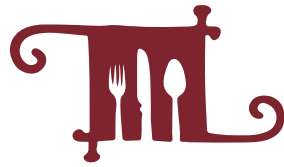


## ANTIPASTI • VORSPEISEN

<b>Antipasto Toscana</b>	Gemischte Vorspeisen toskanischer Art für 1 Person 12,50 € für 2 Personen 24,50 €
<b>Vitello Tonnato 1</b>	Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten Thunfischcrème überzogen und kalt serviert 10,50 €
<b>Calamaretti alla Toscana</b>	Babytintenfisch, knusprig gebraten mit Chili und Knoblauch, angerichtet auf einem knackigem Salatbett 13,50 €
<b>Carpaccio di Manzo 1</b>	Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Champignons und Parmesankäse 11,50 €
<b>Caprese di Bufala 2 1</b>	Büffelmozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen 10,50 €
<b>Prosciutto San Daniele con Melone</b>	San Daniele-Schinken mit Melone 11,50 €
<b>Insalata di Mare</b>	Salat aus frischen Meeresfrüchten 12,50 €



## ZUPPE • SUPPEN

<b>Minestrone</b> 3	frische Gemüsesuppe nach toskanischer Art	5,90 €
<b>Vellutata di Pomodoro</b> 2 1	Fruchtige Tomatencrèmesuppe mit Sahne verfeinert	5,90 €
<b>Zuppa di Pesce</b>	Toskanische Fischsuppe, fein abgestimmt mit Chili und Knoblauch	11,90 €

## BRUSCHETTE

Geröstete Weißbrotsscheiben 3  
mit frischen Cherrytomatentomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

4 Stück	6 Stück	8 Stück	10 Stück
5,50 €	6,50 €	8,50 €	9,50 €

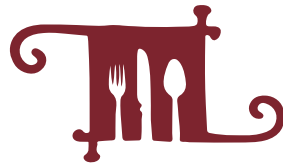
## FOCACCIA 3

Fladenbrot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl

5,50 €

## LE INSALATE • SALATE

<b>Insalata Tonno</b> 3 1	Gemischter Salat mit Thunfisch	9,50 €
<b>Insalata mista con Pollo</b> 3 1	Gemischter Salat, mit Hähnchenbrustfilet	10,50 €
<b>Insalata rucola</b> 3 1 <b>e parmegano</b>	Rucola-Salat mit Tomaten und Parmesankäse	6,50 €
<b>Insalata rucola</b> 3 1 <b>e Salmone</b>	Rucola-Salat mit Lachsfilet	10,50 €
<b>Insalata Mista</b> 3 1	Gemischter Salat	6,00 €
<b>Insalata Avocado</b> 3 1 <b>e Mango</b>	Salat mit Avocado, Mango, Rucola, Frühlingszwiebeln und Walnüssen in einem süßsauren Zitronendressing	11,50 €
<b>Insalata Diavoletta</b> 2 1	Avocado-Mango-Salat mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und süß-scharfem Dressing	12,50 €
<b>Insalata Fresca e Buona</b>	Büffelmozzarella-Mango-Salat auf Feldsalat mit Cherrytomaten, gebratenen Pinienkernen, Basilikum und Pesto	12,50 €

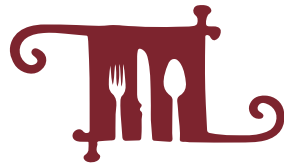


## BUON APPETITO! PURER GENUSS AUS DEM STEINOFEN.

Für den Teig unserer Pizzen verwenden wir statt des üblichen Weißmehls eine besonders bekömmliche und kalorienärmere Mehlmischung, bestehend aus 5 Komponenten wie z.B. Cerealien-, Mais- und Sojamehl. Desweiteren benutzen wir Bio-Granulat-Hefe. Außerdem verarbeiten wir für den Belag ausschließlich Zutaten aus Italien.

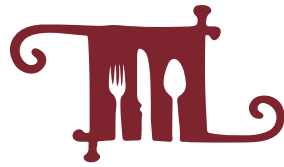
### PIZZE ROSSE • PIZZEN MIT TOMATEN

<b>Margherita 2</b>	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	<b>7,50 €</b>
<b>Regina Margherita 2</b>	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	<b>10,50 €</b>
<b>Ortolana 2</b>	Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Artischocken, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten	<b>9,90 €</b>
<b>Travatore</b>	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami Champignons, milde Peperoni	<b>9,90 €</b>
<b>Gardino</b>	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzolakäse	<b>9,90 €</b>
<b>Diavola</b>	Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Paprika und scharfe Peperoni	<b>9,90 €</b>
<b>Capricciosa</b>	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, frische Champignons, Oliven	<b>10,50 €</b>
<b>Salmone</b>	Tomaten, Mozzarella, Lachs Rucola	<b>10,50 €</b>
<b>Nadine 2</b>	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmesankäse	<b>10,50 €</b>
<b>Salotto</b>	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	<b>11,50 €</b>
<b>Mista</b>	Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	<b>9,90 €</b>
<b>Tonno</b>	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	<b>9,90 €</b>
<b>Scampi</b>	Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	<b>13,50 €</b>
<b>Frutti di Mare</b>	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch Meeresfrüchte Knoblauch, Petersilie	<b>11,50 €</b>
<b>Calzone Classico</b>	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Schmelzkäse	<b>9,90 €</b>



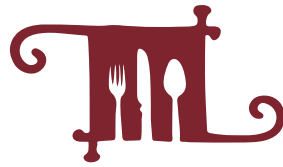
## SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b>	Black Angus-Rinderfilet vom Grill mit Kräuter-Butter	<b>22,50 €</b>
<b>Filetto di Manzo ai Porcini</b>	Black Angus-Rinderfilet mit gebratenen Zwiebeln und Steinpilzen	<b>23,50 €</b>
<b>Entrecote Di Manzo alla Griglia</b>	fein marmoriertes US Beef Ribeye Entrecote vom Grill mit Kräuterbutter	<b>19,50 €</b>
<b>Entrecote Di Manzo ai Porcini</b>	Entrecote mit gebratenen Zwiebeln und Steinpilzen	<b>20,50 €</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	Kalbsfilet belegt mit Parmaschinken und Salbei in einer cremigen Butter-Weißweinsauce	<b>21,50 €</b>
<b>Scaloppine alla Gorgonzola</b>	Kalbsfilet in einer würzig-cremigen Gorgonzolasauce	<b>21,50 €</b>
<b>Scaloppine di Vitello ai Porcini</b>	Kalbsfilet mit gebratenem Speck, Zwiebeln und Steinpilzen	<b>22,50 €</b>
<b>Filetto d'Agnello ai Porcini</b>	Lammfilet mit Zwiebeln, Cherrytomaten und gebratenen Steinpilzen	<b>22,50 €</b>
<b>Fegato di Vitello al burro e Salvia</b>	Zarte Jungkalbsleber in einer feinen Butter- Salbeisauce	<b>15,50 €</b>
<b>Filetto di Maiale ai Porcini</b>	Schweinefiletmedaillons mit gebratenem Speck, Zwiebeln und Steinpilzen	<b>15,50 €</b>
<b>Filetto al Pepe</b>	Schweinefiletmedaillons mit grüner Pfeffer- Sahnesauce	<b>13,50 €</b>



## SPECIALITÀ DI PESCE • FISCHGERICHTE

<b>Calamaretti fritti</b>	Frittierte Babytintenfische mit hausgemachtem Remouladen-Dip und Zitrone	15,50 €
<b>Filetto Salmone alla Griglia</b>	Lachsfilet vom Grill, serviert mit der Tagesbeilage	15,50 €
<b>Filletto di Lucio e Salmone alle Zafferano</b>	Zander- und Lachsfilet mit Rosa Pfeffer in Safransauce	17,50 €
<b>Filletto di Lucio e Salmone</b>	Lachs- und Zanderfilet mit Zucchini und Gamberetti in einer Prosecco Hummer-Sauce	17,50 €
<b>Duetto di Pesce Porcini</b>	Lachs- und Zanderfilet mit gebratenen Steinpilzen	17,50 €
<b>Luccioperca alla Toscana</b>	frischen gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch, Oregano und Cherrytomaten	16,50 €
<b>Scampi alla Griglia</b>	5 Großgarnelen vom Grill auf Rucolabett	21,50 €
<b>Scampi al Pepe</b>	5 Großgarnelen abgelöscht mit Cognac in einer fein cremigen Sauce mit frischem grünem Pfeffer	22,50 €



## PASTA • NUDELGERICHTE

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Pepperoncino Speciale 3</b>	Spaghetti mit Semmelbröseln und Olivenöl, geröstetem Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Chili	<b>8,90 €</b>
<b>Tagliolini Tartuffo</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln im Parmesanlaib mit frischem Trüffel	<b>15,50 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara all'Italiana 3</b>	Spaghetti mit Ei und Speck	<b>9,50 €</b>
<b>Penne All'Arrabbiata 3</b>	Hohlnudeln mit Chili und Knoblauch in einer pikanten Tomaten-Sauce	<b>8,90 €</b>
<b>Lasagne al Ragout della Nonna</b>	Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken	<b>10,50 €</b>
<b>Tagliolini dello Chef</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce	<b>12,50 €</b>
<b>Tagliolini Vegetariana 3</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit verschiedenen Gemüsesorten	<b>9,50 €</b>
<b>Spaghetti Pesto e Basilico 3</b>	Spaghetti mit Basilikum-Pesto	<b>9,50 €</b>
<b>Tagliolini Pasolini</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Filet-Spitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	<b>12,50 €</b>
<b>Tagliolini Pesto Genovese</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Pesto-Basilikumsauce und Pinienkerne	<b>9,50 €</b>
<b>Raviolone di Bufala alla Sienese</b>	Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffel-Mozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen	<b>12,50 €</b>
<b>Linguine ai Frutti di Mare</b>	Feine Bandnudeln mit Garnelen und frischen Meeresfrüchten an einer leicht pikanten Sauce mit frischem Knoblauch und Chili	<b>15,50 €</b>
<b>Tagliolini con Fegato Di Vitello</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Kalbsleberstreifen in einer Butter-Salbei-Sauce	<b>11,90 €</b>
<b>Tagliolini con Scampi e Pomodorini</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Garnelen, Knoblauch und Cherrytomaten	<b>13,50 €</b>
<b>Tagliolini al Salmone e Zuccine</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce mit Zucchini und Cherrytomaten	<b>12,50 €</b>