

Antipasti

Antipasto Buon Gusto con Burrata per 2 Persone
Fleisch/Käse Aufschnittplatte mit Burrata für 2 Personen
29.00

Vitello Tonnato con Capperi di Pantelleria
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce und Kapern
23.00 / 29.00

Cocktail di Gamberetti e Avocado su letto di Misticanza
Crevetten Cocktail mit Avocado auf Salat
19.00

Prosciutto San Daniele 24 Mesi con Melone
Rohschinken (San Daniele 24 Monat) mit Netzmelone
23.00 / 29.00

Insalata di Polpo con Patate e Fagiolini Verdi
Oktopussalat mit Kartoffeln und grünen Bohnen
23.00

Zuppe

Crema di Pomodoro con Spuma di Panna e Basilico
Tomatensuppe mit Rahmschaum und Basilikum
10.00

Crema fredda di Melone con Prosecco e Menta
Kalte Melone Suppe mit Prosecco und Pfefferminz
14.00

Insalate

Insalata Verde

Grüner Salat

8.00

Capriccio dell' Orto

Gemischter Salat

9.00

Insalata Italia con Rucola, Pomodorini e Parmigiano

Rucola Salat mit Datteltomaten und Parmesan

12.00

Datterini con Burrata e Basilico

Datteltomaten mit Burrata (Cremige Mozzarella) und Basilikum

16.00

Insalata di Rucola e Datterini

con Calamari e Cozze al Peperoncino e Mentuccia

Salat mit Rucola, Datteltomaten, Tintenfisch, Miesmuscheln und Pfefferminze

22.00

Risotto

Risotto con Salsiccia, Rucola e Zafferano

Risotto mit Italienische gewürzte Wurst, Rucola und Safran

27.00

Risotto all'Astice

Risotto mit Hummer

39.00 / 59.00

Paste Fresche

Tagliolini al Farro con Porcini e Gambero Tigrato

Dinkel Nudeln mit Steinpilze und Garnele

29.00

Tagliatelle al Ragù di Salsiccia e Ricotta Salata

Bandnudeln mit Tomatensauce, Italienische gewürzte Wurst und Ricotta Käse

26.00

Spaghetti alla Chitarra

con Burrata e Datterini al Profumo di Basilico

Spaghetti mit Burrata und Datteltomaten mit Basilikum

26.00

Orecchiette con Cime di Rapa, Triglia e Cacio Cavallo

Pasta mit Stängelkohl, Meeräsche und Ital. Käse

32.00

Maccheroncini al Torchio con Filetto di Manzo, Gorgonzola e

Zucchina Grattugiata

Pasta mit Rinderfiletstreifen, Gorgonzola und geraffelte Zucchini

32.00

Paste Fresche Ripiene

Ravioloni ripieni Spinaci e Ricotta in Salsa Aurora

con Scaglie di Parmigiano

Gefüllte Pasta mit Spinat und Ricotta, Tomaten - Rahmsauce und Parmesan

24.00

Cappellacci ripieni di Capesante con Cremolata di Arancio

Gefüllte Pasta mit Jakobsmuschel, dazu Orangencreme

29.00

Caramelle ripieni di Mascarpone e Erba Cipollina

con Pomodorini, Basilico e Straccetti di Bufala

*Gefüllte Pasta mit Mascarpone und Schnittlauch,
dazu Datteltomaten, Basilikum und Büffelmozzarella Streifen*

26.00

Carne

Tartare di Manzo con Toast e Burro
Rindstatar vom Rindsfilet, vor dem Gast zubereitet
39.00

Robespierre di Manzo con Verdure
Dünn geschnittenes Rindsfilet mit Rosmarin, Olivenöl,
vor dem Gast zubereitet und mit Gemüse
42.00

Filetto di Manzo 220g alla griglia
con Verdure e spiedino di Patate al Rosmarino
Rindsfilet vom Grill mit Gemüse und Kartoffel Spieß
52.00

Filetto alla Rossini
220gr. Rindsfilet vom Grill mit geschmorten Foie Gras,
dazu Gemüse und Kartoffel Spieß
62.00

Costolette di Agnello Caramellata al Forno
con Verdure e Spiedino di Patate al Rosmarino
Irisches Lamm Kotelett karamellisiert im Ofen,
mit Gemüse und Kartoffel Spieß
42.00

Pesce

Cozze e Vongole alla Tarantina
Mies - und Venusmuschel mit Tomatensauce
26.00

Turbante di Branzino e Gamberone al Forno con Spinaci freschi
Gebackener Wolfsbarsch und Garnelen, dazu frischen Spinat
39.00

Astice Gratinato con Verdure e Spiedino di Patate
Gratinierter Hummer mit Gemüse und Kartoffel Spieß
59.00

Sogliola al Forno (Mediterranea) , Verdure e Spiedino di Patate
Seezunge aus dem Ofen (mediterräische Art) mit Gemüse und Kartoffel Spieß
65.00

Le nostre Pizze

La pizza

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.

Margherita

pomodoro, mozzarella, origano

16.00

Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano

20.00

Napoli

pomodoro, mozzarella, sardelle, capperi, origano

18.00

Prosciutto e Funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano

21.00

Diavola

pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano

19.00

San Daniele Originale

pomodoro, mozzarella, san daniele, origano

25.00

Rucola

pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano, origano

18.00

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo, funghi, carciofini, origano

24.00

Tonno

pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolla, olive, origano

22.00

Buon Gusto

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia, origano

26.00

Don Gígí

pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, olive, funghi, origano
26.00

Gustosa

pomodoro, mozzarella, pomodorini, mascarpone, prosciutto crudo, origano
27.00

Vegetariana

pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, carciofini, origano
24.00

Calabrese

pomodoro, mozzarella, salame calabrese piccante, cipolla, olive, origano
23.00

Frutti di Mare

pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, gamberetti, calamaro
23.00

Le nostre Pizze D.O.C. e il Calzone

Gorgonzola e Pera

bufala infornata, gorgonzola, Pera, granelli di pistacchio
25.00

Profumo di Agrumi e Bresaola

bufala infornata, limone, arancia, bresaola, rucola, parmigiano,
29.00

Miss Italia (Pizza Bianca)

bufala infornata, pomodorini rossi "piennollo del vesuvio", rucola, origano
22.00

Speck e Patate

bufala infornata, speck, patate, cipolla rossa
27.00

Calzone Classico

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo, origano
26.00

Calzone Sorrento

pomodoro, mozzarella, salame picc. , olive nere
26.00

Pizza e Pasta, senza Glutine

3.00

Dolci

Panna Cotta ai Frutti di Bosco
10.00

Tiramisu
12.00

Calzoncino con Nutella e Mascarpone
14.00

Cannoli Siciliani (3 Pezzi)
9.00

Gelato :
Vaniglia, Ciocc., Caffè, Pistacchio, Nocciola, Stracciatella

Sorbetto :
Limone, Mango

4.00 a Pallina / 1.50 Panna

Tagliere di Formaggi Misti con Frutti di Bosco, Noci e Miele
19.00

Mangiate e Bevete

La Vita e Bella