

## Antipasti ~ Vorspeisen

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 1 | <b>Antipasto Toscana für 1 Person</b><br>gemischte Vorspeisen nach toskanischer Art  | 12,50 |
|   | <b>Antipasto Toscana für 2 Personen</b><br>gemischte Vorspeisen nach toskanischer Art  | 24,50 |
| 2 | <b>Vitello Tonnato</b> <br>Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten Thunfischcreme überzogen und kalt serviert   | 10,50 |
| 3 | <b>Calamaretti all Toscana</b><br>Babytintenfisch, knusprig gebraten mit Chili und Knoblauch, angerichtet auf einem knackigen Salatbett  | 13,50 |
| 4 | <b>Carpaccio di Manzo</b> <br>hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Champignons und Parmesankäse  | 11,50 |
| 5 | <b>Carpaccio del Salmone</b>  <br>hauchdünne rohe Lachsfiletscheiben mit Olivenöl, Minze und Zitrone abgeschmeckt  | 10,50 |
| 6 | <b>Caprese di Bufala</b>  <br>Büffelmozzarella mit reifen Tomaten, Basilikumblättchen und Olivenöl                 | 10,50 |
| 7 | <b>Prosciutto San Daniele con Melone</b><br>San Daniele-Schinken mit Melone  | 11,50 |
| 8 | <b>Insalata di Mare</b><br>Salat aus frischen Meeresfrüchten   | 12,50 |
| 9 | <b>Burrata con Pomodorini</b>  <br>Burrata Mozzarella mit lauwarmen Cherrytomaten, Basilikumblättchen und Olivenöl | 9,90  |



ohne Fleisch



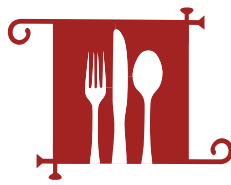
vegan





glutenfrei

Die Kennzeichnung der allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ist in einer gesonderten Karte einzusehen.

Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.



## Zuppe ~ Suppen

- 10 **Minestrone**  frische Gemüsesuppe nach toskanischer Art **5,90**
- 11 **Vellutata di Pomodoro**   fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert **5,90**
- 12 **Zuppa di Pesce** **12,50**  
toskanische Fischsuppe, fein abgestimmt mit Chili und Knoblauch

## Bruschette

*geröstete Weißbrotscheiben mit frischen Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl*

**4 Stück**  
5,50

**6 Stück**  
6,50

**8 Stück**  
8,50

**10 Stück**  
9,50

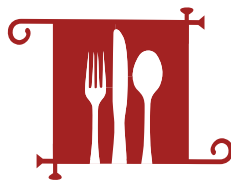
## Focaccia

*Fladenbrot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl*

**5,50**

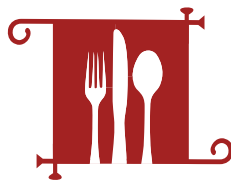
## Le Insalate ~ Salate

- 20 **Insalata Mista**   gemischter Jungblattsalat **6,00**
- 21 **Insalata di rucola e parmigiano** **6,90**  
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesankäse
- 22 **Insalata mista con pollo** **10,90**  
gemischter Salat mit Hähnchenbrust
- 23 **Insalata mista con Salmone** **10,90**  
gemischter Salat mit Lachsstreifen
- 24 **Insalata con Tonno** **9,50**  
gemischter Salat mit Thunfischstücken
- 25 **Insalata Avocado e Mango**   Salat mit Avocado, Mango, Rucola, Frühlingszwiebeln und Walnüssen in einem süß-sauren Zitronen-Dressing **11,90**
- 26 **Insalata Diavoletta**  **12,50**  
Avocado-Mango-Salat mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und süß-scharfem Dressing
- 27 **Insalata Fresca e Buona** **12,50**  
Büffelmozzarella-Mango-Salat auf Feldsalat und Cherrytomaten, gebratenen Pinienkernen, Basilikum und Pesto



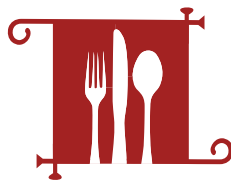
## Pizze Rosse ~ Pizzen aus dem Steinofen

30	<b>Margherita</b> 	7,90
	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	
31	<b>Regina Margherita</b> 	10,90
	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	
32	<b>Vegetaria</b> 	9,90
	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zucchini, Artischocken, Paprika, rote Zwiebeln, Cherrytomaten	
33	<b>Travatore</b>	9,90
	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Champignons, milde Peperoni	
34	<b>Gardino</b>	9,90
	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzolakäse	
35	<b>Diavola</b>	9,90
	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, scharfe Peperoni	
36	<b>Capricciosa</b>	9,90
	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, frische Champignons, Oliven	
37	<b>Pizza Carmelo</b>	13,50
	Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Trüffel und Parmesankäse	
38	<b>Parma</b>	10,90
	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	
39	<b>Mista</b>	9,90
	Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	
40	<b>Tonno</b>	9,90
	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
41	<b>Scampi</b>	13,50
	Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie, Rucola	
42	<b>Frutti di Mare</b>	11,90
	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	
43	<b>Calzone Classico</b>	9,90
	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken, Salami, frischen Champignons und Schmelzkäse	
44	<b>Salame</b>	9,50
	Tomaten, Mozzarella und Salami	
45	<b>Nadine</b>	9,90
	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan	
46	<b>Quattro Formaggi</b> 	10,90
	Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten	



## Pasta - Nudelgerichte

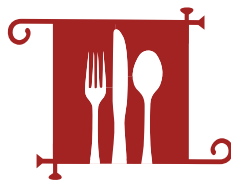
- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 50 | <b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Speciale</b>  | 8,90  |
|    | Spaghetti mit in Semmelbröseln und Olivenöl geröstetem Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Chili                                      |       |
| 51 | <b>Tagliolini Tartuffo</b>  | 16,50 |
|    | hausgemachte feine Bandnudeln im Parmesanlaib mit frischem Trüffel  |       |
| 52 | <b>Spaghetti Carbonara</b>  | 9,90  |
|    | Spaghetti mit Speck und Ei  |       |
| 53 | <b>Penne all' Arrabbiata</b>                         | 9,50  |
|    | Hohlnudeln mit Chili und Knoblauch in einer pikanten Tomatensauce   |       |
| 55 | <b>Lasagne al Ragout della Nonna</b>  | 10,90 |
|    | Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und mit Mozzarella überbacken   |       |
| 56 | <b>Tagliolini dello Chef</b>  | 12,50 |
|    | hausgemachte feine Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecremesauce                                     |       |
| 57 | <b>Tagliolini Pasolini</b>  | 12,50 |
|    | hausgemachte feine Bandnudeln mit Filetspitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in würziger Tomaten-Sahnesauce                      |       |
| 58 | <b>Ravioli di Bufola alla Sienese</b>   | 12,50 |
|    | hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat in delikater Sahnesauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen           |       |
| 59 | <b>Tagliolini Pesto Genovese</b>                   | 9,90  |
|    | hausgemachte feine Bandnudeln mit Pesto-Basilikumsauce und Pinienkernen   |       |
| 60 | <b>Tagliatelle Vegetaria</b>                       | 9,90  |
|    | hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Gemüse und Basilikum in leichter Tomatensauce  |       |
| 61 | <b>Tagliolini con Fegato di Vitello</b>   | 12,50 |
|    | hausgemachte feine Bandnudeln mit Kalbsleberstreifen in einer leichten Tomatensauce   |       |
| 62 | <b>Tagliolini con Scampi e Pomodorini</b>   | 13,50 |
|    | hausgemachte feine Bandnudeln mit Garnelen und Knoblauch in Cherrytomatensauce  |       |
| 63 | <b>Tagliolini al Salmone e Zucchine</b>   | 12,50 |
|    | hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahnesauce mit Zucchini und Cherrytomaten                      |       |
| 64 | <b>Linguine ai Frutti di Mare</b>   | 15,50 |
|    | feine Bandnudeln mit Garnelen und frischen Meeresfrüchten an einer leicht pikanten Sauce aus frischem Knoblauch und Chili             |       |



## Specialita di Carne ~ Fleischgerichte

*Mit frischem Gemüse der Saison und einer Portion Kartoffeln*

69	<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> Black Angus-Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter	22,50
70	<b>Filetto di Manzo al Pepe</b> Black Angus-Rinderfilet vom Grill in Cognac-Pfeffersauce	23,50
71	<b>Filetto di Manzo ai Porcini</b> Black Angus-Rinderfilet mit gebratenen Zwiebeln und Steinpilzen	24,50
72	<b>Entrecôte di Manzo alla Griglia</b> fein marmoriertes Beef Ribeye Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter	20,50
73	<b>Entrecôte di Manzo ai Porcini</b> Entrecôte mit gebratenen Zwiebeln und Steinpilzen	22,50
74	<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsfilet belegt mit Parmaschinken und Salbei in einer cremigen Butter-Weißweinsauce	21,50
75	<b>Scaloppine alla Gorgonzola</b> Kalbsfilet in einer würzig-cremigen Gorgonzolasauce	21,50
76	<b>Scaloppine di Vitello ai Porcini</b> Kalbsfilet mit gebratenen Zwiebeln und Steinpilzen	22,50
77	<b>Fegato di Vitello ai Porcini con Tartufo</b> zarte junge Kalbsleber mit gebratenen Steinpilzen, Kartoffelpüree und frischen Trüffeln	19,50
78	<b>Filetto d'Agnello ai Porcini</b> Lammfilet mit Zwiebeln, Cherrytomaten und gebratenen Steinpilzen	22,50
79	<b>Fegato di Vitello al burro e Salvia</b> zarte junge Kalbsleber in einer feinen Butter-Salbeisauce	15,50
80	<b>Filetto di Maiale ai Porcini</b> Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Steinpilzen und Zwiebeln	15,50
81	<b>Filetto di Maiale al Pepe</b> Schweinefiletmedaillons mit grüner Pfeffer-Sahnesauce	14,50



## Specialità di Pesce ~ Fischgerichte

*Mit frischem Gemüse der Saison und einer Portion Kartoffeln*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 85 | <b>Calamaretti fritti</b><br>frittierte Babytintenfische mit hausgemachtem Remouladen-Dip und Zitrone                    | 15,50 |
| 86 | <b>Duette di Pesce Porchini</b><br>Lachs- und Zanderfilet mit gebratenen Steinpilzen                                     | 17,50 |
| 87 | <b>Filetto di Salmone alla Griglia</b><br>Lachsfilet vom Grill   | 15,50 |
| 89 | <b>Filetto di Salmone alla Zafferano</b><br>Lachsfilet mit Rosa Pfeffer in Safransauce                                   | 17,50 |
| 90 | <b>Filetto di Luccio e Salmone</b><br>Zander- und Lachsfilet mit Zucchini und Gamberetti in Prosecco-Hummersauce         | 17,50 |
| 91 | <b>Scampi alla Griglia</b><br>5 Großgarnelen vom Grill auf Rucolabett  | 19,90 |
| 92 | <b>Scampi al Pepe</b><br>5 Großgarnelen, abgelöscht mit Cognac, in einer fein cremigen Sauce mit frischem grünem Pfeffer | 20,90 |
| 93 | <b>Lucioperca alla Toscana</b><br>frisches gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch, Oregano und Cherrytomaten               | 16,50 |
| 94 | <b>Orata alla Griglia</b><br>frische Dorade vom Lavasteingrill   | 18,50 |
| 95 | <b>Branzino alla Griglia</b><br>Wolfsbarschfilet vom Lavasteingrill  | 19,50 |



## Dolci - Dessert

<b>Tiramisu Classico</b> der Klassiker unter den Desserts	5,50
<b>Creme Brulée</b> Vanillecreme mit warmer Karamellkruste	5,50
<b>Panna Cotta</b> Sahnedessert mit Erdbeersauce	5,50
<b>Mascarpone-Mandel-Parfait</b> mit Vanillesauce <sup>1</sup>	5,50
<b>Zitronensorbet</b> mit Wodka und Prosecco verfeinert	5,50
<b>Zabaione</b> süßer Schaum aus Ei und Marsalawein, mit Vanilleeis <sup>1</sup>	5,50
<b>Gelato Misto</b> gemischtes Eis mit Sahne <sup>14</sup>	5,50
<b>Dolce misto</b> Dessertvariation für 2 Personen	12,50

## Formaggi - Käse

<b>Tagliere di Formaggio</b> Auswahl an italienischem Rohmilchkäse		
<b>4 Sorten</b>	<b>1 Person</b>	<b>7,50</b>
	<b>2 Personen</b>	<b>10,50</b>

## Dessertwein

<b>Passito Piemonte DOC „La Bella Estate“</b> VITE COLTE - Piemonte	5 cl	5,50
Spätlese von Moscato Trauben, warm und intensiv, süß und voll, ausgewogene Süße-Säure Konzentration		