

Insalate

Insalata Verde

Grüner Salat

9.00

Capriccio dell' Orto

Gemischter Salat

10.50

Datterini con Burrata al Profumo di Basilico

Datteltomaten mit Burrata (Cremige Mozzarella) und Basilikum

16.50

Insalata di Melone con Mais , Pomodorini e Stracciatella

Melonen Salat mit mais, Dattel Tomaten und Stracciatella von der Burrata

19.00

Antipasti dello Chef

Riso Basmati con Gamberi , e salsa di Mango e Tabasco

Basmati Reis mit Garnelen, an einer Mango und Tabasco Sauce

22.00

Carpaccio di Gambero Rosso di Mazara

con Avocado e Salsa di Pesche

Garnelen Carpaccio von Mazara, mit Avocado und eine Pfirsich Sauce

32.00

Polpo arrostito su crema di Melanzane, Menta e Lime

Gebratener Oktopus auf Auberginen -, Minz - und Limettencreme

26.00

Zuppa

Zuppa di Frutta estiva con Prosecco e Menta

Sommerliche Früchtesuppe mit Prosecco und Minze

14.00

Zuppa di Cetriolo e Avocado al Profumo di Lime

Gurken-Avocado-Suppe mit Limette

14.00

Paste Fresche

Spaghetti alla Chitarra con Burrata e Datterini
Spaghetti mit Burrata und Datteltomaten, Basilikum
26.00

Maccheroncini con julienne di Verdure e Tartare di Tonno fresco
Makkaroni mit Gemüse-julienne und frischem Thunfisch-Tatare
36.00

Tagliolini alle Vongole veraci e Zafferano
Bandnudeln mit Venusmuscheln und Safran
32.00

Gnocchi di Barbabietola
con fonduta di Pecorino e Mandorle tostate
Roten-Bete-Gnocchi an einer Pecorino-Käsefondue und gerösteten Mandeln
26.00

Mezzelune ripieni di Caponata
con salsa di Datterino, Pesto di Basilico e Stracciatella
Gefüllte Pasta mit Gemüse Caponata ,
dazu Datteltomaten sauce, Basilikum Pesto und Stracciatella
28.00

Ravioli ripieni di Limone e Ricotta,
con Capesante al Profumo di Agrumi
Gefüllte Pasta mit Zitrone und Ricotta, dazu Jakobmuscheln an Zitrusfrüchten
36.00

Agnolotti ripieni di Vitello e Salvia, con Pesto Trapanese
Gefüllte Pasta mit Kalbsfleisch und Salbei,
mit Pesto Trapanese (Mandeln, Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Pecorino)
30.00

Risotto

Risotto con Barzino, Menta e Lime
Risotto mit Wolfsbarsch, Minze und Limette
36.00

Carne / Pesce

Filetto di Manzo Angus Irlandese alla Griglia
Irisches Hochland Rinder Filet vom Grill ca 200gr.

55.00

Tatar di Manzo di Angus Irlandese con Toast e Burro

Rindstatar vom Irisches Hochland Rinder Filet

Gigi sagt: "Ein gutes Tatar wird von Hand gehackt & vor dem Gast zubereitet."

39.00

Robespierre di Manzo di Angus Irlandese

Dünn geschnittenes Angus Irisches Rinder Filet, vor dem Gast zubereitet

45.00

*Petto di Faraona in Crosta di Speck,
ripieno di Olive Taggiasche e Mozzarella,
con Cipolle rosse caramellezate e salsa di Balsamico e Frutti rossi*

*Perlhuhnbrust in Speckkruste, gefüllt mit Taggiasca-Olive und Mozzarella,
auf roten Zwiebeln und Balsamico-Sauce*

36.00

Salmone in Crosta di Mandorle su salsa di Amaretto

Frischen Lachs in Mandelkruste auf Amaretto Sauce

42.00

Spezzatino di Pesce su Crema di Zucchine

Versiedenden gegrillter Fisch, auf einer Zucchini Creme

59.00

Tonno fresco su Crema di Limone

Frischer Thunfisch auf eine Zitrone-sauce

55.00

1 Beilage inkl.

Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Spinat, Tagliatelle mit Butter

jede weitere Beilage 7.00

Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Spinat, Tagliatelle mit Butter

Le nostre Pizze

Hausgemachter Teig, 48 Stunden geruht

Il nostro impasto è preparato e lievitato minimo 48 ore. Morbido ed elastico, completamente privo di grassi. Viene stesa a mano senza toccare i bordi che lieviteranno meglio in cottura, un veloce passaggio in forno molto caldo, la lascerà soffice e gustosa.

In tutte le pizze viene utilizzato pomodoro San Marzano.

Marinara

pomodoro, olio di oliva, aglio

17.00

Margherita

pomodoro, mozzarella

18.00

Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto

22.00

Napoli

pomodoro, mozzarella, sardelle, capperi

20.00

Prosciutto Funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

23.00

Diavola

pomodoro, mozzarella, salame piccante

21.00

Primavera di Napoli

mozzarella, pomodorini, prosciutto Crudo, rucola, scaglie di parmigiano (P. Bianca)

29.00

Rucola

pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano

20.00

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini

25.00

Tonno

pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolla

24.00

Buon Gusto

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia

27.00

Don Gigi

pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, olive, funghi

27.00

Gustosa

pomodoro, mozzarella, pomodorini, mascarpone, prosciutto crudo

29.00

Siciliana

pomodoro, mozzarella, melanzana, funghi, scaglie di ricotta salata

24.00

Vegetariana

pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, carciofini

24.00

4 Formaggi

Mozzarella di bufala, gorgonzola, provola, scaglie di parmigiano

24.00

Frutti di Mare

pomodoro, polpo, vongole, gambero

32.00

Bresaola e Rucola

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano

29.00

Salsiccia e Cipolla

mozzarella, salsiccia, cipolla (Pizza Bianca)

27.00

Calzone Classico

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo

27.00

Pizza e Pasta senza Glutine 3.00

Le nostre Focacce

La nostra Bruschetta con Pomodorini - Datterini

pomodori datterini, basilico fresco, olio di oliva

18.00

Focaccia Caprese

pomodoro, in uscita mozzarella di bufala e pomodorini rossi, basilico

23.00

Focaccia Emiglia Romagna

rucola, pomodorino datterino, scaglie di grana

20.00

Focaccia Molise

Insalata julienne, gamberetti su salsa rosa

29.00

Focaccia Umbria

Salsa di tartufo estivo, pancetta croccante, rucola, grana

26.00

Focaccia Puglia

Carpaccio di polpo,, concassé di datterini , rucola , citronete e scaglie di pecorino toscano

32.00

Focaccia Sicilia

Tonno fresco tataki, stracciatella, melograno, capperi

36.00

La Focaccia anche senza Glutine 3.00

Dolci

Panna Cotta ai Frutti di Bosco

12.00

Tiramisu

12.00

Calzoncino con Nutella e Mascarpone

14.00

Calzoncino con Crema di Pistacchio e Mascarpone

14.00

Sinfonia al Pistacchio

12.00

Cannoli Siciliani (3 Pezzi)

9.00

Gelato:

Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Pistacchio, Nocciola, Stracciatella

Sorbetto:

Limone, Mango

4.50 a Pallina / 1.50 Panna

Tagliere di Formaggi Misti con Noci, Marmellate e Miele

19.00

Mangiate e Bevete

La Vita e Bella