

A N T I P A S T I

Vorspeisen

Gamberi Cozze e Moscardini all'Aglio e Peperoncino ^(B, N, I) Garnelen Miesmuscheln und Babyoktopus in Knoblauchöl und Chili	11,00
Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano ^(G) Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanflocken und Rucola	13,50
Vitello Tonnato ^(1, 3, C, D, G) Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit kalter Thunfischsauce	12,50
Mozzarella di bufala alla caprese ^(G) Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	11,50
Antipasto con Delizie Mediterraneo ^(A, C, E, G) Gemischter Vorspeisenteller mit mediterranen Köstlichkeiten	15,50
Bruschetta ^(W1) Tomatenwürfel mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum auf geröstetem Weißbrot	4,80



I N S A L A T E

Salate

Insalata mista ^(H, I, J) Gemischter Salat	5,00
Insalata mista con petto di pollo ^(H, I, J, K) Salat Variation mit Hähnchenbruststreifen	12,50
Insalata Santa Lucia ^(H, I, J, B, N) Salat Variation mit Garnelen, Sepia und eingelegtes Gemüse	14,50

P R I M I P I A T T I

Nudelgerichte

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ^(A, W1) Spaghetti in Knoblauch, Olivenöl und Chili	7,50
Penne all'arrabbiata ^(A, W₁) Penne mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch	8,50
Ravioloni ricotta e spinaci al burro e salvia ^(A, W₁, E, G) Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbeisauce	10,50
Paccheri ai Frutti di Mare ^(A, W1, B, D, N) Paccheri mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten	16,50
Gnocchetti Sardi Salsiccia Porcini e Zafferano ^(A, W₁, 2) Sardische Gnocchetti mit Salsiccia Steinpilzen und Safran	13,50



P E S C E

Fischgerichte

- Filetto d'Orata alla Sorrentina** (D, 10,11) 22,00
Doradenfilet mit Kirschtomaten Oliven Kapern und Kartoffeln
mit marktfrischem Gemüse
- Zuppa di Pesce con Seppia Vongole Cozze** (B, N, A, W1) 19,50
Sepia, Mies- und Venusmuscheln in Weißwein gedämpft
mit geröstetem Weißbrot

C A R N E

Fleischgerichte

- Tagliata di Manzo alla griglia** 23,00
Rumpsteak vom Lavasteingrill in Tranchen geschnitten
mit Gemüse und Kartoffeln
- Saltimbocca alla Romana** (E, G) 22,50
Medaillons vom Kalb mit Parmaschinken in Butter-Salbeisauce
mit marktfrischem Gemüse



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

Unsere Pizzen

Margherita <small>(A, W1, G)</small> Tomaten, Mozzarella und Basilikum	7,50
Siciliana <small>(A, W1, D, G)</small> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven	8,50
Diavolo <small>(2,3, A, W1, G)</small> Tomaten, Mozzarella und Salami Calabrese (scharf)	9,00
Tonno e Cipolla <small>(1, A, W1, D, G)</small> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln <small>(A, W₂)</small>	9,00
Santa Lucia <small>(A, W1, G)</small> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken ⁽³⁾ , Rucola und Parmesan <small>(A, W₂)</small>	11,50
Pizza Pane <small>(A, W1)</small> Pizzabrot	4,50



D O L C I

Dessert

Cassata siciliana flambata ^(G, H7) Sizilianische Eistorte mit Sambuca flambiert	5,00
Tortino di cioccolato con salsa di vaniglia ^(C, G, E) Hausgemachtes warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern an Vanillesauce (ca. 15 min. Backzeit)	5,90
Panna Cotta ai frutti di bosco ^(G) Feine hausgemachte Panna Cotta mit Waldbeersauce	5,00
Il Tiramisú ^(9, C, G, E) Unser klassisches Tiramisú im Glas	6,50
Crème brûlée ^(C, G)	5,60
Composizione della casa (per due Persone) ^(9, C, E, G) Dessert-Variation nach Art des Hauses (für 2 Personen)	12,90

F O R M A G G I

Käse

Degustazione di formaggi ^(G, E, H) Teller mit einer Auswahl italienischer Käsesorten	12,00
---	-------

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

Die Allergene sind in einer separaten Karte ausgewiesen. Bitte fragen Sie unseren Service.

