

Menu di Natale

Stuzzichini

Olive Marinate 4

Grüne Oliven, mariniert mit Knoblauch, Kräutern, Orange und schwarzem Pfeffer.

Taralli Pugliesi 4

Typischer Snack aus Apulien: herzhafte, knusprige Kringelcracker.

Strolghino 6,5

Junge luftgetrocknete Wurst vom Salumificio Frati in Parma.

Trio Stuzzichini 11

Eine Auswahl aus drei Stuzzichini.

Il nostro pane 12

Hausgemachtes Brot, Grissini und Cracker mit Oregano und Parmesan, serviert mit Vacche Rosse-Butter und Amalfi-Zitrone.

La Rapiena 24,5

Zum Teilen. Gefüllte Pizza mit Oregano, Büffelmozzarella, Tomatentapenade, Rucola, Bresaola und Parmigiano Reggiano 24+.

Antipasti

Selezione dello chef 30

Die besten Wurst- und Käsesorten aus Italien: 4 Sorten Aufschnitt und 3 Käsesorten, serviert mit Brot und Marmelade.

Insalata Vegetariana 16,5

Gemischter Salat mit Gemüse, geschmorten Birnen, Blauschimmelkäse, Taggiasca-Oliven, Honig-Dressing, nativem Olivenöl extra und Aceto Balsamico Bronzo I.G.P., serviert mit Brot.

La Caprese 15

Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum und natives Olivenöl extra.

Tartare di tonno 20

Thunfischtatar mit weißem Balsamico-Gelee, Granny-Smith-Apfel, Dill und Granatapfel-Dressing.

Guancia di vitello 20

Langsam geschmorte Kalbsbacke pulled-style mit Selleriecreme, Pastablatt, Meerrettichgel und Trüffel.

Pasta

Spaghetti alla carbonara 'tradizionale' 30

Spaghetti mit Eigelbsauce, Pecorino Romano, schwarzem Pfeffer und Guanciale vom Salumificio Frati.

Penne alla 'Bolognese' 22

Penne mit Rinderhack in Tomatensauce mit Rotwein, Sellerie, Zwiebel, Karotte, Rosmarin, Salbei und Lorbeer.

Risotto agli scampi 27

Risotto mit Krustentierbisque, Peperone crusco-Creme, leicht gegartem Kaisergranat, Lardo und Knoblauch-Limetten-Schaum.

Ravioli al cinghiale 22

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Kartoffeln, Wildschweinragù und Pecorino Toscano.

Tagliatelle alla zucca 21

Hausgemachte Karotten-Tagliatelle mit Kürbiscreme, Kastanien, geräucherter Ricotta und frittiertem Cavolo nero.

Specialità

Saltimbocca 37

Kalbsoberschale mit Prosciutto di Parma 24+, Salbei, Kartoffelpüree und Trüffeljus.

Cavolfiore steak 23

Blumenkohlsteak mit Kichererbsencreme und Reduktion aus eigener Marinade.

Merluzzo all'aglio nero 28

Kabeljau mit Beurre Blanc, schwarzem Knoblauchschaum, Mandel-Kakao-Crumble und Kräuteröl.

Alle unsere Specialità werden mit Ofenkartoffeln und Salat serviert.

Pizze

Margherita 12,5

Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum.

Blu di capra 20

Tomatensauce, Mozzarella, Blu di Capra, Artischocken und Gemüse.

Culatta e stracciatella 25,5

Gelbe Tomatensauce, Peperone crusco, Mozzarella, Rucola, Culatta-Schinken und Stracciatella.

Carne 23

Tomatensauce, Mozzarella, 'Nduja, Fenchel-Salsiccia, Kalbsbacke, rote Zwiebel und Pilze.

Tonno 21

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel, Kapern und Taggiasca-Oliven.

Gamberi e limone 25

Garnelen, Béchamelsauce, Mozzarella, Burrata und Salmoriglio.

Dolci

Tiramisù espresso 10

Frisch zubereitetes Tiramisù mit hausgemachten Savoiard, Espresso, Mascarponecreme und Kakao.

Tortino al cioccolato 12

Schokoladen-Lava-Kuchen mit flüssigem Kern, Olivenöl und Szechuanpfeffer. Serviert mit kandierter Mandarine, Safran-Crème Anglaise und Panettone-Eis.

Semifreddo al limoncello 12

Limoncello-Semifreddo mit Karottengel, Basilikum-Biskuit, Ingwer-Chantilly, Kakaotuile, serviert mit reduzierter Karottensaft-Dressing und nativem Zitronen-Öl extra.

Formaggi 14

Eine Auswahl italienischer Käsespezialitäten: 4 Sorten, serviert mit Fruchtmarmelade und Trüffeln.

Dopo i dolci

Affogato 5,5

Vanilleeis mit Espresso.

Sgroppino 9,5

Erfrischender Cocktail mit Zitronensorbet, Prosecco und Wodka.

Cantucci e Vin Santo 12

Cantucci, serviert mit Vin Santo.

Piccola Pasticceria 11

Kaffee oder Cappuccino von Caffè Manaresi Arabica oder Robusta mit 4 Friandises.



Menu Bambino

Antipasti

Ali di pollo 10

Ofen-Hähnchenflügel mit frischem Orangen-Thymian-Dip.

Salmone fritto 10

Knusprige Lachs-Spieße mit Limettencreme.

Pasta

Lasagna alla bolognese 10

Lasagne mit Gemüse, Bolognese, Béchamelsauce und Parmesan.

Penne pomodoro e mozzarella 10

Penne mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella.

Gnocchi al pesto 10

Weiche Kartoffelgnocchi mit cremiger Pestosauce.

Pizze

Margherita 9,5

Tomatensauce und Mozzarella.

Salami 10

Tomatensauce, Mozzarella und Salami.

Prosciutto 10

Tomatensauce, Mozzarella und Schinken.

Dolci

Churros alla Gusto 7

Warme Teigbällchen mit Puderzucker und einer Kugel Vanilleeis.

Pancake della Nonna 8

Mit Vanillecreme, Schlagsahne, Puderzucker und Pinienkernen.

Carrettino dei gelati Pro Kugel 2

Wähle Deine Liebessorte aus unserem Eismagazin.