

# Speisekarte



## Antipasti

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 1 | <b>Antipasto Misto</b><br>Gemischte Vorspeisen   | € 15,20 |
| 2 | <b>Antipasto Sorpresa</b><br>Verschiedene italienische Spezialitäten für zwei Personen (kalt & warm) | € 32,50 |
| 3 | <b>Carpaccio</b><br>Hauchdünnes Rindfleisch auf einem Rucolabett mit Parmesan und Champignons        | € 14,60 |
| 4 | <b>Vitello Tonnato</b><br>Kalbsfleisch mit Thunfischsauce  | € 14,00 |
| 7 | <b>Bruschetta Classica</b><br>Geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Knoblauch                     | € 8,40  |

## Insalate

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 34 | <b>Insalata Mediterranea</b><br>Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Oliven, Ziegenkäse, gebratenen Speck und Feigensenf   | € 14,60 |
| 35 | <b>Insalata Mare e Monti</b><br>Doradenfilet auf einem gemischtem Salat mit Tomaten, Frischkäse und marinierte Feigen<br><i>Ihren Salat verfeinern wir mit Italia- oder Joghurtdressing, wie Sie es wünschen!</i> | € 20,80 |

## Primi Piatti

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 41 | <b>Mafalde della Casa</b><br>Selbstgemachte breite Bandnudeln mit Rindfleischstreifen, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan                 | € 18,50 |
| 42 | <b>Mafalde al Salmone</b><br>Selbstgemachte breite Bandnudeln mit frischem Lachs, rosa Pfeffer & Zitronenbuttersauce                      | € 18,50 |
| 43 | <b>Mafalde Nussina</b><br>Selbstgemachte breite Bandnudeln mit Lammfilet, an Rinder-Carpaccio mit Trüffelsauce                            | € 20,20 |
| 47 | <b>Ravioli della Casa</b><br>Selbstgemachte Nudeln gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibuttersauce & Parmesan                         | € 15,20 |
| 49 | <b>Mafalde con Orata</b><br>Selbstgemachten Nudeln mit gegrillter Dorade mit Öl und Knoblauch   | € 21,90 |
| 52 | <b>Ravioli al Tartufo</b><br>Gefüllte selbstgemachte Trüffelnudeln, verfeinert mit Buttersoße, serviert mit geröstetem Salbei und Trüffel | € 21,80 |
| 53 | <b>Tagliatelle ai Scampi</b><br>Selbstgemachte grüne Bandnudeln mit Steinpilzen, Scampi und Cherrytomaten                                 | € 23,00 |
| 54 | <b>Tagliatelle al Cinghiale</b><br>Selbstgemachte grüne Bandnudeln mit Wildschweinragout  | € 26,30 |
| 55 | <b>Mafalde ai Porcini</b><br>Selbstgemachte breite Bandnudeln mit Steinpilzen, Trüffel und Sahnesauce                                     | € 24,10 |

## Pizza

56 <b>Pizza Favolosa</b>	Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, getrocknete Tomaten und Kapern	€ 18,50
63 <b>Pizza Calabrese</b>	mit Tomatensauce, Mozzarella, Oliven und Salami scharf	€ 15,00
65 <b>Pizza Parmigiana</b>	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Auberginen und Parmesanraspel	€ 16,70
66 <b>Pizza Genovese</b>	mit Tomatensauce, Mozzarella, Pilzen und Schinken	€ 12,80
67 <b>Pizza Primavera</b>	mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Zucchini und Scampis	€ 17,80
68 <b>Pizza Tonno</b>	mit Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln und Thunfisch	€ 15,20
70 <b>Pizza Calzone</b>	Gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	€ 14,00
72 <b>Pizza Capricciosa</b>	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven und Tunfisch	€ 15,20
73 <b>Pizza dell Orto</b>	mit Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini und Paprika	€ 14,60
74 <b>Pizza Gorgonzola</b>	mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Spinat	€ 14,60
75 <b>Pizza Parma</b>	mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan	€ 17,80
77 <b>Pizza il Teatrino</b>	mit Tomatensauce, frischem Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	€ 15,20

## Pizza Bianche – ohne Tomaten

79 <b>Nordica</b>	mit Mozzarella, Cherrytomaten, frischem Lachs und Rucola	€ 17,80
-------------------	--	---------

Jeder zusätzliche Pizzabelag zu einem Aufpreis von 1,70 €, alle Fisch- und Fleischsorten 2,80 €.

## Pesce Fresco

80 <b>Orata alla Griglia</b>	Dorade royal, gegrillt	€ 26,90
81 <b>Salmone alla Griglia</b>	gegrillter Lachs	€ 28,60
82 <b>Grigliata Mista</b>	verschiedene Fischarten, gegrillt	€ 31,90
84 <b>Pesce del Giorno</b>	Tagesfisch mit Scampi in einer Hummerbuttersoße mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Gemüse	€ 33,10

## Carne

94 <b>Saltimbocca alla Romana</b>	Kalbsfleisch mit Salbei, Parmaschinken und Weißwein	€ 29,70
95 <b>Tagliata alla Fiorentina</b>	Argentinisches Rindersteak, gegrillt auf einem Rucolabett mit Parmesanraspeln und getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 35,30
96 <b>Filetto al Vino Rosso</b> (180gr.)	Argentinisches Rinderfilet mit roten Zwiebeln in einer Rotweinsoße mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Gemüse	€ 38,70

**Beilagen:** Als Beilage zum Fisch und Fleisch servieren wir getrüffeltes Kartoffeln und Tagesgemüse. (Zusätzlicher Beilagensalat 4,50 €)

# Menü des Monats

## **Vitello Tonnato**

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

## **Ravioli al Tartufo**

Gefüllte selbstgemachte Trüffelnudeln, verfeinert mit Buttersoße, serviert mit geröstetem Salbei und Trüffel

## **Tagliata alla Fiorentina**

Argentinisches Rindersteak, gegrillt auf einem Rucolabett und Parmesanraspeln mit getrüffeltem Kartoffelpüree

*oder*

## **Filetto di Orata**

Doradenfilet in Weißweinsauce mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Gemüse

Dessert

*wahlweise*

**Panna Cotta / Tiramisu / Formaggio**

54,80 EUR

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Pepsi/Mirinda/ 7up/Pepsi Max (Zero)	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 5,10
Apfelschorle	0,2l	€ 3,00	0,4l	€ 5,10
Seltersnaturel /-medium	0,25l	€ 3,20	0,75l	€ 7,20
Vitamalz	0,33l	€ 4,00		

## Digestifs

Averna/Ramazzotti/Fernet	2cl	€ 3,50		
Grappa des Hauses	2cl	€ 3,50		
Grappa Speciale	2cl	€ 4,50		

## Bier vom Fass

Brinkhoff's	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 5,80
Radeberger	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 5,80
Radler/Alster	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 5,80

## Flaschenbier

Schöffelhofer Weizen	0,5l	€ 5,80		
Schöffelhofer alkoholfrei	0,5l	€ 5,80		
Jever alkoholfrei	0,33l	€ 4,00		

# Weinempfehlungen

## Weißwein

Prosecco	0,1l	€ 4,50	0,75l	€ 23,00
Hauswein	0,2l	€ 6,90	0,75l	€ 18,00
Lugana	0,2l	€ 7,90	0,75l	€ 26,00
Rosé „Norico“	0,2l	€ 7,90	0,75l	€ 26,00
Lugana Cà dei Frati			0,75l	€ 38,50
Specogna Pinot Grigio, Ramato (Rose)			0,75l	€ 32,00

## Rotwein

Hauswein	0,2l	€ 6,90	0,75l	€ 18,00
Primitivo	0,2l	€ 7,90	0,75l	€ 26,00
Cavit Rosso - Merlot, Lagrein, Cabernet	0,2l	€ 7,90	0,75l	€ 26,00
Chianti Classico	0,2l	€ 8,50	0,75l	€ 29,50
Amarone Santa Leila			0,75l	€ 38,00
Primitivo Di Manduria Riserva			0,75l	€ 34,00
Specogna Merlot			0,75l	€ 34,00
Allegrini Valpolicella Superiore			0,75l	€ 32,00

## Heisse Getränke

Espresso	€ 2,50
Espresso Macchiato	€ 2,80
Espresso Corretto	€ 3,50
Kaffee	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,50
Tee	€ 3,20

## Formaggio

<b>Formaggio Misto</b> verschiedene Käsesorten	€ 8,40
<b>Parmigiano</b> Parmesan mit Feigensenf	€ 7,30

## Dessert

<b>Tiramisu</b>	
Löffelbiskuit, Kaffee, Mascarpone, Kakao	€ 6,20
<b>Panna Cotta</b>	
Sahnecreme mit Karamellsauce	€ 6,20
<b>Dessert della Casa</b>	
Variationen von verschiedenen Nachspeisen	€ 9,50
<b>Schoko-Soufflé</b>	
Vanilleeis und Sahne	€ 7,30
<b>Tartufo Nero</b>	
Schokoeis, Sahne, Eierlikör, Schokostreusel	€ 7,80
<b>Tiramisu - glutenfrei</b>	
Biskuit, Kaffee, Mascarpone, Kakao	€ 7,30
<b>Panna Cotta - glutenfrei</b>	
Sahnecreme mit Karamellsauce	€ 6,20

*Unsere Pasta & Pizza servieren wir Ihnen gerne glutenfrei für einen Aufpreis von 2,00 €.*

\* Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die eventuell Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten sie vorab von dem Personal.