

amore

Unsere Empfehlungen des Monats

Zuppe

Vellutata di piselli, menta e stracciatella

samtige Erbsencreme-Suppe serviert mit knusprigen Croutons und Stracciatella di bufala | 8

Antipasti

Insalata Primaveraile con patate novelle

Frühlingssalat mit lauwarmen Kartoffeln, Ziegenfrischkäse, knusprigem Guanciale und gerösteten Walnüssen | 15

Carpaccio di barbabietola

Hauchdünne marinierte rote Rüben mit cremigem Ziegenfrischkäse, Walnüsse und Orangen-Vinaigrette | 14

Insalata di asparagi e melone

marinierter grüner Spargel, Wassermelone, Kirschtomaten, rote Zwiebel und Ziegenfrischkäse | 15

Tartare di tonno

roher Thunfisch, asiatisch angehaucht mariniert mit Mango und Guacamole | 23

Primi Piatti

Ceasar Salad

klassisch mit Römersalat, Hendlfilet, originalem Dressing, knusprigem Croutons und Parmesan | 16/23

Paccheri al tonno fresco

Paccheri mit frischem Thunfisch, Zucchini, roten Zwiebeln, Kapern und Oliven | 18

Risotto al limone e gamberetti

cremiges Risotto mit Zitrone und Garnelen | 19

Secondi Piatti

Tonno alla Palermitana

Thunfischsteak in Kräuter-, Pecorino-, und Bröselpanade, goldbraun gegrillt und mediterran abgeschmeckt | 29

Tartufo e manzo

Zartrosa gebratenes Rindsfilet auf cremiger Trüffelpolenta mit frischem Trüffel | 42

Branzino alla puttanesca

Wolfsbarschfilet auf einer pikanten Tomatensauce, Kapern und Oliven | 25

Beilage des Monats

grüner Spargel mit Knoblauch und Kräutern | 7

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt
für Allergene und genauere Infos wenden Sie sich an unser Personal

Gedeck pro Person: 3€

antipasti e insalate

insalata mista		6,5
gemischter Blattsalat mit Karotten, Tomaten, Fenchel und Gurken. klein: 4,9		
insalata di rucola e grana	G	7,5
Rucola, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan. klein: 5,9		
carpaccio di pesce misto	A,D,R	23,5
gemischtes Fisch-Carpaccio mit Thunfisch, Schwertfisch, Oktopus und Sardellen		
carpaccio di manzo	A,G	21,5
dünn geschnittenes Rindsfilet auf Rucola, Kirschtomaten & Olivenöl		
carpaccio di manzo con tartufo	A,G	23,5
dünn geschnittenes Rindsfilet mit frischem Trüffel		
beef tartare	A,G,L,M	27,5
unser Beef Tartare mit hausgemachtem Weißbrot - auch als Vorspeise möglich		
caprese di bufala	A,G	14,5
italienischer Büffelmozzarella mit Rucola, Tomaten, Oliven und Olivenöl		
gamberi alla mamma "silvia"	A,D,G,R	16,0
Garnelen in einer pikanten Tomaten, Knoblauch, Kräuter-Sauce zum "Tunken" mit Weißbrot		

paste classiche
→

paste classiche

spaghetti alle vongole	A,D,R	21,5
mit zarten Venusmuscheln in einer leichten Weißwein-Knoblauch-Sauce		
spaghetti al pomodoro	A,G	11,5
in hausgemachter Tomatensauce, verfeinert mit frischem Basilikum und Olivenöl		
spaghetti all'aglio e olio	A,G	11,5
einfach und simpel: Knoblauch, Chili, Petersilie		
pasta all'arrabbiata	A,G	11,5
in pikanter Tomatensauce mit Chili & Knoblauch		
pasta alla bolognese	A,G,L,O	13,5
der italienische Klassiker: Soffritto, gem. Faschiertes, Tomaten, Rotwein & viel Geduld		
spaghetti carbonara	A,C,G	14,5
traditionell: Guanciale, Pecorino, Eigelb, aqua di cottura		
pasta all'amatriciana	A,G	13,9
in einer Sauce aus Tomaten, Guanciale, Pecorino und schwarzem Pfeffer		
gnocchi alla sorrentina	A,G	14,5
flaumige Gnocchi (glutenarm) in einer fruchtigen Tomatensauce, gekrönt mit Büffelmozzarella		

secondi piatti
→

controni & secondi piatti

calamari alla griglia	A,D,R	21,5
gegrillte Calamari, verfeinert mit Zitronenöl, Knoblauch und Bratkartoffeln		
calamari ripieni alla griglia	A,D,G,R	22,5
gegrillte Calamari gefüllt mit Köse und Schinken, serviert mit Bratkartoffeln		
tagliata di manzo	G	32,5
geschnittenes Rinderfilet, serviert mit frischem Rucola, Bratkartoffeln & Parmesan		
filetto di manzo (ladycut 200g)	G	29,5
zartrosa gegrilltes Rinderfilet		
filetto di manzo (gentlemen cut 300g)	G	42,5
zartrosa gegrilltes Rinderfilet		
bistecca alla fiorentina	G	
der Klassiker aus Florenz zart rosa gegrillt. ab ca 1kg verfügbar. 12€/100g + 2 Beilagen		
fischfilet in salzkruste	D	
ein Fisch-Filet in einer Salzkruste aus dem Ofen, Preis variiert je nach Fisch		
ganzer fisch in salzkruste	D	
Fisch in Salzkruste, wird auf dem Tisch filetiert; Preis variiert je nach Fisch		

Unser heutiges Fischsortiment:

Jeden Tag bieten wir Ihnen eine frische Auswahl an Fisch, direkt aus dem Meer oder von den umliegenden Seen, Flüssen und "Bacherln". Unser Fisch stammt aus nachhaltigem Fang und wird je nach Tagesangebot frisch zubereitet - sei es gegrillt, gebraten oder im Ofen gegart. Lassen Sie sich von den wechselnden Empfehlungen überraschen und genießen Sie authentische mediterrane Aromen.

Unser Service-Personal klärt Sie gerne über unser heutiges Sortiment auf.

nostre pizze
→

nostre pizze napoletana

Alle Pizzen enthalten: A,G

marinara	D	9,9
Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen		
margherita		11,5
Tomatensauce, Parmesan, Fior di latte		
bufala		14,5
Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella di bufala		
verdure		12,5
Tomatensauce, Fior di latte, gegrilltes Gemüse		
prosciutto cotto		12,5
Tomatensauce, Fior di latte, Kochschinken		
salamino piccante		12,5
Tomatensauce, Fior di latte, pikante Salami		
salame		12,5
Tomatensauce, Fior di latte, italienische Salami		
parma e rucola		16,5
Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Parma, Grana		
bresaola		16,5
Tomatensauce, Fior di latte, Rucola, Rinderschinken		
tonno	D	12,5
Tomatensauce, Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven		
tartufo		21,5
OHNE Tomatensauce, Pesto di tartufo, Fior di latte		
burrata		17,5
Tomatensauce, frische zerissene Burrata nach dem Backen. mit viel Basilikum und EVO		

dolci fatti in casa



dolci fatti in casa

- tiramisú classico** A,C,G **8,5**
tiramisú classico wörtlich „zieh mich hoch“.
Der Name passt perfekt zu diesem beliebten italienischen Dessert, das durch seine Kombination aus Kaffee, Zucker und Kakao belebt und erfrischt. Traditionell besteht Tiramisú aus Schichten von in Espresso getränkten Löffelbiskuits, die mit einer cremigen Mascarpone-Mischung aus Eiern und Zucker bedeckt werden. Der Abschluss ist eine Schicht aus feinem Kakaopulver.
- panna cotta con fragole** G **8,5**
Panna Cotta, was wörtlich „gekochte Sahne“ bedeutet, ist ein zartes, cremiges Dessert, das in der italienischen Küche besonders beliebt ist. Unsere Version wird mit hausgemachter Erdbeersauce und frischen Erdbeeren serviert, die durch ihre Frische und leichte Säure perfekt mit der samtigen Konsistenz der Panna Cotta harmonieren. Ein Dessert, das sanft und erfrischend zugleich ist.
- ricotta mousse** G **8,5**
Diese luftige Mousse wird aus feiner Ricotta hergestellt, die durch ihre natürliche Cremigkeit begeistert. Verfeinert mit einem Hauch von Zitronenschale, bietet dieses Dessert eine subtile Balance aus Frische und Leichtigkeit, die nach jedem Löffel erfrischt.
- profiterol** A,C,G,E **8,5**
Der Name Profiterol leitet sich vom französischen Wort „profit“ ab und verweist auf den üppigen Genuss, den dieses Dessert bietet. Zarte Brandteigkugeln, gefüllt mit einer leichten Creme und überzogen mit einer dicken Schicht Schokoladensauce, vereinen knusprige und cremige Texturen zu einer köstlichen Sünde.
- tortino al cioccolato** A,G,E **9,5**
Schokoladenküchlein mit einem flüssigen Kern. Wenn man es anschneidet, fließt die geschmolzene Schokolade heraus und vereint sich perfekt mit einer Kugel Vanilleeis.
- misto per due** A,C,G,E **16,5**
Lassen Sie sich überraschen!
- ristretto** **2,0**
Ein kurzer Espresso zum Dessert - come in Italia

le nostre bibite



i nostri bibite

alle Weine enthalten Sulfite (O)

analclici		aperitivi	
0,33l Mineral mit/ohne	3,8	1/4l Aperol mit Prosecco	6,2
0,33l Mineral Zitrone	3,9	1/4l Hugo	6,2
0,33l Coca Cola classic/zero	4,5	1/4l Lillet Wild Berry	6,2
0,33l Sprite	4,5	1/4l Limoncello Spritz	5,8
0,33l Frucade	4,5	1/8l Prosecco	5,5
0,33l Makava Icetea	4,5	1/8l Prosecco rosé	6,5
0,33l Rauch Icetea	4,5		
0,20l Rauch Säfte	4,4	Crodino mit Soda & Zitrone	6,5
0,25l Red Bull classic/sugarfree	4,5	San Bitter mit Soda & Zitrone	6,5
0,25l The ORGANICS by Red Bull	4,5		
0,25l Red Bull Summer/Winter	4,5	spritz	
Himbeer/Holunder Wasser/Soda	2,9	spritz bianco	4,5
Soda Zitrone	2,6	spritz "sommer"	4,5
0,5l Karaffe Wasser	1,0	prosecco spritz	6,5
		rosé prosecco spritz	6,5
i nostri vini della casa		aperitivo prosecco "veneziano"	6,9
1/8l vino bianco	4,5	hugo spritz	6,9
1/8l vino rosso	4,8		
1/8l vino rosé	4,8		
		cafe	
le nostre birre		espresso	2,8
0,3l Stiegl Hell	4,5	espresso doppio	4,2
0,5l Stiegl Hell	5,2	espresso macchiato	3,2
0,3l Puntigamer	4,5	cappuccino	3,9
0,5l Puntigamer	5,2	verlängerter schwarz	3,8
0,3l Stiegl Radler	4,5	verlängerter milch	3,8
0,5l Stiegl Radler	5,2	latte macchiato	4,2
0,5l Weizenbier	5,2	café latté	4,2
0,5l Weizen alkoholfrei	5,2		
0,5l Stiegl 0,0% Freibier	5,2	affogato al caffè	6,5