



## MENÜ | SPEISEKARTE

### ANTIPASTI | VORSPEISE

<b>Antipasto Rustico</b> 17,90	Vorspeisenteller, der die Vielfalt der italienischen Regionen widerspiegelt
<b>Gamberi all Aglio</b> 17,90	Gambas, verfeinert mit Knoblauch-Kräuter-Olivenöl begleitet von knusprigem Bruschetta-Brot
<b>Gambas Provinciale</b> 17,90	Gambas in aromatischem Tomatensugo mit Kräutern, dazu geröstetes Brot
<b>Vitello Tonnato Emma</b> 16,90	Dünn aufgeschnittene Kalbsscheiben, begleitet mit einer delikaten Thunfischcreme und Kapern
<b>Carpaccio Classico</b> 17,90	Rindercarpaccio, begleitet von frischem Rucola und aromatischem Parmesan DOP, serviert mit einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
<b>Bruschetta Traditionale</b> 8,90	Vier köstliche Bruschette, belegt mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum, in extra nativem Olivenöl
<b>Pinsa Bruschetta</b> 16,90	Knusprige Pinsa, traditionell gebacken, belegt mit frischen Tomaten, Basilikum, Rucola, feinstem Olivenöl und aromatischem Parmesan DOP
<b>Zuppa di Pesce</b> 17,90	Hausgemachte Fischsuppe nach mediterraner Art
<b>Caprino Gratinato</b> 18,90	Gebackener Ziegenkäse, im Ofen gratiniert und serviert in einer fruchtigen Tomaten-Kräutersauce dazu geröstetes Brot

### INSALATA | SALATE

<b>Insalata Caprino</b> 18,90	Bunter Salatteller mit lauwarmem Ziegenfrischkäse, knackigen Walnüssen und einem Hauch von süßem Honig
<b>Insalata al Filetto</b> 18,90	Bunter Salatteller mit zarten Rumpsteakstreifen und sautierten Champignons
<b>Bowl Italiana</b> 19,90	Bunter Salatteller mit, Kichererbsen, Rucola, gegrillten Auberginen, Zucchini, saftigen Champignons getrockneten Tomaten verfeinert mit zarten Hähnchenbruststreifen und cremiger Burrata

# MENÙ | SPEISEKARTE

## PASTA | NUDELN

<b><i>Pasta Ripiena al Tartufo su Carpaccio di Manzo</i></b>	<b>26,90</b>	Mit Trüffel gefüllte Nudeln in einer cremigen Trüffelparmesansauce, verfeinert mit frischen Trüffelscheiben auf einem Bett aus Rindercarpaccio
<b><i>Paccheri con Pesto di Pistacchio e Gambas</i></b>	<b>24,90</b>	Paccheri mit feinem Pistazienpesto und Garnelen
<b><i>Pasta ripiena di Filetto di Maiale su Salsiccia, Gorgonzola e Bacon</i></b>	<b>24,90</b>	Mit zartem Schweinefilet gefüllte Pasta auf Salsiccia, Gorgonzola und knusprigem Bacon
<b><i>Rigatoni con Ceci e Verdure Mediterranee in Salsa di Pomodoro</i></b>	<b>22,90</b>	Rigatoni mit Kichererbsen und mediterranem Gemüse in fruchtigem Tomatensugo
<b><i>Linguine Surf &amp; Turf con Vitello e Gambas</i></b>	<b>24,90</b>	Linguine mit zarten Rumpsteakstreifen und Garnelen in einer feinen Hummersauce
<b><i>Mezze Maniche al Salmone ed Erbe Aromatiche con Spinaci</i></b>	<b>24,90</b>	Mezze Maniche mit Lachs und aromatischen Kräutern an Blattspinat Ricotta Tomatensugo
<b><i>Orecchiette con Salsiccia, Broccoli e 'Nduja in Salsa allo Zafferano</i></b>	<b>23,90</b>	Orecchiette mit Salsiccia, Brokkoli und würziger 'Nduja in feiner Safransauce
<b><i>Cannelloni Classici</i></b>	<b>19,90</b>	Cannelloni gefüllt mit würzigem Hackfleisch, frischem Basilikum und aromatischem Parmesan DOP, serviert in einer köstlichen Tomatensugo überbacken mit cremigem Mozzarella Fior di Latte

## RISOTTO | RISOTTO

<b><i>Risotto alla Barbabietola con Noci Caramellate e Feta</i></b>	<b>22,90</b>	Cremiges Rote-Bete-Risotto mit karamellisierten Walnüssen und Feta
<b><i>Risotto Carbonara</i></b>	<b>21,90</b>	Risotto nach Carbonara-Art mit Guanciale und Pecorino

## CARNE | FLEISCH

*Alle Fleischgerichte können selbstverständlich auch mit verschiedenen Saucen serviert werden.  
Unser Kellner empfiehlt Ihnen sehr gerne die passende Sauce.*

<b><i>Bistecca alla Griglia</i></b>	<b>32,90</b>	Ein saftiges argentinisches Grain-Fed-Rumpsteak vom Grill, serviert mit unseren Tagesbeilagen
<b><i>Filetto di Agnello in Salsa al Pepe con Contorno del Giorno</i></b>	<b>36,90</b>	Zartes Lammfilet in Pfeffersauce, serviert mit der Beilage des Tages

## PESCE | FISCH

<b><i>Filetto di Salmone agli Agrumi con Contorno del Giorno</i></b>	<b>31,90</b>	Gegrillter Norwegischer Lachsfilet in einer aromatischen Zitrusfruchtsauce, dazu die Beilage des Tages
--	--------------	--