

Sapori di Casa

Willkommen zu unserem exquisiten Gänge-Menü, das die feinsten Aromen der italienischen Küche in einer unvergesslichen kulinarischen Reise vereint.

AMUSE-GUEULE

I

RAVIOLO APERTO

Offener Raviolo - gekochter Stängelkohl - Salsiccia

II

SPAGHETTI MARE E MONTI

Garnelen - Ossobucoragout - Hummeressenz - Kalbsjus

III

SEPPIA IN TEXTURE

Tintenfischragout - gegrillter Tintenfisch - knusprig frittierte Tintenfisch

PRE-DESSERT

IV

BOMBOLONE BERLINER ART

Frittierte Teig - Waldbeerenkompott

65 €

Genießen Sie die raffinierte Kombination von Aromen und Texturen, die jedes Gericht zu bieten hat, und lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für hochwertige Zutaten und innovative Zubereitungstechniken begeistern.

Insalate

INSALATA MISTA

7 €

*Blattsalat - Rucola - Tomate - Gurke - Radieschen - rote Zwiebeln -
Kartoffelstroh - Balsamico - Olivenöl*

INSALATA CON VERDURE IN TEMPURA

14 €

*Frittiertes Tempura-Gemüse - Blattsalat - Rucola - Tomate - Gurke -
Radieschen - rote Zwiebeln - Kartoffelstroh - Balsamico - Olivenöl*

CESAR SALAT CON GAMBERI

16 €

*Knusprig frittierte Garnelen - Blattsalat - Rucola - Tomate - Gurke -
Radieschen - rote Zwiebeln - Kartoffelstroh - Cesardressing*

INSALATA CON SALMONE

16 €

*Gebratener Lachs - Blattsalat - Rucola - Tomate - Gurke -
Radieschen - rote Zwiebeln - Kartoffelstroh - Balsamico - Olivenöl*

INSALATA CON POLLO CROCCANTE

16 €

*Knusprig frittierte Hähnchenstreifen - Blattsalat - Rucola - Tomate -
Gurke - Radieschen - rote Zwiebeln - Kartoffelstroh - Cesardressing*

Die vorgegebenen Dressings können auf Wunsch geändert werden.

Cesardressing + 1€

Antipasti

STREET FOOD NAPOLETANO

14 €

Frittierte Polenta - frittierte Nudeln mit Pilzen - Krokette mit Mozzarella

PARMIGIANA DI MELANZANE

14 €

*Aubergine - Tomatensoße - Mozzarella - Basilikumcreme -
Parmesancreme - frittierte Auberginenwürfel*

CARCIOFO RIPIENO

14 €

*Gegrillte Artischocke - karamellisierter Ziegenkäse -
Rucola - Parmaschinken*

CARPACCIO 2.0

18 €

Hauchdünnes gerolltes Rindfleisch - Frischkäse - Rucola - geröstete Nüsse

TRIO DI TATAR

24 €

*Rindfleischtatar mit gebeiztem Eigelb - Lachstatar mit Avocado -
Büffelmozzarellatatar mit Zitrone*

SEPPIA E PISELLI 2.0

16 €

*Tintenfischragout - Erbsencreme - knusprig frittierte
Tintenfischringe*

SAUTÈ DI COZZE

14 €

Miesmuscheln - Olivenöl - Knoblauch - italienisches Hartweizen-Brot

VERDURE E FALAFEL

14 €

*Frittierte Blumenkohlballchen - frittierte Brokkolibällchen -
Falafelballchen auf Parmesan-, Basilikum- und Tomatencreme*

Primi

LASAGNE	18 €
<i>Rinderhackfleisch - Tomatensoße - Bechamelcreme - Basilikumcreme</i>	
RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO	18 €
<i>Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Trüffel in Salbeibutter</i>	
RIGATONI POMODORINO GIALLO BURRATA E PISTACCHIO	18 €
<i>Gelbe Tomatensoße - Burrata-Pistaziencreme - Pistazienkerne</i>	
TAGLIATELLE AL BURRO E TARTUFO	20 €
<i>Tagliatelle in Trüffelbutter mit Parmesancreme</i>	
MEZZE MANICHE CON OSSOBUCO RAGÙ	20 €
<i>Kurze Röhrennudeln - Kalbsjus - Ossobucoragout - Parmesancreme</i>	
TONNARELLI ALLA CARBONARA	16 €
<i>Frische Pasta in Eigelb - Guanciale - Pecorino - schwarzer Pfeffer</i>	
RAVIOLI CON SALMONE	22 €
<i>Schwarze Tintenfisch Ravioli gefüllt mit Lachs in Kaviar-Sahnesoße</i>	
SPAGHETTI ZUCCHINI E GAMBERI	18 €
<i>Zucchinicreme - Hummeressenz - Garnelen - Zucchini chips</i>	
LINGUINE AL MARE CON POMODORINI	18 €
<i>Kirschtomaten - Knoblauch - gebratener Tintenfisch - knusprig frittierter Tintenfisch - Zitronengel</i>	
RISOTTO CON VERDURE	16 €
<i>Paprikacremerrisotto - frittiertes Tempura-Gemüse - Burrata</i>	

Secondi

GUANCIA DI VITELLO 32 €
Geschmorte Kalbsbacke 78°/18h auf Kartoffelgratin mit einer Kalbsjus

SCALOPPINA AL TARTUFO 30 €
Dünne Kalbsschnitzel - Tagliatelle in Trüffelbutter - Kalbsjus

FRITTURA DI PESCE 28 €
Rotbarsch - Sardellen - Garnelen - Kalamari

FILETTO DI ORATA 22 €
Doradenfilet in Kartoffelkruste - gebratenes Gemüse - weiße San-Marzano-Tomaten-Essenz

Dolci

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

10 €

Schokoladensoufflé - warmes Waldbeerenkompott - Vanilleeis

TIRAMISÙ

8 €

Löffelbiskuit - Mascarponecreme - Espresso - Kakaopulver

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

10 €

Löffelbiskuit - Mascarponecreme - Pistaziencreme - Pistazienkerne

TRILOGIA DI GELATI

5 €

3 Kugeln Eis nach Wahl

*Waldbeereneis - Haselnusseis - Schokoladeneis - Vanilleeis - Espressois -
Pistazieneis - Zitronensorbet*

Pizze Tradizionali

BUFALINA	14 €
<i>Tomatensoße - Büffelmozzarella - Olivenöl - Basilikum</i>	
MARGHERITA	10 €
<i>Tomatensoße - Fior di latte - Basilikum</i>	
MARINARA	10 €
<i>Tomatensoße - Knoblauch - Oregano</i>	
MAJOR	12 €
<i>Tomatensoße - Fior di latte - Kochschinken</i>	
SALAME	12 €
<i>Tomatensoße - Fior di latte - neapolitanische Salami</i>	
BOSCO	13 €
<i>Tomatensoße - Fior di latte - frische Pilze</i>	
WÜRSTEL E PATATINE	14 €
<i>Sahne - Fior di latte - Würstchen - Pommes</i>	
4 FORMAGGI	14 €
<i>Sahne - Fior di latte - Parmesan - Gorgonzola</i>	
FRIARIELLI E SALSICCIA	14 €
<i>Fior di latte - Stängelkohl - Salsiccia</i>	
TONNO E CIPOLLA	14 €
<i>Tomatensoße - Fior di latte - Thunfisch - rote Zwiebeln</i>	
PRIMAVERA	14 €
<i>Tomatensoße - Fior di latte - Salami - Kochschinken - frische Pilze</i>	
CAPRESE 2.0	14 €
<i>Fior di latte - Kirschtomaten - Rucola</i>	
CALZONE MARGHERITA	11 €
<i>Tomatensoße - Fior di latte - Basilikum</i>	

Pizze Innovative

CAMPO VERDE	15 €
<i>Spinatcreme - Fior di latte - gebratene Nüsse - Babyspinat - Trüffelöl</i>	
DIAVOLISSIMA	14 €
<i>Pikante Tomatensoße mit 'nduja - Fior di latte - scharfe Salami</i>	
NERANO A MARE	18 €
<i>Zucchini-creme - Fior di latte - Zucchini-chips - Garnelen</i>	
SAN DANIELE 2.0	18 €
<i>Gelbe Tomatensoße - Fior di latte - Rucola - San Daniele Schinken - Parmesan-creme</i>	
MORTADELLA 2.0	18 €
<i>Gelbe Tomatensoße - Fior di latte - Mortadella - Burrata - Pistazienkerne</i>	
GORGONZOLA PICCANTE	15 €
<i>Fior di latte - Gorgonzola - scharfe Salami</i>	
AI 5 POMODORI	16 €
<i>Weißer San-Marzano-Tomaten-Essenz - Kirschtomaten - getrocknete gelbe und rote Tomaten - gelbe Datteltomaten - Büffelmozzarella</i>	
TARTUFATA	22 €
<i>Getrübete Pilzcreme - Fior di latte - Kochschinken - Parmesan-Trüffel-Creme</i>	
LA VEGETARIANA	14 €
<i>Paprikacreme - Fior di latte - schwarze Oliven - Aubergine - getrocknete Tomaten - Basilikum</i>	
PARMIGIANA	14 €
<i>Parmigianacreme - Fior di latte - frittierte Auberginenwürfel - Basilikumcreme</i>	
PIZZA FRITTA	15 €
<i>Tomatensoße - Fior di latte - Basilikum</i>	
PIZZA FRITTA NAPOLETANA	15 €
<i>Tomatensoße - Ricotta - gepresster Schweinebauch - schwarzer Pfeffer</i>	