

Aperitivi

Campari Soda / Orange ¹	4 c l
Martini Weiß / Rot ^{1, A12}	5 c l
Sherry Medium / Trocken ^{A12}	5 c l
Prosecco / Rosé ^{A12}	10 c l
Prosecco / extra dry ^{A12}	10 c l
Hugo ^{A12} Prosecco Holunderblütensirup und Minze	0,20 l
Aperol Spritz ^{1, 10, A12} Prosecco mit Aperol auf Eis und Soda	0,20 l
Limoncello Spritz ^{A12} Prosecco mit Limoncello auf Eis, Minze und Soda	0,20 l
Lillet Spritz ^{A12} Lillet Blanc mit Prosecco, Orangenscheibe, Minze und Soda	0,20 l

Alkoholfrei

Bitterino alkoholfrei ^{1, 2}	10 c l
Crodino alkoholfrei ^{1, 10, A12}	10 c l
Hugo alkoholfrei ^{A12} Prosecco alkoholfrei auf Eis mit Holunderblütensirup und Minze	0,20 l
Aperol Spritz alkoholfrei ^{1, 10, A12} Prosecco mit Aperol auf Eis und Soda	0,20 l

Antipasti

Antipasto misto del orto A7, A9

Gegrillten Bio Gemüse

Vitello tonnato A3, A7, A10

Kalbsrücken, Thunfisch-Kapernsauce

Caprese bufola A7

Büffelmozzarella mit Fleischtomaten und Basilikum

Carpaccio manzo A7

Rindercarpaccio, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und weißes Trüffelöl

Roastbeef con rucola, grana A4, A7

Roastbeef rosa gebraten auf Rucola mit Parmesanhaube und Senf Vinaigrette

Tartar di manzo A3, A10

Tartar aus Rinderfilet fein gehackt mit Oliven, Kapern, Roten Zwiebeln und Eigelb nach ital. Art

Battuto di salmone fresco A4, A7

Carpaccio aus frischem Lachs, Rucola und Kirschtomaten in feiner Himber Vinaigrette

Insalata di mare A4, A9

Meeresfrüchtesalat, serviert mit Gemüse Juliene

Antipasto Piccolo Mondo A3, A4, A7, A9, A10

Vorspeisen Variation aus, Vitello Tonnato, Insalata di Mare, Roastbeef auf Rucola, Tomaten Mozzarella und Gemüse

Insalate

Insalatina mista/ kleiner gemischter Sala

Insalata mista/ großer gemischter Salat

Insalata manzo A10

Gourmetsalat mit gegrilltem Rinderfilet und frisch gebratenen Champignons

Insalata Cesare A10

Gourmetsalat mit Putenstreifen und frisch gebratenen Champignons

Insalata scampi A4, A10

Gourmetsalat mit gegrillten Scampi und frisch gebratenen Champignons

Insalata salmone A4, A10

Gourmetsalat mit gegrilltem Silberlachsfilet und Champignons

Insalata giardiniera A7, A10

Gourmetsalat mit gegrilltem Biogemüse, Ziegenkäse und Oliven

Pane Pizza

Pane lungo rosmarino A1

hausgemachtes italienisches Brot mit Olivenöl und Rosmarin

Pizza pane A1

Pizzabrot mit Tomatensauce, frischem Knoblauch, Olivenöl und Kräutern

Bei Mitnahme: 10 % Rabatt auf alle Gerichte

Specialità Pesce / Carne

Calamaretti griglia (Patagonia) <small>A4,</small>	Baby Calamari vom Grill
Scampi griglia <small>A4</small>	Scampi vom Grill
Salmone griglia <small>A4, A7</small>	Lachsfilet vom Grill
Orata griglia <small>A4,</small>	Goldbrassenfilet vom Grill
Tris pesce griglia <small>A4, A7, A2</small>	Fischplatte vom Grill
Filetto tacchino griglia <small>A7</small>	Putenfilet vom Grill
Filetto maiale griglia <small>A7</small>	Schweinefilet vom Grill^
Filetto manzo griglia <small>A7</small>	Rinderfilet vom Grill (ca.250-280gr)
Tris carne griglia <small>A7</small>	Grillteller aus Rinderfilet, Schweinefilet, Putenfilet

Calamari scampi diavola A1, A2, A4, A14

Baby Calamari und Scampi mit Kirschtomaten, scharfen Peperoni nach mediterraner Art

Duetto di pesce allo zafferano A1, A2, A4,

Fischduett (Goldbrassefilet und Scampi) in feiner Safran Creme Sauce

Filetti di orata al limone A1, A2, A4

Goldbrasse Filet und Garnelen in feiner Zitronen-Limetten-Sauce Italienischer Art

Saltimbocca tacchino A1, A7,

Putenfilet mit Parmaschinken und Salbei in feiner Weißwein Creme

Filetto maiale gorgonzola e noci A1, A5, A7

Schweinefilet mit Gorgonzola, Walnüssen in feiner Cognac Rahm Sauce

Filetto maiale al pepe verde A1, A7,

Schweinefilet mit grüner Pfefferrahm Sauce

Scaloppe di tacchino ai porcini A1, A7

Putenfiletmedallions mit Steinpilzragout Sauce

Filetto manzo mignon al tartufo fresco A1,

Rinderfilet Mignon mit frischem Trüffel Carpaccio Sauce

Zu allen Fisch-Fleischspezialitäten werden Saisongemüse und Rosmarin Kartoffeln serviert.

Tagliatta di manzo rucola A1, A7

Rinderfilet streifen, Rosa gebraten, serviert mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanhaube

Bei Mitnahme: 10 % Rabatt auf alle Gerichte

Specialità Pasta

Tagliatelle chef A1, A7

Tagliatelle mit Rind Ragout und Champignonsauce

Tagliatelle salmone A1, A7, A3

Tagliatelle mit Lachswürfeln und Kirschtomaten in feiner Aurora Sauce

Tagliatelle porcini A1, A7, A3

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen in feiner Cognac Rahm Sauce

Tagliatelle tartufo fresco A1, A7

Tagliatelle mit frischem Trüffel Carpaccio in feiner Trüffelcreme mit Parmesanhaube

Spaghetti frutti di mare A1, A2, A4, A14

Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Kirschtomaten in feiner Kräuter Sauce

Spaghetti Amatriciana A1, A7

Spaghetti mit Speck, Kirschtomaten in hausgemachter Tomatensauce

Lasagne con porcini e manzo A1, A7,

Hausgemachte Lasagne mit Rinderragout, Steinpilzen, Parmesan und mit Mozzarella überbacken

Gnocchi neri mare e monti A1, A4, A7

Hausgemachte schwarze Gnocchi mit frischem Champignon und Garnelen Italienischer

Cannelloni Excelsior A1, A2, A4, A14

Cannelloni gefüllt mit Lachs und Ricotta, in feiner Hummercremesauce und Garnelen

Alle Nudel Spezialitäten enthalten Oliven Öl Extra Virgin, Frischen Knoblauch und Kräuter der Saison

Bei Mitnahme: 10 % Rabatt auf alle Gerichte

Steinofen- Pizza

Margherita^{A1, A7}

Pomodoro, Mozzarella

Prosciutto,^{A1, A7}

Pomodoro, Mozzarella Vorderschinken

Romana^{A1, A7}

Pomodoro, Mozzarella
Salami, Champignon

Regina^{A1, A7}

Mozzarella, Prosciutto, Champignon

Diavola^{A1, A7}

Pomodoro, Mozzarella scharfe Salami

Cinque Formaggio^{A1, A7}

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola
Feta Käse und Parmesan

Salmone^{A1, A7}

Pomodoro, Frischen Lachs, Zucchini
Rucola und Parmesan Haube

Caprese^{A1, A7}

Mozzarella, Fleischtomaten
Rucola, Parmesan Haube und Balsamico Creme

Salami^{A1, A7, A2}

Pomodoro, Mozzarella Salami

Frutti di mare^{A1, A2, A7, A14}

Pomodoro, Mozzarella
und Meeresfrüchten

Parma^{A1, A7}

Pomodoro, Mozzarella,
Parmaschinken, Rucola und Parmesan

Vegetariana^{A1, A7}

Pomodoro, Mozzarella und Frischen Gemüse

Tonno^{A1, A7}

Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

Quatro Stagioni^{A1, A7}

Pomodoro, Mozzarella, Salami
Prosciutto, Champignon und Peperoni

Napoli^{A1, A7}

Pomodoro, Mozzarella Sardellen
Schwarzen Oliven

Pizza Roastbeef^{A1, A7}

Mozzarella, Roasbeef, Rucola,
Parmesan und Kirschtomaten

Brussettone-Pizza

Bufola^{A1, A7}

Brussetta Büffel Mozzarella | Rucola | Kirschtomaten
und Pesto-Creme

Vitello^{A1, A3, A4, A7}

Brussetta Vitello Tonato | Rucola | Pomodorini

Clasica^{A1, A7}

Brussetta Pomodorini | Rucola | Parmesan

Carpaccio^{A1, A7,}

Brussetta Riundercarpaccio | Pomodorini
Rucola | Parmesan

Bei Mitnahme: 10 % Rabatt auf alle Gerichte

Dessert

Dessert della casa 4, 8, 9, 11, A7

gemischter Nachspeisenteller, Creation des Chefs

Panna cotta 4, 8, 11, A7

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Hausgemachtes Tiramisu 4, 9, 11, A7

Profiterol al cioccolato 8, A1, A7,

hausgemachte Schokoladen-Profiteroles mit Schokoladensauce

Crème brulée 4, 11, A3, A7

hausgemachte Crème Brulée mit Karamellkruste

Tortino con cuore morbido A1, A3, A7

Hausgemachte Minitörtchen mit flüssigen Schokoladenkern, Frisch gebacken (ca. 15 min.)

Serviert mit Vanilleeis Bourbon

Mousse al pistacchio 2, 4, A3, A7

Hausgemachtes Pistazienmousse und Schokoladenflocken

Coppa ai lamponi A7

Gourmet-Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Coppa al amarena 4, 11, A7

Gourmet-Vanilleeis mit Amarena-Kirschen

Coppa mojito 4, 11, A7

Hausg. Ice mit Rum, Lime und Minze

Warme Getränke

Espresso

Espresso doppio

Latte Macchiato

Cappuccino

Tasse Kaffee

Tasse Tee - wir beraten Sie gerne

Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle Premium Mineralwasser naturell	0,25 l
oder medium	0,50 l 0,75 l
Orangen-Limonade ^{1,3}	0,30 l
oder Zitronen-Limonade	0,40 l
Coca Cola ^{1,9}	0,30 l 0,40 l
Coca Cola light ^{1,9,11}	0,33 l
Spezi ^{1,3,9}	0,30 l 0,40 l
Bitter Lemon ^{1,2,3,10}	0,30 l
Pfirsich Eistee ^{1,3,9}	0,30 l
Saft ³	0,30 l
Apfel / Orange / Kirsch / Traube / Johannisbeere / Maracuja / Rhabarber	0,40 l
Saftschorle ³	0,30 l 0,40 l

Alkoholische Getränke

Wir servieren Bier der Brauerei Wittmann

Wittmann Urhell <small>A12</small>	0,50 l
Wittmann Pils <small>A12</small>	0,33 l
Hefeweißbier <small>A12</small>	0,50 l
Hefeweißbier leicht <small>A12</small>	0,50 l
Hefeweißbier dunkel <small>A12</small>	0,50 l
Alkoholfreies Hefeweißbier <small>A12</small>	0,50 l
Alkoholfreies Bier <small>A12</small>	0,50 l

Sekt und Champagner

Moet Chandon Brut <small>A12</small>	0,75 l
Prosecco Rosé Extra Dry <small>A12</small>	0,75 l
Prosecco Cavazza Extra Dry <small>A12</small>	0,75 l

Bei Mitnahme: 10 % Rabatt auf alle Gerichte

Alkoholische Getränke

Digestivo

Hennessy	2 cl
Vecchia Romagna	2 cl
Amaretto di Saronno ¹	2 cl
Limoncello ¹	2 cl
Sambuca	2 cl
Fernet Branca	2 cl
Ramazotti	2 cl
Averna	2 cl
Grappa di Williamsbirne ^{A12}	2 cl
Grappa di Stravecchia ^{A12}	2 cl
Grappa di Chardonnay ^{A12}	2 cl
Grappa di Prosecco ^{A12}	2 cl
Grappa di Barolo „mild“ ^{A12}	2 cl
Grappa di Brunello Riserva ^{A12}	2 cl

Schoppenweine Weiß

„Trebiano D'abruzzo“ DOC Italienischer Hauswein <small>A12</small>	0,25 l
Pinot Grigio <small>A12</small>	0,25 l
Chardonnay <small>A12</small>	0,25 l
Frizzantino (süß) <small>A12</small>	0,25 l
Lugana (trocken) <small>A12</small>	0,25 l

Schoppenweine Rot

„Montepulciano D'Abruzzo“ DOC Italienischer Hauswein <small>A12</small>	0,25 l
Merlot Cavazza <small>A12</small>	0,25 l
Lambrusco (süß) <small>A12</small>	0,25 l
Chianti DOC „Terre di Priori“ <small>A12</small>	0,25 l

I nostri vini bianchi / Weißweine 0,75l

Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali 2024 A12

14,0% Vol., Rebsorte: 100% Pinot Grigio, schöne tiefgelbe Farbe mit kupferfarbenen Reflexen.

Empfehlung: passt gut zu leichten Fischsuppen, ersten Gängen mit Weichtieren und Krebstieren und zweiten Gängen mit magerem Fisch

Chardonnay DOC Friuli Colli Orientali 2024 A12

13,5 % Vol., Rebsorte: Chardonnay. Ein Wein mit einem ausgeprägten aromatischen Charakter von großer Frische und Lebendigkeit zu kreieren.

Empfehlung: perfekt als Aperitif oder zu Gemüse- oder Schalentiersuppen

Lugana Az. Ag. Cá dei Frati Veneto 2024 A12

13% Vol., Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana. Der Lugana Cá dei Frati ist eine trockene „Spätlese“, auf Tonerde gewachsen.

Empfehlung: zu Vorspeisen, gedünstetem oder gegrilltem Fisch

I nostri vini rosé/ Roséwein 0,75l

Rosé Az. Ag. Cá dei Frati Veneto DOC 2024 A12

12,5 % Vol., Rebsorte 50% Gropello, 50% Marzamino. Duftnoten: ganz zart rotfruchtig, vordergründig eher Apfelaromen und leicht herbe, fast salzige Mandeln.

Empfehlung: zu gegrilltem Gemüse, hellem Fleisch und Fisch

I nostri vini rossi / Rotweine 0,75l

Merlot DOC Friuli Colli Orientali 2021 A12

13% Vol, Rebsorte: 100% Merlot. Kompakte und lebhaft rubinrote Farbe mit einer intensiven Nase.

Empfehlung: passt gut zu fettem Aufschnitt und Käse, geröstetem rotem Fleisch und gebackenem Schaf

Chianti Riserva Toscana DOC 2021 A12

13% Vol., Cantina Mantalcino Toscana, Rebsorte: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% regional rote Rebsorten. Sein Bouquet überzeugt durch reiche Aromenfülle.

Empfehlung: zu gegrilltem Fleisch, kräftigen Soßen, sowie zu gehaltvollem Käse, Pizza und Pasta

Primitivo Numero 1, Masseria la Volpe Puglia DOC 2021 A12

14% Vol., Rebsorte: 100% Primitivo aus Apulien, ein Wein von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen.

Empfehlung: zu Rindfleisch und Wild