

PIZZERIA UNSERE PIZZA UND PASTA KLASSIKER

✓ Contadina Gebrillte Zucchini, Paprika, Auberginen	9.00
✓ Lombardia Gorgonzola, Birnen, Pinienkerne	10.50
Speciale Schweizer Emmenthaler Käse, Schinken	9.00
Dolce Vita Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	10.00
Buongusto Mozzarella, Kirschtomaten, Speckwürfel, Rucola, Panchetta	10.00
Campagnola Gebrillte Zucchini, Scampi, geraspelter Ziegenkäse	10.50
Mare Scampi, Calamari, Polpo, Muscheln	14.00

Romana Salami, Pilze	7.50	Calabrese Mozzarella, Peperoniwurst, grüne Peperoni	8.50
Regina Schinken, Pilze	7.50	Quattro Stagioni Schinken, Pilze, Salami, Artischocken	9.00
Venezia Schinken, Pilze, Paprika	8.00	Diavola (scharf) Schinken, Salami, Peperoniwurst, Pilze, Zwiebeln	9.00
Capricciosa Schinken, Peperoniwurst, Artischocken	8.50		
Panna Sahne, Schinken, Zwiebeln, Parmesan	8.50		

Frische Begleiter zu unseren Pizza- und Pasta-Gerichten

✓ Insalata Mista

Blattsalate, Tomaten, Zwiebeln und Oliven

✓ Insalata di Pomodori

Tomatensalat mit Zwiebeln, Oliven und Oregano

✓ Insalata Rucola

Rucola, Cocktailtomaten, Oliven und Parmesankäse

je 4.00

Spaghetti	je 7.50	Rigatoni	je 7.50
✓ Arrabiata Tomatensoße, Knoblauch, Peperoncino		✓ Primavera Tomatensoße, tagesfrisches Gemüse	
✓ Aglio e Olio Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino		✓ Quattro Formaggi Käsesoße von vier verschiedenen Käsesorten	
alla Carbonara Schinkenspeck, Ei, Parmesan		Chef Tomaten-Sahnesoße, Pilze, Schinken	
al Ragù Hackfleischsoße		Puttanesca Tomatensoße, Oliven, Kapern, Sardellen	

ANTIPASTI VORSPEISEN

✓ Bruschetta con Pomodoro	4.50		
Getoastetes Weißbrot mit Tomatenstückchen und Kräutern			
✓ Duett di Zucchini e Melanzane alla Parmigiana	8.50		
Auberginen-Zucchiniauflauf mit Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan			
✓ Burrata sulla Crema di Paprica	9.90		
Büffelmozzarella auf gebrillten Zucchini und roter Paprikacreme			
Vitello Tonnato		Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsoße und Rucola	9.50
Carpaccio di Manzo		Rohes Filet vom argentinischen Angusrind, Olivenöl, Rucola, Parmesan	11.00
Carpaccio Tricolore		Seeteufel-Lachs-Basilikum Roulade, Zitrone, Olivenöl	13.50
Tatar al Salmone		Tatar vom Atlantiklachs mit Staudensellerie und Paprika auf schwarzen Belugalinsen	13.50
Polipo alla Griglia		Gebrillte Krake, Rucola, Olivenöl, Kräuter, Knoblauch	15.00
Tatar di Manzo		Tatar vom argentinischen Angusrind, Wachtelei, Kapern, Zwiebeln, Gurke, Senf	17.00

APERITIVO APERITIF

Martini Dry , Bianco oder Rosso	4.50
Prosecco	4.00
mit Aperol oder Campari	5.00
Patrizia Campari, Gin, Orangensaft, Prosecco	7.00
Eine weitere Auswahl finden Sie auf unserer Getränke- und Weinkarte	

Zum Teilen als gemeinsame Vorspeise

Crostini Geröstetes Brot mit frischen Belägen vom Meer und vom Land	14.00	Antipasto Misto Tagesfrische Variation verschiedener Vorspeisen, auf der Etage serviert	18.00
mit zwei Aperitifs aus obenstehender Auswahl		+ 8.00	

Insalata Tonno Blattsalate, Tomaten, Käse, Schinken, Zwiebeln, Ei, Oliven und Thunfisch	7.50
✓ Insalata Tino Blattsalate, Tomaten, rote Zwiebeln, Mozzarella, Orangenfilets, Sonnenblumen- und Walnußkerne	8.50

ZUPPE SUPPE

✓ Crema di Pomodoro	4.50	Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir knusprig-frisches Brot von der italienischen Bäckerei Dole Forno aus Tübingen
Tomatencremesuppe, Sahne		
✓ Minestrone Gemüsesuppe mit tagesfrischen Zutaten, saisonal inspiriert	5.00	

INSALATE SALATE

Unsere Salate für den großen Hunger

- ✓ **Panzanella con Verdure** Toskanischer Brotsalat mit gegrilltem Gemüse, roten Zwiebeln und Parmesanspäne auf Rucola 12.50
- Variazione d'Insalata** Blattsalate, Cocktailtomaten, Zwiebeln, Oliven
- con Pollo** mit gebratenen Hühnchenstreifen und getrockneten Tomaten 12.50
- con Punte di Filetto** mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Parmesan je
- con Filetto di Luccio** mit gebratenem Zanderfilet und Kürbiskernen 14.50
- con Scampi** mit gebratenen Scampischwänzen und Avocado

PASTA E RISO BESONDERE NUDEL- UND REISGERICHTE

Wir verwenden für die nachfolgenden Pasta-Gerichte ausschließlich handgemachte Nudeln

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conchiglie alla Norma 10.00
Auberginen, Tomatensoße, Knoblauch, Ricotta, Salata ✓ Gnocchi Giganti Kartoffelnudeln 13.00
gefüllt mit Mozzarella, Cocktailtomaten, Buttersoße ✓ Ravioli al Limone gefüllt mit Zitrone und Mascarpone, Buttersoße, Birnenscheiben, Parmesankäse 13.00 Tagliolini con Speck Speck, Radicchio Trevisano 9.00 Paccheri con Punte di Filetto Rinderfiletspitzen, Tomatensoße, Erbsen, Knoblauch 13.50 | <ul style="list-style-type: none"> Fettuccine al Salmone e Spinaci Atlantiklachs, Sahnesoße, Spinat 10.00 Linguine ai Frutti di Mare frische Meeresfrüchte, Olivenöl, Kräuter, Weißwein 10.50 Spaghetti Terra e Mare Garnelen, Pinienkerne, Zucchini 13.50 Spaghetti ai Scampi Scampi, Cocktailtomaten, Weißwein, in leichter Tomatensoße 15.50 | <p style="text-align: center; font-size: small;"><i>Für zwei oder mehr Freunde</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin: 5px 0;"> <p>Tris di Pasta Dreierlei Variation von hausgemachter Pasta, auf der Platte zum Teilen serviert</p> <p>14.00 pro Person</p> </div> | <ul style="list-style-type: none"> Risotto Vegetariano Cremiges Reisgericht mit tagesfrischem Gemüse 10.50 Risotto con Punte di Filetto Cremiges Reisgericht mit Rinderfiletspitzen 14.00 Risotto alla Marinara Cremiges Reisgericht mit Meeresfrüchten und einem gegrillten Scampi aus nachhaltigem Wildfang 29.00 |
|---|---|--|---|

CARNE FLEISCH



DI VITELLO VOM KALB



DI AGNELLO VOM LAMM



DI MANZO VOM RIND

Scaloppina alla Valdostana Kalbsmedaillons mit Schinken und Käse überbacken, Weißweinsauce

Saltimbocca alla Romana Kalbsmedaillons, Parmaschinken, Salbei, Weißweinsauce je 17.50

Piccata Milanese Kalbsschnitzel, paniert mit Parmesan, im Eimantel ausgebacken, auf Spaghetti al Pomodoro

Carré d'Agnello con Erbe Lammkrone mit Kräuter-Olivenkruste auf Rotweinjus 25.00

Bistecca Argentinisches Roastbeef vom Angusrind

alla Griglia gegrillt 18.50

al Pepe Verde mit grüner Pfeffersoße 19.50

Filetto Argentinisches Rinderfilet vom Angusrind

al Gorgonzola in Gorgonzolacreme 27.00

al Senape mit Senfkruste 27.00

Filetto Terra e Mare Gegrilltes argentinisches Rinderfilet Mignon vom Angusrind mit einem Scampi aus nachhaltigem Wildfang, dazu servieren wir Grillgemüse und Kartoffelgratin 44.00

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln



PESCE FISCH

Calamari alla Griglia Gegrillter Tintenfisch, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter 16.50

Salmone al Pepe Rosso Atlantiklachs mit roten Pfefferbeeren, Weißwein, Cocktailtomaten 18.50

Gamberoni alla Griglia Gegrillte Riesengarnelen, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter 24.50

Gamberoni alla Provinciale Riesengarnelen, Tomatensoße, Knoblauch, Weißwein, Kräuter 25.50



Wir verwenden ausschließlich frischen Fisch. Bitte beachten Sie unsere Tagesauswahl!