

# Menù del Cibo

## Speisekarte

### ANTIPASTI/ VORSPEISEN

#### **FOCACCIA**

// 9 €

italienisches Fladenbrot | Kräuter | Öl

#### **BRUSCHETTA DON CAMILLO**

// 11 €

3 Scheiben geröstetes Brot | frische Tomate |  
Basilikum | Knoblauch | Öl | Salz | Pfeffer

#### **BRUSCHETTA PEPPONE**

// 15 €

3 Scheiben geröstetes Brot mit

- Parmaschinken | Ziegenfrischkäse | Basilikumpesto
- Auberginencreme | Perlen vom schwarzen Knoblauch
- Porchetta | Balsamicozwiebeln

#### **BURRATA CON POMODORINI CONFIT E CREMA DI PISTACCHIO**

// 15 €

Cremiger italienischer Käse aus Mozzarella |  
geschmolzene Baby-Tomaten |  
Basilikumpesto | gebackener Basilikum

#### **PIATTO DI AFFETTATI MISTI COPPA SALAME | PARMA | MORTADELLA**

// 15 €

italienischer gemischter Aufschnitt |  
Crostini | Lauchzwiebelcreme

“Genießen Sie unsere Auswahl klassischer italienischer Vorspeisen -  
frisch, aromatisch und perfekt zum teilen.”

## ANTIPASTI/ VORSPEISEN

### VITELLO TONNATO

// 16 €

Kalbfleisch | Thunfischsauce<sup>1|2|9</sup> | Kapern

### CARPACCIO DI MANZO CON PARMIGGIANO E RUCOLA

// 17 €

hauchdünnes Rindfleisch |  
gehobelter Parmesan | Rucola | Zitronenöl

### ANTIPASTO MISTO ab 2 Personen

PERSON // 17.5 €

Potpourri aus eingelegtem Gemüse | italienischer  
Aufschnitt | Kalbfleisch | Thunfischsauce |  
Auberginencreme | Pesto Rosso

## ZUPPE/ SUPPEN

### ZUPPA DI POMODORO- MOZZARELLA CON CROSTINI DI PANE

// 9 €

Tomatensuppe | Mozzarella | Kräutercroutons

### ZUPPA DI PESCE CON GAMBERI, SALMONE, SPIGOLA E COZZE

// 14 €

Fischsuppe | Lachs | Wolfsbarsch |  
Garnelen | Muscheln | Wurzelgemüse

## INSALTE/ SALATE

### **PANZANELLA CON FAGIOLI BIANCHI, RUCOLA E VINAIGRETTE ALL' AGLIO**

// 14 €

Panzanella | <sup>†</sup>weiße Bohnen | Rucola | Knoblauch- Vinaigrette

### **LATTUGA ROMANA CON PANCETTA FRITTA E STRACCETTI DI POLLO**

// 17 €

Romanasalat | Hähnchenstreifen |  
Knusperspeck | Croutons | Parmesandressing

### **INSALATA DI ERBE SELVATICHE FRUTTA MISTA, NOCI E FORMAGGIO CAPRINO CARAMELLATO**

// 17 €

marinierter Wildkräutersalat | Beerenfrüchte |  
Nüsse | Karamellisierter Ziegenkäse

Genießen Sie zu unseren frischen Salaten den **Sartori Custoza DOC** – ein harmonischer Begleiter mit fruchtigen Aromen und einer eleganten Frische.

**0.2l // 10 €**

## PIZZA/ PIZZA

### **PIZZA MAGHERITA**

// 14 €

Pizzaboden | Tomatensauce | Mozzarella

### **PIZZA CON VERDURE MISTE**

// 17 €

Pizzaboden | gemischtes Gemüse |  
Mozzarella | Tomatensauce

### **PIZZA SALAME**

// 19 €

Pizzaboden | Salami | Mozzarella | Tomatensauce

## PIZZA/ PIZZA

### **PIZZA CON PROCIUTTO CRUDO E RUCOLA**

// 20 €

Pizzaboden | Parmaschinken | Rucola |  
Mozzarella | Tomatensauce

### **PIZZA DIAVOLA**

// 20 €

Pizzaboden | italienische pikante Salami<sup>5|9</sup> | Salsiccia<sup>5|9</sup> |  
Paprika | Chili-Knoblauchöl | Mozzarella | Tomatensauce

### **PIZZA PRIMAVERA**

// 21 €

Pizzaboden | Parmaschinken | Cherrytomaten |  
Knoblauch | Büffelmozzarella | Wildkräutersalat | Balsamico

### **PIZZA SALMONE E SPINACI**

// 21 €

Pizzaboden | Lachswürfel | Spinat | Knoblauch |  
Mozzarella | Tomatensauce

### **PIZZA CAPRICCIOSA**

// 22 €

Pizzaboden | pikante Salami<sup>5|9</sup> | Gorgonzola |  
Pilze | Zwiebeln | Mozzarella | Tomatensauce

### **PIZZA CARPACCIO**

// 23 €

Pizzaboden | Carpaccio | Rucola |  
Parmesan | Mozzarella | Tomatensauce

### **PIZZA FRUTTI DI MARE**

// 23 €

Pizzaboden | Meeresfrüchte | Mozzarella | Tomatensauce

### **PIZZA SUMMER**

// 23 €

Pizzaboden | Garnelen | Burrata | Cherrytomaten |  
Rucola | Mozzarella | Tomatensauce

**- AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHRE PIZZA AUCH GLUTENFREI -**

**// +3,50 €**

Der Passo del Cardinale Primitivo mit seinen samtigen Aromen  
und feiner Würze unterstreicht die intensiven Geschmäcker  
unserer Pizzen auf einzigartige Weise

**// 10 €**

## PASTE/ PASTA

|                                                                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b><br>Spaghetti   Knoblauch   Öl   Pepperoni                                                                                                 | // 15 € |
| <b>RIGATONI ALL ARRABBIATA</b><br>Penne   Peperoncino   Tomaten   Knoblauch   Petersilie                                                                                | // 16 € |
| <b>RIGATONI CARBONARA</b><br>Rigatoni   Guanciale   Eigelb   Pecorino                                                                                                   | // 18 € |
| <b>TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE</b><br>Bandnudeln   Hackfleisch   Zwiebeln  <br>Sellerie   Tomaten   Karotten                                                             | // 18 € |
| <b>TAGLIATELLE SALMONE, CIPOLLOTTO E<br/>SALSA DI POMODORO</b><br>Bandnudeln   Lachswürfel   Frühlingslauch  <br>Knoblauch   Baby-Tomaten   Sahne   mediterrane Kräuter | // 22 € |
| <b>PENNE CON PUNTE DI FILETTO E<br/>COGNAC</b><br>Penne   Rinderfiletspitzen   Knoblauch  <br>grüner Pfeffer   Cognac   Sahne   mediterrane Kräuter                     | // 23 € |
| <b>SPAGHETTI CON GAMBERONI,<br/>CALAMARI, POMODORINI E ERBE</b><br>Spaghetti   Garnelen   Calamari  <br>Muscheln   Baby-Tomaten   mediterrane Kräuter                   | // 23 € |

Zu unseren Pastagerichten empfehlen wir eine Auswahl italienischer Weine, die  
perfekt mit den verschiedenen Saucen und Zutaten harmonieren.  
Sprechen Sie uns gerne an und lassen sich beraten.

## RISOTTO/ REIS

### **RISOTTO MARINARA** ab 2 Personen **CON GAMBERONI, SALMONE, BRANZINIO E VERDURE MISTE**

**PERSON // 25 €**

Risotto | Garnelen | Muscheln |  
Lachs | Wolfsbarsch | Gemüsepotpourri

## PESCE/ FISCH

### **FILETTO DI BRANZINO**

**// 29 €**

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten |  
zweierlei Linsen | Pastinakencreme

### **DORATA AL FORNO RIPIENA DI OLIVE ED ERBE AROMATICHE ITALIANE**

**// 30 €**

Dorade gebacken | Olive | italienische Kräuter |  
junge Kartoffeln | Wildkräutersalat

### **TAGLIATA DI TONNO -SUSHI STYLE- 180G**

**// 32 €**

Thunfischsteak | Zucchini | Babytomaten |  
Knoblauch | Minze | Junge Kartoffeln

## CARNE/ FLEISCH

### **PETTO DI POLLO RUSPANTE AL FORNO**

**// 27 €**

Hänchenschenkel ausgelöst |  
glasiertes Gemüse | Junge Kartoffeln

### **BOLLITO DI MANZO COTTO BASSATEMPERATURA**

**// 32 €**

Kalbstafilespitz Sous Vide gegart | glasiertes Gemüse |  
Nusskartoffeln | Tare Sauce

### **FILETTO DI MANZO -180G-**

**// 35 €**

Rinderfiletsteak | wilder Blumenkohl |  
wilder Brokkoli | Rosmarinkartoffeln | Pfeffersauce

## DOLCI/ DESSERT

### **AFFOGATO AL CAFFÈ**

// 5 €

Vanilleeis<sup>7</sup> | Espresso<sup>8</sup>

### **PANNA COTTA ALL'ARANCIA E VANIGLIA**

// 10 €

Orangen-Vanille Panna Cotta |  
Beerenfrüchte | Basilikum-Perlen

### **TIRAMISU**

// 11 €

Löffelbiskuit | Mascarpone | Eigelb |  
Zucker | Espresso | Kakaopulver

### **TORTA BAROZZI**

// 11 €

Schokoladentarte | Nüsse |  
Mandeln | Kaffee | Schokoladensauce |

“ Manchmal sind die besten Momente im Leben die süßesten.  
Gönn dir ein Dessert und lass jeden Löffel auf der Zunge  
zergehen. Schließlich hat Genuss immer Saison.”