

A N T I P A S T I

Vorspeisen

Insalata Frutti di mare ^(B, I) Frischer Meeresfrüchtesalat	13,50
Tentacoli di Polpo alla brace su letto di rucola ^(M) Oktopus vom Grill auf Rucolabett und Kirschtomaten	12,50
Carpaccio di Manzo con rucola e parmigiano ^(H) Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanflocken und Rucola	12,50
Vitello Tonnato ^(D, H) Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit kalter Thunfischsauce	12,50
Mozzarella di bufala alla caprese ^(H, N) Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	11,50
Antipasto della Casa ^(B, I, H) Gemischter Vorspeisenteller	13,50
Bruschetta ^(A, W₂) Tomatenwürfel mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum auf geröstetem Weißbrot	4,80



I N S A L A T E

Salate

Insalata mista Gemischter Salat	5,00
Insalata mista con petto di pollo al sesamo ^(L) Salat Variation mit Sesam-Hähnchenbruststreifen	12,50
Insalata Santa Lucia ^(D, H) Salat Variation mit frisch gebratenem Thunfisch (Sushi) und Oliven	13,00

P R I M I P I A T T I

Nudelgerichte

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ^(A, W₂) Spaghetti in Knoblauch, Olivenöl und Chili	7,50
Penne all`arrabbiata ^(A, W₂) Penne mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch	8,50
Ravioloni ricotta e spinaci al burro e salvia ^(A, W₂, H) Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbeisauce	10,50
Linguine con Frutti di Mare ^(A, W₂, B, D, I, M, N) Schmale Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten	14,50
Fettuccine con Gamberi e Datterini ^(A, W₂, B, D, I, M, N) Fettuccine mit Garnelen und Datteltomaten in Krustentiersud	13,50
Paccheri con manzo, pinoli, rucola e parmigiano ^(A, W₂, H) Paccheri mit Rinderfiletspitzen, Pinienkerne, Rucola und Parmesanspähne	12,90



P E S C E

Fischgerichte

Filetto di Salmone Selvaggio Scozzese grigliato ^(D) Schottisches Wildlachsfilet vom Lavasteingrill mit marktfrischem Gemüse	23,00
Filetto di tonno (Sushi) in padella ^(D) Thunfischfilet (Sushi) rosa gebraten mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	22,00
Grigliata mista ai carboni ^(B, D) Fischvariation vom Lavastein-Grill mit marktfrischem Gemüse	26,50

C A R N E

Fleischgerichte

Tagliata di Manzo Irlandese alla griglia ^(3, H) Irisches Rumpsteak vom Lavasteingrill in Tranchen geschnitten mit marktfrischem Gemüse und Kartoffeln	23,00
Filetto di manzo Irlandese alla griglia ^(3, H) Irisches Rinderfilet vom Lavasteingrill mit marktfrischem Gemüse und Kartoffeln	28,50
Saltimbocca alla Romana ^(A, N, 3) Medaillons vom Kalb mit Parmaschinken in Butter-Salbeisauce mit marktfrischem Gemüse und Kartoffeln	22,50
Petto di pollo al limone Maispoulardenbrust gebraten an Zitronensauce mit marktfrischem Gemüse und Kartoffeln	18,50



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

Unsere Pizzen

Margherita Tomaten, Mozzarella und Basilikum ^(A, W₂)	7,50
Prosciutto Funghi Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven ^(A, W₂)	8,50
Diavolo Tomaten, Mozzarella und Salami ^(2,3) Calabrese (scharf) ^(A, W₂)	8,50
Tonno e Cipolla Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln ^(A, W₂)	8,50
Santa Lucia Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken ⁽³⁾ , Rucola und Parmesan ^(A, W₂)	11,00
Pizza Pane Pizzabrot ^(A, W₂)	4,50



D O L C I

Dessert

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

F O R M A G G I

Käse

Degustazione di formaggi ^(H, F) Teller mit einer Auswahl italienischer Käsesorten	9,80
--	------

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

Allergene Stoffe

(A, W₂) 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

