Grill an leichter Zitronen-Knoblauch-Marinade	24,80
Grigliata mista ai carboni <sup>(B, D)</sup> Fischvariation vom Lavastein-Grill	26,50

**C A R N E**

Fleischgerichte

Filetto argentino alla griglia <sup>(3, H)</sup> Zartes Rinderfilet Argentinisch vom Lavasteingrill	26,50
Saltimbocca alla Romana <sup>(A, N, 3)</sup> Medaillons vom Kalb mit Parmaschinken in Butter-Salbeisauce	22,50
La Paillard di Vitello alla griglia gegrilltes Minutensteak vom Kalb	19,90

Fisch- und Fleischgerichte servieren wir mit Kartoffeln und Blattspinat.



**L** E N O S T R E P I Z Z E

Unsere Pizzen

<b>La Regina Margherita</b> Tomaten, Mozzarella und Basilikum <sup>(A, W<sub>2</sub>)</sup>	7,50
<b>Siciliana</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven <sup>(A, W<sub>2</sub>)</sup>	8,50
<b>Diavolo</b> Tomaten, Mozzarella und Salami <sup>(2,3)</sup> Calabrese (scharf) <sup>(A, W<sub>2</sub>)</sup>	8,50
<b>Tonno e Cipolla</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln <sup>(A, W<sub>2</sub>)</sup>	8,50
<b>Santa Lucia</b> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken <sup>(3)</sup> , Rucola und Parmesan <sup>(A, W<sub>2</sub>)</sup>	11,00
<b>Pizza Pane</b> Pizzabrot <sup>(A, W<sub>2</sub>)</sup>	4,50



**D O L C I**

Dessert

<b>Cassata siciliana flambata</b> <sup>(H, F, G, *)</sup> Sizilianische Eistorte mit Sambuca flambiert	5,00
<b>Tortino di cioccolato con salsa di vaniglia</b> <sup>(H, E, G, C)</sup> Hausgemachtes warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern an Vanillesauce (ca. 15 min. Backzeit)	7,80
<b>Panna Cotta ai frutti di bosco</b> <sup>(H)</sup> Feine hausgemachte Panna Cotta mit Waldbeersauce	5,60
<b>Il Tiramisú</b> <sup>(H, A, E, G, C)</sup> Unser klassisches Tiramisú im Glas	6,50
<b>Crème brûlée</b> <sup>(H)</sup>	5,60
<b>Composizione della casa (per due Persone)</b> <sup>(H, E, G, C)</sup> Dessert-Variation nach Art des Hauses (für 2 Personen)	12,90
<b>Passito 0,1 l</b> Dessert-Wein	6,00

**F O R M A G G I**

Käse

<b>Degustazione di formaggi</b> <sup>(H, F)</sup> Teller mit einer Auswahl italienischer Käsesorten	9,80
--	------

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Allergene Stoffe

(A, W<sub>2</sub>) Glutenhaltiges Getreide + Weizen (B) Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse (C) Eier und Ei-Erzeugnisse,  
(D) Fisch und Fisch-Erzeugnisse (E) Erdnüsse und Erdnuss- Erzeugnisse  
(F) Soja und Soja-Erzeugnisse, (G) Schalenfrüchte (H) Milch und Milch-Erzeugnisse  
(I) Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse (J) Senf und Senf-Erzeugnisse  
(K) Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse (L) Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse (M) Weichtiere  
(N) Schwefeldioxid und Sulfit

(1) Geschmacksverstärker (2) Antioxidationsmittel (3) Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz (4) geschwärzt  
(5) Süßungsmittel (\*) Farbstoff

