

APERITIVI • APERITIFS

Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	7,00 €
Aperol Spritz	0,15 l	9,00 €
Sarti Spritz	0,15 l	10,00 €
Limoncello Spritz	0,15 l	10,00 €
Campari Soda	0,2 l	8,50 €
Campari Orange	0,2 l	8,50 €
Pornstar Martini	5 cl	12,00 €
Espresso Martini	5 cl	12,00 €

ANTIPASTI • VORSPEISEN

Antipasto Toscana	Vorspeisenvariation aus Fleisch-, Käse-, Wurst- und gebratenen, sowie eingelegten Gemüsespezialitäten	1 Person 2 Personen	16,50 € 29,50 €
Vitello Tonnato	Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten Thunfischcrème überzogen dazu Toscana Brot		17,50 €
Carpaccio di Manzo	Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Grana Padanokäse an einer weichen Vinaigrette dazu Toscana Brot		18,50 €
Caprese di Fior di Latte	Mozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen		 12,00 €
Caprese di Burrata	Burratakäse mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen		 16,50 €
Mozzarella di Burrata con Crudo di Parma	Burratakäse, Cherrytomaten und Parmaschinken		18,50 €
Insalata Frutti di Mare	Salat aus frischen Meeresfrüchten		19,50 €

BRUSCHETTE

Geröstete Weißbrotscheiben mit frischen Tomaten

2 Stück	4 Stück	6 Stück	8 Stück	10 Stück
5,50€	7,50 €	8,50 €	10,50 €	11,50 €

ZUPPE • SUPPEN

Vellutata di Pomodoro 	Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert	7,50 €
--	--	---------------

SPECIALITÀ AL FORNO • NUDELGERICHTE

Lasagne al Ragout della Nonna	Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken	18,50 €
Cannelloni al Forno ai Funghi	Gefüllte Cannelloni mit frischen Champignons, cremiger Sahnesauce und feiner Käsehaube, im Ofen goldbraun gratiniert.	18,50 €
Cannelloni Ricotta Spinaci	Cannelloni gefüllt mit, Mozzarella Spinat und Ricotta, mit Béchamelsauce im Ofen gebacken	 17,50 €

PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

Tagliatelle Pastore	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen Cherrytomaten, Rucola dazu Weißkäse in einer würzigen Tomaten-Sauce	21,50€
Pasta Mista	Hausgemachte gemischte Nudelplatte aus 3 verschiedenen Nudelsorten dazu leckere Saucen nach Kreationen des Chefkoches	1 Pers. 23,00 € 2 Pers. 38,00 €
Raviolone di Bufala alla Sienese	Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen	 19,50 €
Tagliatelle dello Chef	Hausgemachte feine Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce	19,50 €
Tagliatelle Pasolini	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Filetspitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	19,50 €
Ravioli alla Ricotta	Ravioli mit feiner Ricotta-Füllung, serviert in cremiger Tomaten-Sahnesauce mit zarten Rinderfiletspitzen und frischem Rucola.	 26,00 €
Tagliatelle al Salmone	Hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce mit Zucchini und Cherrytomaten	21,50 €
Tagliatelle Scampi Vino Bianco e Pomodorini	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, abgelöscht mit Weißwein	24,50 €
Tagliatelle ai Frutti di Mare	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Scampi und frischen Meeresfrüchten an einer leicht pikanten Sauce mit frischem Knoblauch und Chili	23,50€

BUON APPETITO! PURER GENUSS AUS DEM STEINOFEN.

Für den Teig unserer Pizzen verwenden wir statt des üblichen Weißmehls eine besonders bekömmliche und kalorienärmere Mehlmischung, bestehend aus 5 Komponenten wie z.B. Cerealien-, Mais- und Sojamehl. Desweiteren benutzen wir Bio-Granulat-Hefe.

Außerdem verarbeiten wir für den Belag ausschließlich Zutaten aus Italien.

PIZZE ROSSE • PIZZEN MIT TOMATEN

Burrata	Tomaten, Fior di latte, Basilikum, Rucola, Cherrytomaten	✓ 16,50 €
Margherita	Tomaten, Fior di latte, Basilikum, Olivenöl	✓ 12,50 €
Vincenzo	Tomaten, Fior di latte, Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Brokkoli, Spinat	✓ 16,50 €
Salamino	Tomaten, Fior di latte, Salami	15,00 €
Funghi	Tomaten, Fior di latte, frische Champignons	✓ 15,00 €
Diavola	Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami, Peperoni	16,50 €
Totti	Tomaten, Fior di latte, Rucola, Weißkäse, getrocknete Tomaten	17,50 €
Hawaii	Tomaten, Fior di latte gekochter Schinken, Ananas	16,00 €
La Via Del Muro	Tomaten, Fior di latte, Spinat, getrocknete Tomaten, Gorgonzola	✓ 17,50 €
La Cesta	Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum	16,50 €
Nadine	Tomaten, Fior di latte, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padanokäse	✓ 17,50 €
Parlamento	Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Grana Padanokäse	18,50 €
Parma a Burratini	Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Olivenöl Burrata, Cherrytomaten	22,50 €
Mista	Tomaten, Fior di latte, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	17,50€
Tonno	Tomaten, Fior di latte Thunfisch, Zwiebeln	17,50 €
Scampi	Tomaten, Fior di latte, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	22,50 €
Frutti di Mare	Tomaten, Fior di latte, Thunfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	19,50 €
con Salmone	Tomaten, Fior di latte, Lachsfilet, Cherrytomaten	18,50 €

PIZZE BIANCHE • PIZZEN OHNE TOMATEN

Focaccia	Toscana-Brot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl	✓ 9,50 €
Focaccia Pecorino	Mozzarella, Weißkäse , Cherrytomaten, Olivenöl	✓ 14,50 €

PIZZE CALZONE • PIZZEN CALZONE

Calzone Classico	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Salami	17,50 €
Calzone Vincenzo	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Brokkoli, Spinat	✓ 17,50 €

LE INSALATE • SALATE

Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Salatdressing.

Insalata Mista	Gemischter Salat	✓ 12,00 €
Insalata Tonno	Gemischter Salat mit Rucola, Thunfischfilet und gekochtem Ei	15,00 €
Insalata con Pecorino	Gemischter Salat mit Rucola, Weiskäse, Wallnüssen	✓ 15,00 €
Insalata con Pollo	Gemischter Salat mit Rucola, tranchierter Hühnchenbrust, Cherrytomaten, und Grana Padano	15,50 €
Insalata Capricciosa	Gemischter Salat mit Rucola, Tunfisch, Weißkäse und Oliven und Cherrytomaten	16,00 €
Insalata Giovanni	getrocknete Tomaten, Oliven, Parmaschinken und Grana Padano	16,50 €
Caesar Salat	Salat mit Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing	13,50 €

Extras zum Salat

Extra Pollo	(Gegrillte Hähnchenbruststreifen)	3,50 €
Extra Scampi	(Saftige Scampi, in Olivenöl und Knoblauch gebraten)	5,50 €
Extra Filetto.	(Zarte Kalbsfiletstreifen, frisch gebraten).	6,00 €

SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Bocconcini di Vitello ai Funghi freschi	Kalbsfiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons, abgelöscht mit Weißwein, in einer cremigen Sahnesauce, serviert auf einem Bandnudelbett	28,50 €
Saltimbocca alla Romana	Kalbsfiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce	28,50 €
Medaglioni di Vitello alla Pizzaiola	Kalbsfiletmedaillons mit Tomaten, Kapern, Knoblauch, Oregano und Oliven, serviert mit Spaghetti	28,50 €
Medaglioni di Vitello con Rucola	Kalbsfiletmedaillons mit zartschmelzender Käsecrème-Sauce, belegt mit Rucola und Grana Padanospänen	28,50 €
Filetto di Vitello ai Funghi freschi	Kalbsfilet mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	34,50 €
Filetto di Vitello Gorgonzola	Kalbsfilet an einer fein würzigen Gorgonzola-Crème-Sauce	34,50 €
Filetto di Vitello Madagascar	Kalbsfilet mit leicht würziger Sahne-Sauce und grünem Pfeffer	34,50 €
Filetto di Vitello alla Luciano Pavarotti	Kalbsfilet, belegt mit Spinat und einer Scheibe Gorgonzola-Käse, gebacken, auf einem cremigen Saucenspiegel mit grünem Pfeffer, abgelöscht mit Cognac	34,50 €
Medaglioni	Schweinerückenmedaillons, wahlweise mit <ul style="list-style-type: none">- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce- frischen Champignons in cremiger Sahnesauce- oder delikater Gorgonzolasauce	22,50 €
Petto di Pollo	Hähnchenbrustfilet, wahlweise mit <ul style="list-style-type: none">- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce- frischen Champignons in cremiger Sahnesauce- oder delikater Gorgonzolasauce	24,00 €
Cordon Bleu	mit Käse und Schinken gefülltes Schnitzel, wahlweise mit <ul style="list-style-type: none">- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce- frischen Champignons in cremiger Sahnesauce- oder delikater Gorgonzolasauce	23,00 €

BRACERIA • GRILLSPEZIALITÄTEN

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Filetto di Vitello alla Griglia	Kalbsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	33,50 €
Tagliata di Manzo	Tranchiertes argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill, auf einem Rucola-Cherrytomatenbett belegt mit Grana Padanospänen	33,50 €
Entrecôte alla Griglia	Argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill mit Kräuterbutter	32,00 €
Petto di Pollo alla Griglia	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	23,50 €

SPECIALITÀ DI PESCE • FISCHGERICHTE

Unsere Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Salmone alla griglia	Lachsfilet vom Grill serviert mit frischem Gartenkräuter-Dip	26,50 €
Scampi alla Livornese	Großgarnelen (6/8er, Salzwasser) mit Knoblauch, Olivenöl, würziger Tomaten-Sauce und Basilikum	32,50 €
Scampi al forno	Großgarnelen (6/8, Salzwasser) abgelöscht mit Weißwein, mit Knoblauch, Petersilie und Kräuterbutter, im Ofen gebacken	32,50 €

CONTORNI • BEILAGEN

Pommes frites	4,00 €
Rosmarinkartoffeln	5,00 €
Kroketten	5,00 €
Gemischter Salat (Beilagensalat)	5,00 €
Grüner Salat	5,00 €
Blattspinat	5,00 €
Oliven	5,00 €

Die Kennzeichnung der Allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ist in einer gesonderten Karte einzusehen. Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.



ohne Fleisch



vegan



Glutenfrei