

# **ANTIPASTI**

(KALTE VORSPEISEN)

## **ANTIPASTO ITALIANO,**

PARMASCHINKEN, SALAMI, KÄSE, OLIVEN ETC  
9,80 €

## **VITELLO TONNATO**

KALBSFLEISCHSCHEIBEN, DÜNN GESCHNITTEN MIT EINER FEINEN  
KAPERN-SARDELLEN-THUNFISCHCREME  
9,80 €

## **CARPACCIO TOSCANO**

CARPACCIO VOM RIND (ROH UND DÜNN GESCHNITTEN)  
GARNIERT MIT RUCOLA & PARMESAN SPLITTERN  
9,80 €

## **TARTARE AL SALMONE**

LACHS-TATAR (SUSHI QUALITÄT) AUF EINEM ZUCCHINI CARPACCIO UND BELLUGA-LINSEN  
12,80 €

## **DUETTO DI CARPACCIO**

DUETT VOM CARPACCIO AUS LACHSFILET UND SEETEUFEL-FILET, AUF RUKOLA, AN EINER  
LIMETTEN-VINAIGRETTE  
12,80 €

## **CARPACCIO DI BRESAOLA E BURRATA**

LUFTGETROCKNETER ITALIENISCHER RINDER-SCHINKEN, (DÜNN GESCHNITTEN) MIT MARINIERTEN  
PAPRIKA FILETS UND GEFÜLLTE BÜFFEL MOZZARELLA  
12,80 €

(WARME VORSPEISEN)

## **VERDURE MISTE GRATINATI,**

\*VERSCHIEDENES GEMÜSE DER SAISON MIT PARMESAN GRATINIERT<sup>1ACD</sup>  
9,80 €

## **INVOLTINI DI MELANZANE,**

\*AUBERGINENRÖLLCHEN MIT RICOTTAKÄSEFÜLLUNG IN EINER AURORASAUCE (FEINE  
TOMATENSAUCE)  
12,80 €

## **POLPO ALLA GRIGLIA SU RUCOLA**

OKTAPUS VOM LAVA STEIN GRILL, MIT ROTEN, EINGELEGTEN, BALSAMICO ZWIEBELN, AUF  
RUCOLA  
15,80 €

**\*VEGETARISCHE GERICHTE**

## **PRIMI PIATTI**

### **\*SPAGHETTINI AI POMODORINI CON BASILICO ,**

\*SPAGHETTINI MIT EINER FEINEN HAUSGEMACHTEN KIRSCH-TOMATEN SAUCE  
UND BASILICUM  
9,80 €

### **\*PIEMONTESE PASTA STRUDEL ,**

\*HAUSGEMACHTE PASTA STRUDEL, MIT RICOTTA UND SPINAT FÜLLUNG, AN TOMATEN SAUCE, MIT  
PARMESAN GRATINIERT  
13,80 €

### **\*GNOCCHI FRESCHI AI PORCINI ,**

\*HAUSGEMACHTE FRISCHE GNOCCHI MIT EINER PILZFÜLLUNG, AN EINER  
ECHTEN- STEINPILZE CREME  
13,80 €

### **FETTUCCHINE CON PETTO DI POLLO E TALEGGIO**

PASTA MIT HÄHNCHENBRUSTFILET UND ORIGINAL TALEGGIO KÄSE,  
GEWÜRZT MIT ZITRONEN-THYMIYIN  
13,80 €

### **\*TRIANGOLI CON PECORINO E PERE**

FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA TASCHEN, MIT PECORINO UND BIRNE FÜLLUNG,  
AN SALBEI BUTTER  
13,80€

### **LINGUINE ALLA VENEZIANA**

PASTA MIT FRISCHE MEERESFRÜCHTE, AN EINER LEICHT-PIKANTEN KIRSCH-TOMATEN SAUCE  
16,80 €

### **\*RAVIOLONI AL CREMA DI BALSAMICO E MIELE**

FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA TASCHEN, MIT RICOTTA UND SPINAT FÜLLUNG,  
AN EINER BALSAMICO-HONIG CREME UND FRISCHEM BASILICUM  
13,80 €

### **\*VEGETARISCHE GERICHTE**

# SECONDI PIATTI

## **POLLO CAPRESE,,**

HÄHNCHENBRUST FILETS, AN EINER LEICHT-PIKANTEN TOMATEN/BASILICUM-PESTO SAUCE, MIT  
BABY-SPINAT BLÄTTER, BÜFFEL-MOZZARELLA UND ROSMARIN KARTOFFELN,  
**AUS DEM HEISSEN GUSSEISEN !!!!** 16,80 €

## **FILETTO DI MANZO AL BAROLO,**

RINDERFILET( ANGUS), VOM LAVASTEIN GRILL, AN EINER BAROLO-ROTWEINSAUCE ODER  
AUCH NATUR GEGRILLT,  
MIT GEMÜSE DER SAISON  
29,80 €

## **NODINO DI MAIALE CON CREMA DI TARTUFO**

SCALOPPINE VOM SCHWEINEFILET, AN EINER ECHE- TRÜFFEL CREME, ALS BEILAGE, BUTTER-  
TAGLIATELLE  
17,80 €

## **TAGLIATA TOSCANA**

ENTRECÔTE VOM JUNGBULLE(RIB-EYE), VOM LAVA STEIN GRILL, AUF RUCOLA SALAT, KIRSCH-  
TOMATEN UND PARMESAN-SPLITTER  
24,80 €

## **NEU! CARRÉE D'AGNELLO ALLE ERBE**

LAMM CARRÉE IN EINER KRÄUTER KRUSTE, DAZU FRISCHES GEMÜSE UND ROSMARIN  
KARTOFFELN  
26,80 €

## **COTOLETTA IBERICA**

SCHWEINE KOTELLETS AUS „IBERICO-SCHWEINE“ ,**PATAS NEGRAS**, VOM LAVASTEIN GRILL,  
AUF EINEM INGWER-WIRSING FRICASÉE UND KARTOFFELN 24,80 €

## **FRISCHE FISCHE :**

### **FILETO DI BRANZINO**

LOUP DE MER- FILET AUF EINEN FRISCHEN BLATTSPINAT-ZITRONEN FRIKASE´UND  
ROSMARIN-KARTOFFELN ,  
14,80 €

### **SEPIA ALLA GRIGLIA,**

FRISCHE SEPIA(TINTENFISCH) VOM LAVA-STEIN GRILL, AN EINER OLIVENÖL-  
KRÄUTER-ZITRONEN VINAIGRETTE, AUF FRISCHE BLATTSALATE  
18,90 €

## **NEU ! GRIGLIATA MISTA DI PESCE,**

VERSCHIEDENES AUS DEM MEER VOM GRILL(FISCHFILET, TINTENFISCH, SCAMPI,  
JAKOBS-MUSCHEL ETC.), AUF GEGRILLTES, FRISCHES GEMÜSE  
24,80 €

**\*VERSCHIEDENE FRISCHE FISCHE (AUCH WILDFANG!!!!) VOM LAVA  
STEIN GRILL: BITTE UNSEREM PERSONAL NACHFRAGEN !**

# INSALATE

## **INSALATA MISTA GRANDE,**

KNACKIGE SAISONALATE MIT TOMATEN, GURKEN, OLIVEN UND ZWIEBELN 6,90 €

## **INSALATA FOGLIE DI SPINACI CON FORMAGGIO E NOCI**

SALAT AUS JUNGEM BLATTSPINAT, MIT FRISCHEM ZIEGENKÄSE UND WALLNUSSKERNEN,  
AN DIJON-SENF DRESSING 10,80 €

## **NEU! INSALATA GRECA - ROMANA,**

RUCOLA SALAT MIT KIRSCH TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN , SCHAFSKÄSE UND MOZZARELLA-  
FOCACCIA, AN EINER BASILICUM-PESTO VINAIGRETTE 9,80€

## **INSALATA DI POLLO,**

HÄHNCHENBRUST FILET, AUF BLATTSALATE , MIT PARMESAN SPLITER UND MOZZARELLA-  
FOCACCIA, AN EINEM PIKANTEN SÜSS-SAUEREN DRESSING 11,80€

## **FUNGI DI BOSCCO ALLA GRIGLIA**

FRISCHE KRÄUTERSEITLINGE VOM GRILL, AUF BLATTSALATE, MIT GEHOBELTEN PARMESAN, AN  
BALSAMICO CREME 11,80€

## **INSALATA D'ANTIPASTO**

RUCOLA SALAT UND BLATTSALATE MIT KIRSCH-TOMATEN, BÜFFEL-MOZZARELLA, AVOCADO  
SCHEIBEN UND BALSAMICO CREME 9,80€

## **INSALATA DI POMODORI CON TONNO**

TOMATEN SALAT MIT THUNFISCH, KAPERN, OLIVEN, ROTEN ZWIEBELN UND  
„PIMIENTOS DI PADRON“, DAZU EINE FEINE THUNFISCH CREME 9,80€

## **KLEINER OLIVEN TELLER AUS ITALIEN<sup>5</sup>**

4,90€

# DOLCE

## **PANNACOTTA DI FINESTRA**

HAUSGEMACHTE PANACOTTA AN SCHOKO- KARAMELL CREME<sup>0,3c</sup>  
5,90 €

## **TIRAMISU**

BISKUIT-CREME-DESSERT MIT ITALIENISCHEM LIKÖR <sup>0,3ac</sup>  
7,90€

## **SEMIFREDDO CON PISTACCHI E CROCCANTE,**

HALBGEFRORENES MIT PISTAZIEN & KROKANT  
7,90 €

## **CREME BRÛLÉE**

7,90€

## **FORMAGGI MISTI**

VARIATION AUS VERSCHIEDENEN KÄSE SORTEN <sup>1ac</sup>  
9,80€

## **DESSERT VARIATION**

11,80€