



## Antipasti - Vorspeisen

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 1 | <b>Antipasto Toscana für 1 Person</b><br>gemischte Vorspeisen nach toskanischer Art   | 13,50 |
|   | <b>Antipasto Toscana für 2 Personen</b><br>gemischte Vorspeisen nach toskanischer Art   | 26,50 |
| 2 | <b>Vitello Tonnato</b> <br>Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten<br>Thunfischcreme überzogen und kalt serviert   | 11,50 |
| 3 | <b>Calamaretti all Toscana</b><br>Babytintenfisch, knusprig gebraten mit Chili und Knoblauch,<br>angerichtet auf einem knackigen Salatbett  | 14,90 |
| 4 | <b>Carpaccio di Manzo</b> <br>hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Champignons und Parmesankäse   | 11,90 |
| 5 | <b>Carpaccio di Salmone</b>  <br>hauchdünne rohe Lachsfiletscheiben<br>mit Olivenöl, Minze und Zitrone abgeschmeckt   | 11,90 |
| 6 | <b>Caprese di Bufala</b>  <br>Büffelmozzarella mit reifen Tomaten, Basilikumblättchen und Olivenöl                    | 10,90 |
| 7 | <b>Prosciutto San Daniele con Melone</b><br>San Daniele-Schinken mit Melone   | 12,50 |
| 8 | <b>Insalata di Mare</b><br>Salat aus frischen Meeresfrüchten  | 13,90 |
| 9 | <b>Burrata con Pomodorini</b>  <br>Burrata Mozzarella mit lauwarmen Cherrytomaten,<br>Basilikumblättchen und Olivenöl | 10,90 |



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**  5,90  
frische Gemüsesuppe nach toskanischer Art
- 11 **Vellutata di Pomodoro**   5,90  
fruchtige Tomatencrèmesuppe mit Sahne verfeinert
- 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**  
5,90

**6 Stück**  
6,90

**8 Stück**  
8,90

**10 Stück**  
10,90

## Focaccia

*Fladenbrot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl*

**6,50**

## Le Insalate ~ Salate

- 20 **Insalata Mista**   6,90  
gemischter Jungblattsalat
- 21 **Insalata di rucola e parmigiano** 8,90  
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesankäse
- 22 **Insalata mista con pollo** 11,90  
gemischter Salat mit Hähnchenbrust
- 23 **Insalata mista con Salmone** 12,90  
gemischter Salat mit Lachsstreifen
- 24 **Insalata con Tonno** 11,90  
gemischter Salat mit Thunfischstücken
- 25 **Insalata Avocado e Mango**   13,90  
Salat mit Avocado, Mango, Rucola, Frühlingszwiebeln und Walnüssen  
in einem süß-sauren Zitronen-Dressing
- 26 **Insalata Diavoletta**  13,90  
Avocado-Mango-Salat mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten,  
Lauchzwiebeln und süß-scharfem Dressing
- 27 **Insalata Fresca e Buona** 13,90  
Büffelmozzarella-Mango-Salat auf Feldsalat und Cherrytomaten,  
gebratenen Pinienkernen, Basilikum und Pesto



## Pizze Rosse - Pizzen aus dem Steinofen

30	<b>Margherita</b> 	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	9,90
31	<b>Regina Margherita</b> 	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	11,90
32	<b>Vegetaria</b> 	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zucchini, Artischocken, Paprika, rote Zwiebeln, Cherrytomaten	11,90
33	<b>Travatore</b>	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Champignons, milde Peperoni	11,90
34	<b>Gardino</b>	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzolakäse	11,90
35	<b>Diavola</b>	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, scharfe Peperoni	11,90
36	<b>Capricciosa</b>	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, frische Champignons, Oliven	11,90
37	<b>Pizza Carmelo</b>	Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Walnüsse und Parmesankäse	11,90
38	<b>Parma</b>	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	11,90
39	<b>Mista</b>	Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	11,90
40	<b>Tonno</b>	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	11,90
41	<b>Scampi</b>	Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie, Rucola	14,90
42	<b>Frutti di Mare</b>	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	13,90
43	<b>Calzone Classico</b>	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken, Salami, frischen Champignons und Schmelzkäse	11,90
44	<b>Salame</b>	Tomaten, Mozzarella und Salami	11,50
45	<b>Nadine</b>	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan	11,90
46	<b>Quattro Formaggi</b> 	Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten	11,90





## Pasta - Nudelgerichte

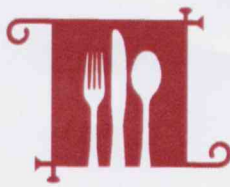
- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 49 | <b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Speciale</b>         | 10,50 |
|    | Spaghetti mit geröstetem Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Chili   |       |
| 50 | <b>Gnocchi Caprino Burro Salvia Tartufo</b>  | 15,90 |
|    | Gnocchi mit Ziegenkäsefüllung, Trüffel und Butter-Salbei   |       |
| 51 | <b>Tagliolini Tartufo</b>  | 17,90 |
|    | frische Bandnudeln im Parmesanlaib mit frischem Trüffel  |       |
| 52 | <b>Spaghetti Carbonara</b>   | 10,90 |
|    | Spaghetti mit Speck und Ei   |       |
| 53 | <b>Penne all' Arrabbiata</b>                                | 10,50 |
|    | Hohlnudeln mit Chili und Knoblauch in einer pikanten Tomatensauce  |       |
| 55 | <b>Lasagne al Ragout della Nonna</b>   | 11,90 |
|    | Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und mit Mozzarella überbacken  |       |
| 56 | <b>Tagliolini dello Chef</b>   | 14,50 |
|    | frische Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecremesauce   |       |
| 57 | <b>Tagliolini Pasolini</b>   | 14,50 |
|    | frische Bandnudeln mit Filetspitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in würziger Tomaten-Sahnesauce  |       |
| 58 | <b>Ravioli di Bufola alla Sienese</b>  | 13,90 |
|    | frische Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat in delikater Sahnesauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen                       |       |
| 59 | <b>Tagliolini Pesto Genovese</b>                          | 10,90 |
|    | frische Bandnudeln mit Pesto-Basilikumsauce und Pinienkernen   |       |
| 60 | <b>Tagliatelle Vegetaria</b>                              | 10,90 |
|    | frische Bandnudeln mit frischem Gemüse und Basilikum in leichter Tomatensauce  |       |
| 62 | <b>Tagliolini con Scampi e Pomodorini</b>  | 14,90 |
|    | frische Bandnudeln mit Garnelen und Knoblauch in Cherrytomatensauce  |       |
| 63 | <b>Tagliolini al Salmone e Zucchine</b>  | 14,50 |
|    | frische Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahnesauce mit Zucchini und Cherrytomaten  |       |
| 64 | <b>Linguine ai Frutti di Mare</b>  | 16,90 |
|    | frische Bandnudeln mit 2 Garnelen, frischen Meeresfrüchten und Baby-Calamari an einer leicht pikanten Sauce aus frischem Knoblauch und Chili |       |



## Specialita di Carne - Fleischgerichte vom Lavastein-Grill

*Mit frischem Gemüse der Saison und einer Portion Kartoffeln*

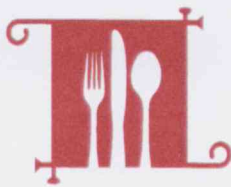
68	<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> Black Angus-Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter	25,50
69	<b>Filetto di Manzo al Pepe</b> Black Angus-Rinderfilet vom Grill in Cognac-Pfeffersauce	26,50
70	<b>Filetto di Manzo al Barolo</b> Black Angus-Rinderfilet mit feiner Rotweinsauce	26,50
71	<b>Filetto di Manzo ai Porcini</b> Black Angus-Rinderfilet mit gebratenen Zwiebeln und Steinpilzen	26,50
72	<b>Tagliata di Manzo su Rucola, Pomodorini e Parmigiano</b> Entrecôte tranchiert auf Rucola mit Parmesan, Cherrytomaten und Balsamicocreme	24,50
73	<b>Tagliata di Manzo al Pepe</b> Entrecôte tranchiert mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	25,50
74	<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsfilet belegt mit Parmaschinken und Salbei in einer cremigen Butter-Weißweinsauce	23,50
75	<b>Scaloppine alla Gorgonzola</b> Kalbsfilet in einer würzig-cremigen Gorgonzolasauce	23,50
76	<b>Scaloppine alla Milanese ai Porcini</b> paniertes Kalbsschnitzel mit gebratenen Steinpilzen	20,90
77	<b>Fegato di Vitello ai Porcini con Tartufo</b> zarte junge Kalbsleber mit gebratenen Steinpilzen, Kartoffelpüree und frischen Trüffeln	20,90
78	<b>Filetto d' Agnello ai Porcini</b> Lammfilet mit Zwiebeln, Cherrytomaten und gebratenen Steinpilzen	24,50
79	<b>Fegato di Vitello al burro e Salvia</b> zarte junge Kalbsleber in einer feinen Butter-Salbeisauce	17,50
80	<b>Filetto di Maiale ai Porcini</b> Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Steinpilzen und Zwiebeln	17,50
81	<b>Filetto di Maiale al Pepe</b> Schweinefiletmedaillons mit grüner Pfeffer-Sahnesauce	16,50
82	<b>Petto di Pollo al Pepe</b> Hähnchenbrustfilet mit grüner Pfeffer-Sahnesauce	15,50



## Specialità di Pesce ~ Fischgerichte

*Mit frischem Gemüse der Saison und einer Portion Kartoffeln*

85	<b>Calamaretti fritti</b> frittierte Babytintenfische mit hausgemachtem Remouladen-Dip und Zitrone	17,90
86	<b>Duette di Pesce con Porcini</b> Lachs- und Zanderfilet mit gebratenen Steinpilzen	19,90
87	<b>Filetto di Salmone alla Griglia</b> Lachsfilet vom Grill	17,90
89	<b>Filetto di Salmone alla Zafferano</b> Lachsfilet mit Rosa Pfeffer in Safransauce	19,90
90	<b>Filetto di Luccio e Salmone</b> Zander- und Lachsfilet mit Zucchini und Gamberetti in Prosecco-Hummersauce	19,90
91	<b>Scampi alla Griglia</b> 5 Großgarnelen vom Grill auf Rucolabett	22,90
92	<b>Scampi al Pepe</b> 5 Großgarnelen, abgelöscht mit Cognac, in einer fein cremigen Sauce mit frischem grünem Pfeffer	23,90
93	<b>Lucioperca alla Toscana</b> frisches gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch, Oregano und Cherrytomatensauce	17,90
94	<b>Orata alla Griglia</b> frische Dorade vom Lavasteingrill	20,90
95	<b>Branzino alla Griglia</b> Wolfsbarschfilet vom Lavastein-Grill	20,90



## Dolci - Dessert

<b>Tiramisu Classico</b> der Klassiker unter den Desserts	5,90
<b>Creme Brulée</b> Vanillecreme mit warmer Karamellkruste	5,90
<b>Panna Cotta</b> Sahnedessert mit Erdbeersauce	5,90
<b>Mascarpone-Mandel-Parfait</b> mit Vanillesauce <sup>1</sup>	5,90
<b>Zitronensorbet</b> mit Wodka und Prosecco verfeinert	5,90
<b>Gelato Misto</b> gemischtes Eis mit Sahne <sup>14</sup>	5,90
<b>Dolce misto</b> Dessertvariation für 2 Personen	13,50

## Formaggi - Käse

<b>Tagliere di Formaggio</b> Auswahl an italienischem Rohmilchkäse		
<b>4 Sorten</b>	<b>1 Person</b>	<b>8,50</b>
	<b>2 Personen</b>	<b>12,50</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		