

ANTIPASTI · VORSPEISEN · STARTERS

Trilogia di Tartar Genießen Sie eine Komposition von Edelfischen und Fleisch! Lachstatar, Rindertartar und Thunfischtartar <i>Enjoy a composition of noble fish and meat!</i> <i>salmon tartar, beef tartar and tuna tartar</i>	19,50 €
Variazione di Carpacci von Rind und Fisch / Vittello Tonnato/ <i>carpaccio variations of beef, veal and fish</i>	16,50 €
Polipo alla Griglia frisch gegrillter Pulpo auf Tomatenbeet mit Kräutermarinade, Minze und gerösteten Pinienkernen <i>Freshly grilled pulpo on tomato bed with herb marinade,</i> <i>Mint and roasted pine nuts</i>	14,90 €
Burrata Classica cremiger Frischkäse auf Cherrytomaten serviert mit Rucola <i>creamy fresh cheese served with cherry tomatoes arugula</i>	13,50 €
Antipasto Vegetaria eingelegtes und gegrilltes Gemüse nach Art des Hauses <i>inlaid and grilled vegetables in the style of the house</i>	12,90 €
Antipasto Inizio nach Art des Hauses <i>by type of house</i>	14,50 €

ZUPPA · SUPPEN · SOUPS

Minestrone <i>italienische Gemüsesuppe</i> <i>Italian vegetable soup</i>	6,50 €
Crema di Pomodoro Tomatensuppe mit zerlassenem Mozzarella <i>tomatosoup</i>	6,60 €
Vellutata di Patate Tartufata Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl verfeinert <i>potato cream soup,</i> <i>refined with truffle oil</i>	8,50 €
Zuppa di Pesce Fischsuppe nach mediterraner Art <i>Fish soup mediterranean</i>	13,90 €

INSALATA · SALATE · SALADS

Insalata di Rucola Rucolasalat mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesansplittern <i>rocket salad with pine nuts, cherry tomatoes and Parmesan flakes</i>	10,50 €
Insalata di Stagione Salat der Saison mit gebratenen Garnelen und Avocadoscheiben <i>seasonal salad with fried prawns and avocado slices</i>	13,90 €
Insalata Mista Gemischter Salat mit gebratenen Kalbsfiletstreifen und Kräuterseitlingen <i>Mixed salad with fried strips of veal fillet and king oyster mushrooms</i>	14,90 €
Insalata Inizio Salat der Saison mit San-Daniele-Schinken, Mozzarella und Galiamelone <i>salad of the season with San Daniele ham, mozzarella and galiamelone</i>	12,90 €

PASTA · NUDELGERICHTE · NOODLE DISHES

Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Chili und frischem Basilikum <i>spaghetti with garlic, olive oil, hot pepper and fresh basil</i>	9,50 €
Spaghetti con Scampi Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Chili und gebratene Scampis, Cherrytomaten <i>spaghetti with garlic, olive oil, hot pepper and fried scampi, Cherry tomatoes</i>	18,50 €
Penne all'arrabbiata kurze Nudeln mit Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce <i>short noodles with olives and garlic in spicy tomato sauce</i>	10,50 €
Tagliatelle Salmone Bandnudeln mit Lachsstreifen, Zucchini, Porree und Cherrytomaten <i>ribbon noodles with salmon strips, courgettes, leeks and cherry tomatoes</i>	14,50 €
Tagliatele con Costolette di Agnello Bandnudeln mit Gemüseragout und gebratene Lammkoteletts <i>Ribbon noodles with vegetable gout and fried lamb chops</i>	17,50 €
Tagliatelle con ragu di vitello Bandnudeln mit Kalbsragout, Kräuterseitlingen und gehobeltem sardischem Pecorino <i>ribbon noodles with veal stew, king oyster mushroom and shaved Sardinian Pecorion</i>	14,50 €
Tagliolini al Tartufo feine Bandnudeln mit Piemonttrüffeln in Parmesancreme <i>fine ribbon noodles with Piedmont truffles in Parmesan cream, price on request</i>	Preis auf Anfrage
Tagliolini con Punte di Fileto Feine Bandnudeln mit Filetspitzen und Pilzen in Sahnekräutersauce <i>Fine ribbon noodles with fillet peaks and mushrooms in creamy herb sauce</i>	17,50 €
Gnocchi Ripieni con Formaggio di Capra hausgemachte gefüllte Kartoffelnudeln mit Ziegenkäse in einer leichten Trüffelcreme mit gehobeltem Trüffel <i>homemade stuffed potatoe noodles with goat's cheese in light truffle cream with shaved truffle</i>	19,50 €

PESCE · FISCH · FISH

Zu allen Fischgerichten servieren wir ein Tagesgemüse.

Scampi alla Griglia	24,50 €
fünf Stück gegrillte Großgarnelen mit Kräutern und Knoblauch <i>five grilled king prawns with herbs and garlic</i>	
Scampi Zafferano e menta	26,50 €
fünf Stück gebratene Großgarnelen auf Safran-Minz-Sauce <i>five pieces of fried king prawns on saffron and mint sauce</i>	
Filetto di Vitello Pepe Verde	25,50 €
Kalbsmedallion mit grünem Pfeffer <i>veal medallion with green pepper</i>	
Filetto di Salmone al Gin	22,50 €
norwegisches Lachsfilet auf karamellisiertem Fenchel in einer feinen Orangen-Ginsauce <i>Norwegian salmon fillet on caramelised fennel in a fine orange-gin sauce</i>	
Luccio perca al burro e salvia	21,50 €
gebratenes Zanderfilet mit zerlassener Butter und Salbei <i>fried pike-perch fillet with melted butter and sage</i>	
Luccio perca con martini e Tartufo	23,50 €
gebratenes Zanderfilet mit Martini-Trüffelsauce <i>fried pike-perch fillet with Martini truffle sauce</i>	
Steinbuttfilet	22,50 €
mit Zucchini-püree auf Safranrisotto in Chardonnaycremesauce <i>turbot fillet with courgette purée on saffronrisotto in Chardonnay cremesauce</i>	

CARNE · FLEISCH · MEAT

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln und ein Tagesgemüse.

Saltimbocca alla Romana	21,90 €
gebratene Kalbsmedaillons mit San-Daniele-Schinken in Weißwein-Salbeisauce <i>roasted veal medallions with San Daniele ham in white wine sage sauce</i>	
Filetto di Vitello Inizio	22,50 €
Kalbsfilet mit gebratenen Kräuterseitlingen auf Käsecremesauce <i>veal fillet with roasted herbs on the cheecreau sauce</i>	
Entrecôte alla Griglia	24,50 €
sieben Tage gereiftes Entrecôte aus Irland, gegrillt mit einer Marinade aus verschiedenen Kräutern <i>seven days mature entrecôte from Ireland, grilled with a marinade from various herbs</i>	
Costoletta alla Grillia	22,50 €
gegrilltes Lammkotelett <i>grilled lamb chop</i>	
Costolette di Agnello al Vino Rosso	26,50 €
Lammkarree mit Kräutern in einer reduzierten Rotweinjus <i>lamb carree with herbs in a reduced red wine jus</i>	
Filetto Grillia	26,50 €
argentinisches Rinderfilet vom Grill <i>Argentine beef fillet</i>	
Filetto di manzo	28,50 €
argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Rotwein-Thymianspiegel <i>Argentine beef fillet with red wine thyme mirror</i>	
Filetto di manzo al Tartufo	31,50 €
argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Piemonttrüffel-Kruste, dazu hausgemachte feine Bandnudeln <i>Argentine beef fillet grilled with Piedmont truffle crust, served with homemade fine ribbon noodles</i>	

FORMAGGI · KÄSE · CHEESE

Formaggi Misto verschiedene Käsevariationen mit Feigensenf <i>different cheese variations with figs mustard</i>	12,50 €
Parmigiano (18 mesi) gebrochener Parmesankäse, 18 Monate gereift <i>Broken Parmesan cheese, matured for 18 months</i>	10,50 €

DOLCI · DESSERT

Mousse au Chocolat Bianco e Nero schwarze und weiße Schokoladenmousse <i>black and white chocolate mousse</i>	6,50 €
Semifreddo alla Nocciola Nuss-Nougat-Parfait <i>nut-nougat parfait</i>	6,50 €
Crème brûlée flambierte Karamellcreme <i>flambéed caramel cream</i>	6,50 €
Panna Cotta mit verschiedenen Geschmacksrichtungen <i>with different flavors</i>	5,50 €
Tiramisu	5,50 €
Zabaione mit Marsalla und Vanille-Eis <i>with Marsalla and vanilla ice cream</i>	5,50 €

WEINE

**Wir haben eine große Auswahl an erlesenen Weinen,
die Sie als Flasche oder Glas von uns serviert bekommen.
Lassen Sie sich von unserem Personal beraten.
Glas rot oder weiß 0,2 l ab 6,50 €**

Allergene: **A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss,
Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
J enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamerzeugnisse
L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus
Zusatzstoffe: **1** mit Farbstoff · **2** koffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig
9 Stabilisatoren · **12** enthält Sulfite · **13** Geschmacksverstärker · * Frischfleischgewicht

allergens: **A** contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)
B contains shellfish and crustacean products · **C** contains eggs or egg products
D contains fish or fish products · **E** contains peanuts or peanut products
F contains soy or soy products · **G** contains milk or milk products (lactose)
H contains nuts or their products almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) ·
I contains celery or celery products
J contains mustard or mustard products · **K** contains sesame seeds or sesame seeds products
L contains sulfur dioxide and sulphites · **N** molluscs (mollusks) or products thereof
additives: **1** with colouring agent · **2** caffeinated · **3** with antioxidant · **4** acidifying agent
5 with preservative · **6** artificial sweetener · **7** phenylalanine · **8** quinine · **9** stabilizers
12 contains sulfite · **13** flavor enhancers · * fresh weight

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · All prices include tax.

BEVANDE · GETRÄNKE · BEVERAGES

Aperitifs

Martini ^{1, 12} bianco, rosso oder dry	5 cl	4,50 €
Sherry Sandeman ¹² medium oder dry	5 cl	4,50 €
Prosecco ¹²	0,1 l	5,00 €
Prosecco Rosé ¹²	0,1 l	5,50 €
Aperol Sprizz ^{1, 8, 12}	0,2 l	6,50 €
Hugo ¹² Holundersirup mit frischer Minze & Prosecco	0,2 l	6,50 €
Ramazzotti Rosato ¹² mit Prosecco & Basilikum	0,2 l	6,50 €
Sanbitter	0,1 l	5,50 €

Warme Getränke

Espresso ²	Tasse	2,50 €
Doppino doppelter Espresso	Tasse	4,50 €
Espresso koffeinfrei	Tasse	2,50 €
Caffè ²	Tasse	2,50 €
Cappuccino ^{2, G}	Tasse	3,00 €
Latte Macchiato ^{2, G}	Glas	4,00 €
Tee verschiedene Sorten	Glas	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1, 2, 4}	Fl. 0,2 l	3,00 €
Coca-Cola Zero ^{1, 2, 4, 6}	Fl. 0,2 l	3,00 €
Fanta ^{1, 3, 5, 9}	Fl. 0,2 l	3,00 €
Sprite ⁴	Fl. 0,2 l	3,00 €
San Pellegrino	Fl. 0,25 l	2,50 €
San Pellegrino	Fl. 0,75 l	6,00 €
Fever-Tree ^{4, 8} Mediterranean Tonic Water	Fl. 0,2 l	3,00 €

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	4,50 €
Cranberrysaft	0,2 l	3,00 €

Bier

Carlsberg Pils ^A vom Fass 0,25 l	3,50 €
Angelo Poretti ^A vom Fass 0,25 l italienisches Bier	3,50 €
Alkoholfreies Bier ^A Fl. 0,33 l	3,50 €
Erdinger	
Weizenbier Kristall ^A Fl. 0,5 l	5,50 €
Hefeweizenbier ^A Fl. 0,5 l	5,50 €
Weizenbier ^A alkoholfrei Fl. 0,5 l	5,50 €

Liköre & Bitter

Amaretto Di Saronno ^{1, H}	2 cl	4,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	4,50 €
Limoncello ¹	2 cl	4,50 €
Baileys Irish Cream ^{1, 2, G}	2 cl	4,50 €
Ramazzotti	2 cl	4,50 €
Amaro Averna ¹	2 cl	4,50 €
Fernet Branca	2 cl	4,50 €

Spirituosen

Absolut Vodka ^A	2 cl	4,50 €
Grappa della Casa Hausgrappa	2 cl	4,50 €
Grappa Barrique	2 cl	6,50 € minestens 12 Monate im Fass gelagert
Jack Daniels ^A	2 cl	4,50 €

Longdrinks

Campari-Orange ¹	4 cl	8,50 €
Gin-Tonic ^{4, 8}	4 cl	8,50 €
Wodka-Lemon ^{A, 3, 4, 8}	4 cl	8,50 €
Cuba Libre ^{1, 2, 4}	4 cl	8,50 €