

# Vorspeisen

## Bruschetta

mit Kirschtomaten, Basilikum, roten Zwiebeln und Rucola

6,00

Wahlweise mit Büffelmozzarella

9,00

## Büffelmozzarella Caprese

Büffelmozzarella mariniert mit Kirschtomaten, rote Zwiebeln,  
Basilikum und Balsamico-Creme

12,50

## Rinder Carpaccio

Hochdünn geschnittenes Rindfleisch mit Sellerie,  
Parmesan, Rucola und Zitronen-Vinaigrette

12,50

## Vitello Tonnato

Rosa gegartes Kalbfleisch mit Hausgemachter Thunfisch-Himbeercreme

13,00

## Thunfisch-Avocado-Tatar

Thunfisch-Avocado-Tatar mit roten Zwiebeln, Kapern,  
mariniert mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

15,50

## Rinderfilet-Tatar

Rinderfilet-Tatar mit roten Zwiebeln, Kapern, Sardellenpaste,  
Eigelb, geröstetem Brot und Thymianbutter

17,50

## Gemischte Vorspeise für 2 Personen

Thunfisch-Tatar, Vitello Tonnato, Rinder-Carpaccio, Büffelmozzarella,  
gegrilltes Gemüse, Parmaschinken mit Melone

30,00

# Salate

## Dressing Nach Wahl:

Hausgemachte Himbeersauce (Vegan)

oder

Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette

## Piccola Insalata Mista

Kleiner gemischter Salat

5,00

## Insalata Mista

Gemischter Salat mit Schafskäse, Kirschtomaten, Melone,

Rucola, rote Zwiebeln, Karotten

9,00

## Rucola Salat

Rucola-Salat mit Avocado, Kirschtomaten,

Parmesan

9,50

## Insalata di Mango e fileto di Orata

Gemischter Salat mit Mango,

paniertem Ziegenkäse und Goldbrassenfilet in Zitronen-Oliven-Öl

17,50

# Suppen

Tomatencremesuppe

6,00

Gemüsesuppe

8,50

# Pasta

Unsere Hausgemachten Pasta werden mit Hartweizenmehl, Reismehl, Eigelb,  
Salz und Wasser zubereitet.

Leicht für den Magen - Ein Genuss für den Gaumen

## Spaghetti Aglio e Olio

mit Knoblauch, Olivenöl {scharf}, Kirschtomaten, Petersilie

8,50

## Maccaroni Amatriciana

mit roten Zwiebeln, Speck und Petersilie in leicht scharfer Tomatensauce

9,50

## Maccaroni con Verdura

mit Gemüse der Season

12,00

## Tagliatelle Caprese

mit Büffelmozzarella, roten Zwiebeln, Basilikum in Tomatensauce

10,50

## Lasagne al Forno

mit Rinder-Hackfleisch, Bechamelsauce und Parmesan gratiniert

12,50

## Tagliatelle Ragù

Klein geschnetztes Kalbs- und Rindfleisch  
in Tomatensauce

13,50

## Calamarata al Scoglio

mit Calamari, Garnelen, Venusmuscheln, Kirschtomaten, Petersilie  
in leichter Weißweinsauce

18,50

## Calamarata con Filetto di Orata

mit Goldbrassenfilet, Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten  
in leichter Weißweinsauce

18,50

## Fischspezialitäten

### Calamaretti alla Griglia

Baby-Calamari vom Grill mit frischen Kräutern an gemischtem Salat

21,50

### Orata al Forno / alla Griglia

Goldbrassenfilets in Zitronen-Olivenöl auf Krischtomaten-Basilikumsauce  
an Tagesgemüse und Kartoffeln

Oder

In Ganzen vom Grill an Tagesgemüse und Karoffeln

26,50

## Fleischspezialitäten

### Scalopina

Kalbsrücken-Medaillons in feiner Zitronensauce an Tagesgemüse und Kartoffeln

22,50

### Saltimbocca alla Romana

Kalbsrücken-Medaillons mit Parmaschinken in Weißwein-Salbeisauce  
an Tagesgemüse und Kartoffeln

23,50

### Fileto di Manzo alla Griglia

Rinderfilet vom Grill (ca.250gr.) an Tagesgemüse und Kartoffeln

33,00

**(Fragen Sie gerne unser Personal nach weiteren Fisch- und Fleischwaren)**

# Dessert

## Panna Cotta

mit heißen Himbeeren

6,00

## Tiramisu

7,00

## Mandelparfait

mit heißen Himbeeren

7,50

## Schoko-Mousse

mit ca 70 % Kakao auf Mangosalat

8,50

### Hinweise für Allergiker

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unsere Dokumentationsordner, in dem Sie alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Sämtliche Preisangaben inkl. gesetzl. MwSt., Bedienung und Service

1)mit Farbstoff 2)mit Konservierungsstoffe 3)mit Antioxydationsmittel  
4)mit Geschmacksverstärker 5)Chininhaltig 9)Koffeinhaltig 11)mit Süßungsmittel  
12)enthält eine Phenylalaninquelle s)geschwefelt g)enthält Gerstenmalz w)enthält Weizenmalz

## Aperitif

San Bitter <sup>1</sup> / Crodino <sup>1</sup>		0,10l	4,10
Campari Orange <sup>1</sup>		0,40l	7,50
Hugo <sup>1</sup>		0,40l	6,50
Spritz <sup>1</sup>		0,40l	7,50
Martini Bianco / Rosso	16 %	5cl	5,00
Gin Tonic <sup>5</sup>		0,40l	8,50
Lillet <sup>1</sup> mit Prosecco, Himbeeren und Wild Berry		0,40l	7,50

## Alkoholfreie Getränke

			0,33l
Sprite			3,60
Fanta <sup>1/3</sup>			3,60
Coca Cola <sup>1/3/9</sup>			3,60
Coca Cola Light / Zero			3,60
Cola Mix <sup>1/3/9</sup>			3,60
Eistee Pfirsich / Zitrone			3,60
	0,25l	0,50l	0,75l
San Pellegrino	2,70	3,90	5,00
Aqua-Panna	2,70	3,90	5,00

## Fruchtsaft Getränke

	0,20l	0,40l
Apfelsaft	2,60	4,70
Orangensaft	2,60	4,70
Maracujanektar	2,60	4,70
Johannisbeernektar	2,60	4,70
Apfelschorle	2,40	4,20
Fruchtsaftschorle	2,50	4,50
( Orange / Maracuja / Johannisbeere)		

## Biere

Augsburger Herren Pils	0,33l	3,80
Riegele feines Urhell	0,50l	4,10
Riegele Kellerbier	0,50l	4,10
Riegele Hefe Weisse	0,50l	4,10
Riegele Weisse Alkoholfrei	0,50l	4,10
Lauterbacher Natur Radler	0,50l	4,10

## Offene Weine

	0,1l	0,25l
Pinot Grigio (Weißwein - Italien - DOC) <sup>5</sup>	3,30	7,00
Montepulciano (Rotwein - Italien - DOC) <sup>5</sup>	3,50	7,50

## Caffe

Espresso		2,40
Espresso Macchiato		2,60
Espresso Doppio		3,90
Espresso Corretto		4,20
Capuccino		3,60
Latte Macchiato		4,20
Tasse Caffe		3,60

## Digestif

Limoncello	28 % 4cl	4,50
Amaretto	28 % 4cl	4,50
Sambucca	42 % 4cl	4,50
Ramazzotti	32 % 4cl	4,50
Averna	34 % 4cl	4,50
Fernet	42 % 4cl	4,50
Amaro del Capo	35 % 4cl	4,50
Montenegro	25 % 4cl	4,50

## Grappa

Hausgrappa	38 % 2cl	4,50
Grappa Ambrata Rossi d'Angera	40 % 2cl	7,00