



*Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit, mit bis
zu 12 Personen bei uns zu feiern.
Sprechen Sie uns einfach darauf an.*

Reservierungen.

02389 - 9906484

0172 - 2662323

Kennzeichnung

- 1) mit Farbstoff (en)
 - 2) mit Konservierungsstoff (en)
 - 3) mit Antioxydationsmitteln (n)
 - 4) mit Geschmacksverstärker (n)
 - 8) mit Milcheiweiß
 - 9) koffeinhaltig
 - 11) mit Süßungsmitteln
 - 13) Gewachst (Oberfläche von frischen Früchten)
-
- a) Glutenhaltiges Getreide, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
 - b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - h) Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse)
 - j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Antipasti



- 1 *Antipasto di verdure*
Gemüse Antipasti 9,50 €
- 2 *Carpaccio di manzo*
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan g 12,00 €
- 3 *Antipasto italiano*
Italienische Aufschnittplatte mit Gemüse g-1 -2- 3-4 12,50 €
- 4 *Asparagi verdi con pomodorini e parmigiano*
Gebratener grüner Spargel mit Kirschtomaten und Parmesan g 10,50 €
- 5 *Carpaccio di Pesce*
Carpaccio von Fisch mit Marinade und Dill a 12,50 €
- 6 *Scampispieß mit Knoblauch und Kirschtomaten*
mit Rucolasalat und Marinade a 9,50 €
- 7 *Bresaola della Valtellina*
Luftgetrockneter italienischer Rinderschinken mit Rucola und Parmesan g-2-3 10,50 €
- 8 *Filetti di Lachs con Insalata e Prostini*
Gebratene Lachsstreifen auf Rucolasalat und Crostini d-a 13,00 €

Antipasti



- 9 *Bruschette con Funghi*
Bruschette mit Pilze und frische Tomaten a 9,50 €
- 10 *Piatto Italia*
Parmaschinken, Rucola und Mozzarella g-1-2-4 10,50 €
- 11 *Involtini di Melanzane alla Mediterranea*
Auberginenröllchen mit Mozzarella und Tomatensauce g 10,50 €
- 12 *Asparagi verdi alla Milanese*
Gebratener grüner Spargel mit Ei und Parmesan c-g 10,50 €
- 13 *Vitello Tonnato*
Carpaccio von Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern^{d-c} 11,50 €
- 14 *Insalata di Mare*
Meeresfrüchtesalat a 11,50 €
- 15 *Pocktail di Gamberi*
Krabbensalat a 10,50 €
- 16 *Saute di Vongole all'Italiana*
Saute von Venusmuscheln italienische Art d 11,00 €

Pasta



- 17 *Tagliatelle ai frutti di mare oder Vongole*
Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten oder Venusmuscheln d - a 11,50 €
- 18 *Ravioli al burro e salvia con crema di balsamico*
Ravioli in Salbei-Butter mit Balsamico-Creme und gehobeltem Parmesan g - a 10,50 €
- 19 *Tagliatelle al Tartufo*
Bandnudeln in Trüffel-Sauce a 16,50 €
- 20 *Tagliatelle Gamberetti Zucchini e Zafferano*
Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini und Safran a 13,50 €
- 21 *Linguine con Gamberi e pomodorini*
Linguine mit Scampi und Kirschtomaten d - a 12,50 €
- 22 *Penne con filetto e funghi*
Penne mit Filetspitzen und Champignon a 11,50 €
- 23 *Ravioni ai Funghi Porcini*
Ravioli mit Steinpilzen in Salbeisoße a 11,50 €

Pasta



- 24 *Penne Vegetariane*
Penne mit gemischtem Gemüse und Tomatensauce a 9,50 €
- 25 *Rappardelle con Crema di Asparagi e Speck*
Breite Bandnudeln mit Speck und Spargelcreme g-a-3-2 11,50 €
- 26 *Farfalle al Salmone e Pepe Rosa*
Schmetterlingsnudeln mit Lachs und rosa Pfeffer d-a 8,50 €
- 27 *Tagliatelle con Salsiccia*
Bandnudeln mit italienischer Wurst und Salbeibuttersauce 2-a-4 11,50 €
- 28 *Linguine alle Noci*
Linguine mit Basilikum und Walnüssen g-e-h-a 10,50 €
- 29 *Penne alla Caprese*
Penne mit Mozzarella, Basilikum und frischen Tomaten g-a 10,50 €
- 30 *Linguine Vongole e Zucchine*
Linguine mit Zucchini und Venusmuscheln a-a 13,50 €

Pesce



- 31 *Scampi al Mascarpone e Pepe Verde*
Riesen Garnelen mit Mascarponecreme und Grüner Pfeffer a-g-b 20,50 €
- 32 *Lupo di mare al Curry*
Seewolf in Curry-Sauce a 19,50 €
- 33 *Gamberoni alle Mele*
Riesen Garnelen mit Äpfel und Cognac a-b 19,50 €
- 34 *Gebratene Scampis*
Auf Rucolasalat mit Marinade und Parmesan g-d-b 18,50 €
- 35 *Mit Spargel und Parmarschinken gefüllte
Seezungen-Röllchen*
in leichter Tomaten-Sauce a-1-2-4 25,50 €
- 36 *Dorade Royale*
mit Zitronen-Sauce aus dem Backofen a 21,50 €
- 37 *Dorade Royale Farcita*
Dorade gefüllt mit*** a la Chef *** a 22,50 €

Pesce



- 38 *Poda di Rospo alla Siciliana*
Seeteufel-Medallion nach sizilianischem Rezept a 23,50 €
- 39 *Lupo al Forno*
Gebackener Seewolf mit Kapern und frischen Tomaten a 19,50 €
- 40 *Gamberoni Brandy*
Riesen Garnelen mit Brandy auf Rucolasalat a-b 19,50 €
- 41 *Salmone ai Funghi*
Lachs mit Champignons überbacken a-g 19,50 €
- 42 *Poda di Rospo Saltimbocca*
Seeteufel-Medallion mit Parmaschinken d-2-3 23,50 €
- 43 *Luccio al Pesto Rosso*
Zanderfilet in Getrocknete Tomaten Pesto d-e 20,50 €
- 44 *Pernia all'Arancia*
Zackenbarsch mit Rosmarin und Orangesauce a 21,50 €

Carne



- 45 *Liccata*
Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan, paniert und gebacken g-c 17,50 €
- 46 *Filletto di maiale ripieno*
Mit Gemüse und Mozzarella gefülltes Schweinefilet g 17,50 €
- 47 *Saltimbocca alla Romana*
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken in Salbei-Sauce 1-2-4 19,50 €
- 48 *Scaloppine alla Paprese*
Kalbsmedaillons mit Tomaten-Mozzarella g 17,50 €
- 49 *Rinderstreifen*
auf Rucolasalat, Marinade und Parmesan g 16,50 €
- 50 *Filetto d'Agnello alle Erbe*
Lammfilet mit Kräuter (Rosmarin, Thymian, Petersilie ...) 21,50 €
- 51 *Fegato alla Veneziana*
Kalbsleber mit Zwiebeln und rotweinsauce 17,50 €

Carne



- 52 *Piccata al Ragù di Carne*
Paniert Kalbsschnitzel mit Ragoutfleisch € 19,50 €
- 53 *Filleteo di maiale Mediterraneo*
Schweinefilet mit Kapern und Zitronensauce 19,50 €
- 54 *Scaloppine al Vino Bianco o Limone*
Kalbsschnitzel mit Weisswein oder Zitronensauce 20,50 €
- 55 *Scaloppine di Tacchino*
Putenmedaillons mit Speck-schinken und Salbei 1-2-4 19,50 €
- 56 *Bistecca di Manzo al Pepe verde*
Rumpsteak mit grünem Pfeffer 22,50 €
- 57 *Bistecca di Manzo all'Aceto Balsamico*
Rumpsteak mit Balsamicoessig 22,50 €
- 58 *Postolette d'Agnello*
gegrillte Lammkoteletts 21,50 €

Dolci



- 59 *Tiramisù* c-g-2-9 7,50 €
- 60 *Zanna Potta*
Sahnepudding mit Erdbeeren c-g-2-9-11-13 7,50 €
- 61 *Vanille Eis*
Mit frische Früchten oder Balsamico-Crem c-g-2-9-11-13 7,50 €
- 62 *Banana alla Fiamma*
Banane flambiert mit Cognac 13 8,50 €
- 63 *Banana al Forno*
Gebackene Banane mit Zimt und Sahne 13-g-9 8,50 €
- 64 *Crema di mascarpone con Fragole*
Mascarponecreme mit Erdbeeren c-g-2-9-11-13 7,50 €
- 65 *Crema di mascarpone con crema alla Gianduia*
Mascarponecreme mit Nuss-Nougat Creme c-g-2-9-11-13 7,50 €