



SPEISEKARTE

Suppen

Klare Gemüsesuppe "Minestrone"	4,00
Tomatencreme Suppe mit Sahne und Basilikum	4,00
Rinderkraftbrühe "Stracciatella" mit Ei und Parmesan	4,00

Vorspeisen

3 geröstete Weißbrotscheiben "Bruschetta " mit frischen Tomaten - Belag	4,50
Rinderfilet Carpaccio, auf Rucolasalat mit Olivenöl, Zitrone und gehobelem Parmesan	9,80
Hausgebeizter Lachs mit rosa Pfeffer, Olivenöl und Zitrone	8,80
Hauchdünne Kalbsbratenscheiben "Vitello tonnato" mit einer Sauce aus Thunfisch und Weißwein	8,80
Kalte gemischte Vorspeise mit Rinderfilet-Carpaccio, Hausgebeizter Lachs und Vitello tonnato	10,00
Italienischer Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	8,80
Hausgemachte Gemüse Vorspeise nach Art des Hauses	8,80
Gebackener Ziegenkäse auf Rucola, Feigen-Mostarda und Meerrettich	8,50
Octopus Carpaccio auf marinierten Blattsalaten, Olivenöl und Zitrone	10,00
Gedünstete Artischocken mit Parmesan-Teig Füllung im eigenem Sud	9,80

Salate

Gemischter Salat	5,80
Tomatensalat mit Ricotta (Halbfest Schafskäse) und Zwiebeln	5,80
Rucolasalat mit Perltomaten, gehobelem Parmesan und Balsamico	6,80



SPEISEKARTE

Nudelgerichte

Spaghetti "arrabbiata" mit Knoblauch, Chili, Tomaten und Basilikum	8,20
Hausgemachte Gnocchi mit Aubergine, Tomaten und Schafskäse	8,80
Schwarze Tagliolini Nudeln mit Lachs, Zucchini, Sahne Tomatenfilet und rosa Pfeffer	9,80
Rigatoni (Rohrnudeln) mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, Tomaten, Curry und Sahne	9,80
Linguine Nudeln mit Knoblauch, Chili, Oliven getrocknete Tomaten, Pinienkerne und Kirsch Tomate	9,20
„Tris di pasta“ gemischter Nudelteller mit Caramelle-Nudeln, Lachs-Fettuccine, und Gnocchi (ab zwei Personen)	13,00
Caramelle- Nudeln (Bonbons) mit Spinat-Ricotta Füllung an Salbeibutter und Tomatenstreifen	12,00
„Schwertfisch-Ravioli“ mit Sizilianische Pesto und frischen Tomaten	13,00
Casarecce-Nudeln mit etwas Knoblauch, Chili, Cime di Rape (Stengelgemüse) Doradefilet und Kirschtomaten	13,00



SPEISEKARTE

Fischgerichte

Gebratenes Steinbuttfilet mit buntem Gemüse und Ravioli an Safransauce	19,50
Seeteufelmedaillon "Livornese" mit Tomaten Basilikum und Oliven	19,50
Gebratene Scampis „romana“ mit etwas Knoblauch, Weißwein, Weinbrand und Tomaten	22,50
Thunfisch Medaillons an Kapern-Sardellen Sauce	19,00
Delikate- Schwertfisch Steak an leichten Zitronensauce	19,00
Goldbrassefilet (Dorade Royal) mit Haut vom Grill auf Rucolasalat, mit grüner Sauce und Zitrone	18,50
Gemischte Fischplatte vom Grill mit Gambas, Schwertfischfilet, Goldbrasse und Seppien mit grüner Sauce und Zitrone	19,00
Wolfsbarschfilet (Wildfang) auf „Cime di rapa“ Stengelgemüse	21,00

Fleischgerichte

Zartes Lammkarrée vom Grill an Rosmarin-Thymiansauce	22,50
Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterkruste an Barolosauce	23,50
Rumpsteak mit grünem Madagaskar Pfeffer, Demi-Glace, und etwas Sahne	18,50
Gebratenes Schweinefiletmedaillon an Gorgonzola- Sahnesauce	18,50
Kalbsrückenschnitzel mit Parmaschinken und Salbei "Saltimbocca" an Weißweinsauce	20,00
Gemischte Fleischplatte vom Grill mit Lammkotelett, Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbsrücken mit Kräuterbutter und Zitrone	19,00
„Tagliata di manzo“ rosa gebratenes, aufgeschnittes Rumpsteak mit Kräuter aromatisiert, Rucola, Perltomaten und gehobelte Parmesan	20,00
Zartes Lammrückenfilet vom Grill mit Kräuter - Ziegenkäsekruste gratiniert	22,50

Beilagen:

Rosmarin Kartoffeln oder Kroketten und Tagesgemüse oder gemischter Salat



SPEISEKARTE

Dessert

Tiramisu auf Orangensauce	6,80
Zweierlei Schokoladen Mousse auf Kiwisauce	6,80
Gekochtes Sahne Dessert "pannacotta" auf Erdbeersauce	6,20
Mövenpick-Eis - Vanille, Chocolate Chips, Walnuts, Gebrannten Mandeln, Portwein Choco-Coco-Nut, Erdbeer, Papaya, Birnen, Zitrone, Blutorange und Cassis Sorbet je Kugel	2,00
Limoncello, Weißes und schwarzes Tartufo - Eis auf Fruchtspiegelsauce und Amarenakirschen	6,80
Gemischter Dessert Teller nach Art des Hauses	7,50
Internationale Käse-Auswahl Käse dazu Senfsauce, Feigen und Weintrauben	7,50
Hausgemachtes Mandelparfait mit Orangen-Karamelsauce	6,50



SPEISEKARTE

Menüempfehlungen des Hauses

Gedünstete Artischocken mit Parmesan-Teig-Füllung im eigenem Sud

*

Gedünstetes Wolfsbarschfilet auf „Cime di rapa“ Stengelgemüse

**

Blutorangensorbet mit Prosecco

**

Zartes Lammrückenfilet vom Grill mit Kräuter - Käsekruste gratiniert
an Thymian Rotweinsauce

**

Hausgemachtes Mandelparfait mit Orangen-Karamelsauce

*

"Fleisch Menü" 3 Gänge

Vorspeise, Fleisch-Hauptgericht und Dessert

€ 29,00

"Fisch Menü" 3 Gänge

Vorspeise, Fisch-Hauptgericht und Dessert

€ 29,00

"Gourmet Menü" 5 Gänge

Prosecco Brut als Aperitif, Vorspeise, Fisch-Hauptgericht, Sorbet
Fleisch-Hauptgericht und Dessert

€ 38,50