



I nostri Antipasti

Antipasto misto 23

Gemischte Vorspeisen des Hauses

Carpaccio 22

vom Rind mit Rucola und Parmesan

Mozzarella di Bufala Caprese 18

Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Vitello Tonnato 20

Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

Calamari Fritti alla Romana 19

Frische Calamari gebacken

Gamberoni all'aglio e olio 25

Gambas mit Knoblauch in Öl

Insalata di Rucola 11

Rucolasalat mit Tomaten, Pinienkernen und Parmesan

Insalata Romana di Cesare 13

Caesarsalat mit Parmesan und Croûtons

Parmaschinken 22

pur oder mit Melone

Formaggio di Capra 22

Ziegenkäse mit Trüffelhonig und Rucola

Bruschetta 13

Le nostre Zuppe

Zuppa di Pomodoro 10

Tomatensuppe

Stracciatella alla Romana 10

Hühnerbrühe mit Fi und Parmesan



La nostra Pasta

Penne Arrabbiata 18

Penne mit scharfer Tomatensoße

Spaghetti Carbonara 18

Spaghetti mit Speck, Parmesan und Ei

Spaghetti Bolognese 18

Spaghetti mit Fleischsoße

Spaghetti con Gamberoni 27

Spaghetti mit Gambas und Tomaten

Risotto al Zafferano con Gamberoni 27

Risotto mit Safran und Gambas

Risotto Vegetariano 21

Vegetarisches Risotto

Ravioli con Porcini 27

Hausgemachte Steinpilzravioli in Trüffelcreme

Orecchiette Primavera 19

mit frischen Tomaten, Rucola und Mozzarella



Il nostro Pesce

Filetto d'Orata con Crosta di Pinoli 29

Doradenfilet mit Pinienkernkruste, Safranschaum, Gemüse und Kartoffeln

Orata alla griglia 33

Dorade Royal im Ganzen vom Grill mit gemischtem Salat oder Gemüse und Kartoffeln

Gamberoni alla griglia 39

Seewassergarnelen vom Grill mit gemischten Salat oder Gemüse und Kartoffeln

Gamberoni alla Livornese 39

Seewassergarnelen in Tomatensud mit Knoblauch-Bruschetta

La nostra Carne

Saltimbocca alla Romana 33

Kalbsfleisch mit Salbei und Parmaschinken, Gemüse und Kartoffeln

Tagliata di Manzo alla griglia con Insalata di Rughetta 35

Rumpsteak vom Grill, aufgeschnitten an Rucola Salat

Fegato di Vitellina al Burro e Salvia 33

Kalbsleber in Salbeibutter mit Gemüse und Kartoffeln

Pollo alla Diavola con Risotto 30

Pikante Maispoulardenbrust vom Grill auf Paprikarisotto

Filetto di Manzo 160g 39 / 220g 45

Rinderfilet mit Barolosauce Gemüse und Kartoffeln



I nostri Dolci

Tiramisù 2 * 13

Crème Brûlée 13

Panna cotta 13

Mascarponecreme mit Früchten * 13

Tartufo 13

Cassata 13

Himbeersorbet * 13

Zabaione * 13

Affogato al Caffé 2 10

Käse Variation 21

In conclusione

Digestivi e liquori		Caffetteria e tè	
Sambuca Molinari	2cl 3.90	Caffè Americano	3.50
Limoncello	2cl 3.90	Espresso	3.50
Amaro Averna	4cl 6.90	Cappuccino	4.50
Ramazzotti	4cl 6.90	Latte Macchiato	4.90
Amaro Dal Fabbro	4cl 6.90	Doppio Espresso	4.90
Grappa Oro del Cavaliere	2cl 9.5 0	Alle Kaffeespezialitäten auch ohne Koffein.	
Grappa La Trentina	2cl 12.50	Tee 3.50 verschiedene Sorten	
Grappa Amarone	2d 14 50		



Le nostre Bevande

Aperitivi		Bevande analcolich	e
Prosecco	Glas 0,11 7.50	Coca Cola 1,2,3	0,31 4.30
Sekt rosé	Glas 0,11 9.50	Coca Cola Zero 1,2,3	0,31 4.30
Aperol Spritz 1,10	9.90	Sprite 1,2,3,9	0,31 4.30
Limoncello Spritz	9.90	Fanta 1,2,3	0,31 4.30
Amaro Spritz Crodino Tonic 1,10		Thomas Henry ^{3, 10} 0,21 4.30 Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon	
alkoholfrei	0.30	Crodino 1, 10	98ml 4.50
San Bitter 1,2,3,10 mit Tonic oder Fanta, alkohol		Sanbitter rosso ¹	98ml 4.50
A		Birre	
Acqua		Jever vom Fass	0,31 4.50
Aqua San Pellegrino	Flasche 0,751 9.50	Peroni	Flasche 0,331 4.50
Purezza still	Flasche 0,751 7.50	Benediktiner Weissbier	0.51 5.90
Purezza	Karaffe 0,5I 5.00	naturtrüb oder alkoholfrei	0,51 017 0
still oder mit Kohlensäure		Jever Fun	0,331 4.50
Purezza	Glas 0,3I 3.00	alkoholfrei	
still oder mit Kohlensäure		Alsterwasser 1,2,11	0,331 4.50
Succhi			
Apfel, Orange, Rhabarber	0,31 4.30		

(alle Säfte auch als Schorle)