

Antipasti Classici

Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards
Best of the Best



BRUSCHETTA A LA STAZIONE 8,90 M.A.G.

2 geröstete Ciabatta Scheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Grana Padano D.O.P.

2 roasted ciabatta slices with fresh tomatoes, onions, garlic and Grana Padano D.O.P.

+San Michele Parma / San Michele Parma 5,90

CAPRESE CON BURRATA 14,90 M.A.G.O.

frischer Tomatensalat mit Basilikumpesto, cremiger Burrata aus Apulien, Pinienkernen, Rucola und Crema di Balsamico

Tomato salad with basil pesto, creamy burrata, rocket, pine nuts and crema di balsamico

ZUPPA DI ASTICE 15,90 G.O.1,D,B,L

feine Hummercreme Suppe mit Salzwasser Großgarnele, Erbsenkresse und Weißweinschaum

fine lobster cream soup with chopped shrimp and white wine foam

CARPACCIO DI MANZO 16,90 G.1

hauchdünnes Black Angus Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano D.O.P, Zitrone, und Balsamico

wafer-thin Black Angus beef fillet with rocket, Grana Padano DOP, lemon, and balsamic vinegar

+frischer Trüffel / fresh truffles 6,90

BURRATA CON MIELE AL TARTUFO 16,90 G.O.1

cremiger Burrata aus Apulien mit Akazien-Trüffelhonig, Pinienkernen und gehobelten schwarzen Trüffel

Original creamy burrata from Puglia with acacia truffle honey, pine nuts and shaved black truffle

Signature

ANTIPASTI VARIAZIONE ALL`ITALIANA 26,90 G.1,L,D,J

italienische Vorspeisenplatte für 2 Personen mit Black Angus Rindercarpaccio, San Michele Parmaschinken, Grana Padano, gegrillten Antipasti, Rucola und cremigen Burrata aus Apulien

Italian starter platter for 2 people with Black Angus beef carpaccio, San Michele Parma ham, Grana Padano, grilled antipasti, rocket and creamy burrata from Puglia

Pasta Classico

AMATRICIANA ALLA NONNA 15,90 GA,2,C

Spaghetti mit Originalen italienischen Guanciale in Tomatensugo, Basilikum und Grana Padano D.O.P.

Spaghetti with original Italian guanciale in tomato sugo, and Grana Padano D.O.P.

CARBONARA ROMANA 16,90 GA,2,C

Spaghetti mit Originalen italienischen Guanciale aus der Schweinebacke, Eigelb, Pecorino und schwarzen Pfeffer

Spaghetti with original Italian guanciale from the pork cheek, Egg yolk, pecorino and black pepper

PASTA BASILICO CON BURRATA 19,90 GA,J,O

Spaghetti mit Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Rucola, Pinienkernen, Granatapfel und cremigen Burrata aus Apulien

Spaghetti with basil pesto, cherry tomatoes, rocket, pine nuts, pomegranate and creamy burrata from Puglia

PASTA DELIZIOSA AL TARTUFO 25,90 A,M,G

flambierte Tagliatelle aus dem Parmesanlaib, Rum*, cremige Trüffelsauce und gehobeltem schwarzen Trüffel

Flambéed Tagliatelle from the parmesan loaf at the table, Rum*, creamy truffle sauce and fresh black truffle

Signature

PASTA GAMBERO GRANDE 25,90 G,O,1,D,B,L

Tagliatelle in feiner Hummercreme mit Salzwasser Großgarnelen, Erbsenkresse, Knoblauch und Granatapfel

Tagliatelle in fine lobster cream with saltwater king prawns, pea cress, garlic and pomegranate

TAGLIATELLE DI MANZO 28,90 A,M,G

Tagliatelle in feiner Trüffelcreme mit Conjac* verfeinert, zarte Rinderfiletstreifen vom Black Angus, gehobelten Trüffel, Champignons und Rucola

Tagliatelle in fine truffle cream refined with conjac*, tender strips of Black Angus beef fillet, fresh truffle, mushrooms and rocket

*auch ohne Alkohol möglich

*also possible without alcohol

Piatto di Carne

Alle Gerichte werden mit Rosmarinkartoffel und Tagesgemüse serviert.
All dishes are served with rosemary potatoes and vegetables of the day.

BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA 29,90 GA,1,LI
Roastbeef vom Grill an kräftiger Rotweinjus
Grilled roast beef with red wine jus

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 35,90 GA,1,LI
Zartes Black Angus Rinderfilet an kräftiger Rotweinjus
Tender Black Angus beef fillet with strong red wine jus
+ "Surf&Turf" mit Salzwasser Großgarnele 8,90

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO DELIZIOSO 42,90 GA,1,LI
Zartes Black Angus Rinderfilet mit cremiger Trüffelpasta, kräftiger
Rotweinjus und
gehobeltem schwarzen Trüffel
Tender Black Angus beef fillet with creamy truffle pasta, strong red wine jus and
shaved black truffle

CHATEUBRIAND DI MANZO PER DUE 98,90 G,1,LI
Chateaubriand vom Black Angus Rinderfilet mit cremiger Trüffelpasta und
kräftiger Rotweinjus am Tisch tranchiert
-für 2 Personen-
Chateaubriand of Black Angus beef fillet with truffle pasta and red wine jus
- for 2 people -

Spezial Cut

Wir schneiden Ihr Fleisch auf Ihre gewünschte Größe. Ab 300g mit
2x Beilagen und 1x Sauce Ihrer Wahl

We cut your meat to your desired size. From 300g
2x side dishes and 1x sauce of your choice

FILETTO DI MANZO
Black Angus Rinderfilet
100g - 17,90

BISTECCA DI MANZO
Black Angus Rinderfilet
100g - 14,90

Frisch vom Meer

Alle Gerichte werden mit Rosmarinkartoffel und Tagesgemüse serviert.
All dishes are served with rosemary potatoes and vegetables of the day.

SALMONE ALLA GRIGLIA 27,90 G.O,1,D,B,L

Lachsfilet aus Norwegen mit Zitrone und frischen Basilikumpesto
Salmon fillet from Norway with lemon and fresh basil pesto

SALMONE AL TARTUFO 36,90 G.O,D,A,M,L

gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen mit cremiger Trüffelpasta, Hummersauce und frisch gehobelten schwarzen Trüffel

grilled salmon fillet from Norway with creamy truffle pasta, lobster sauce and freshly shaved black truffle

GAMBERO GRANDE AL TARTOFU 38,90 G.O,D,A,M,L

gegrillte Salzwasser Großgarnele mit cremiger Trüffelpasta, Hummersauce und frisch gehobelten schwarzen Trüffel

Grilled saltwater king prawns with creamy truffle pasta, lobster sauce and freshly shaved black truffles

ORATA CROSTA DI SALE 35,90 G.O,1,D,B,L

Mittelmeer Dorade in Salzkruste mit Duft vom Meer am Tisch flambiert
Mediterranean sea bream flambéed in a salt crust with the scent of the sea at the table

STEINBUTT ALL SAFFERANO 46,90 G.O,1,D,B,L

frischer Steinbutt aus dem Nordostatlantik am Tisch tranchiert in Butter- Weißweinsauce gegart

fresh turbot from the northeast Atlantic carved at the table in a light Butter and white wine sauce

Saucen

| | | | |
|------------------|------|----------------|------|
| Rotweinjus | 3,90 | Hummersauce | 4,90 |
| grüne Pfefferjus | 3,90 | Basilikumpesto | 4,50 |
| Trüffelsauce | 4,90 | Kräuterbutter | 2,90 |

Beilagen

| | | | |
|-----------------------|------|-------------------|------|
| Rosmarinkartoffeln | 3,90 | Trüffelpasta | 7,90 |
| gegrilltes Gemüse | 4,90 | gebackene Tomaten | 4,90 |
| sautierte Champignons | 4,90 | Beilagensalat | 4,90 |

Pizze Classica

PIZZA MARGHERITA 12,90 ^{AG,M,2} 
mit Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum
with tomato sauce, fior di latte and basil

PIZZA MILANO 14,90 ^{AG,M,2}
mit Tomatensauce, Salame di Milano aus Italien, Fior di Latte und Basilikum
with tomato sauce, Salame di Milano from Italy, fior di latte and basil

PIZZA MONICA 15,90 ^{AG,M} 
mit Tomatensauce, Rucola, gehackten Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und Grana Padano D.O.P.
with tomato sauce, rocket, chopped tomatoes, red onions, garlic and Grana Padano D.O.P.

PIZZA CALZONE NAPOLETANA 16,90 ^{AG,M,2}
mit Tomatensauce, Salame di Milano, Prosciutto Cotto und Champignons
with salame, prosciutto and mushrooms

PIZZA SAN MICHELE PARMA 18,90 ^{AG,M,2}
mit Tomatensauce, Rucola, hauchdünnen San Michele Parmaschinken und Grana Padano D.O.P.
with rocket, wafer-thin San Michele Parma ham and Grana Padano D.O.P.
+frischer Trüffel / fresh truffles 6,90

PIZZA BIANCA AL BASILICO 18,90 ^{AG,B,M,2} 
mit Basilikum Pesto, Mascarponecreme, Fior di Latte, jungen Tomaten, Rucola und cremigen Burrata
with basil pesto, mascarpone cream, fior di latte, young tomatoes, rocket and creamy burrata

PIZZA BIANCA AL TARTOFU 19,90 ^{AG,M,2} 
mit Mascarpone-Trüffelcreme, Champignons, Fior di Latte und frisch gehobelten schwarzen Trüffel
with mascarpone truffle cream, mushrooms, fior di latte and freshly shaved black truffles
+San Michele Parma / San Michele Parma 5,90

PIZZA SALMONE BIANCO 20,90 ^{AG,M,1,D}
mit Lachsfilet aus Norwegen, Fior Di Latte, Erbsenkresse, Granatapfel, Zitrone und Mascarponecreme
with salmon fillet from Norway, Fior Di Latte, pea cress, pomegranate, citron and mascarpone cream

Bambini

NUR FÜR KINDER / ONLY FOR KIDS

PIZZA BAMBINI MARGHERITA ^{AG,M}  **8,90**
mit Tomatensauce, Mozzarella
und Basilikum
with tomato sauce, mozzarella
and basil

PIZZA BAMBINI SALAME ^{AG,Z,M} **9,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salame
und Basilikum
with tomato sauce, mozzarella, salami
and basil

PIZZA BAMBINI PROSCIUTTO ^{AG,Z,M} **9,50**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken
und Basilikum
with tomato sauce, mozzarella, ham
and basil

PASTA BAMBINI POMODORI ^{AG,M}  **8,90**
Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce
und Käse
Linguine or penne with tomato sauce
and cheese

PASTA BAMBINI MAMA ^{GA} **9,50**
Spaghetti oder Penne mit Bolognaise
und Käse
Linguine or penne with bolognaise
and cheese

PASTA BAMBINI BURRO ^{GA}  **6,90**
Spaghetti oder Penne mit Butter
und Käse
Linguine or penne with butter
and cheese

Dolce



TIRAMISÙ VENEZIE CLASSICO **8,90** ^{CA,O,G,9}
hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, dazu frische Beeren und Minze
homemade tiramisu with mascarpone, fresh berries and mint

CRÈME BRÛLÉE **9,50** ^{CG}
Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Vanille am Tisch flambiert
Dessert made from egg yolk, cream and vanilla flambéed at the table

PANNA COTTA DELLA SICILIA **9,90** ^{CA,O,G}
hausgemachtes Vanille Panna Cotta mit Himbeersauce, Pistazieneis, Amarettini und
frischen Waldbeeren
homemade panna cotta with raspberry sauce, pistachio ice cream, amarettini and fresh wild berries

CREMA DI PISTACCHIO **13,90** ^{CA,O,G,9}
feine Pistaziencreme mit Kuvertüre, Mandelkeks, Espresso und
frischen Waldbeeren
fine pistachio cream with couverture, almond biscuit crunch, espresso and fresh wild berries

VARIAZIONE DOLCE "STAZIONE STYLE" PER DUE **22,90** ^{CA,O,G,9}
Diese Variation lädt dazu ein, die Vielfalt der Dessertwelt zu genießen und jeden bissen
zu einen besonderen Erlebnis zu machen. -für 2 Personen-
This variation invites you to enjoy the diversity of the dessert world with every bite
to make it a special experience. -for 2 people-



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Alle Getränke können Sulfite, Farbstoffe und Spuren von sonstigen Allergenen enthalten.



A - Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Kuchen,
Müsli, Mehl, Couscous, Nudeln

10



B - Krebstiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps
Beispiele/Vorkommen: Suppen, Paella,
Bouillabaisse, Surimi



C - Eier
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Eier aller Geflügel- und Vogelarten
Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Panade,
Dressings, Trockeneiweiß und -eigelb



D - Fisch
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: alle Fischarten & Kaviar
Beispiele/Vorkommen: Suppen, Fonds, Surimi,
Brotaufstriche, Pasteten



E - Erdnüsse
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Erdnussbutter, Müsli,
Brot, Kuchen



F - Sojabohnen
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck,
Müsli, Dressings, Margarine



G - Milch
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Milch aller Säugetiere
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck,
Schokolade, Dressings, Desserts



H - Hülsenfrüchte
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Dazu zählen: Linsen, Erbsen, Bohnen,
Kichererbsen
Beispiele/Vorkommen: Eintöpfe, Suppen, Saucen



I - Sellerie
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: alle Sorten von Sellerie
Beispiele/Vorkommen: Suppengrün, Brühe, Wurst,
Marinaden



J - Senf
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: alle Senfsorten
(weiße, braune und schwarze Senfsaaten)
Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse,
Mayonnaise, Ketchup, Dressings

10



K - Sesamsamen
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: alle Sesamsorten (gelb, schwarz)
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Müsli, Salate



L - Schwefeldioxid und Sulfit
in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
Beispiele/Vorkommen: Konservierungs- und
Antioxidationsmittel:
Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid E221;
Fruchtzubereitungen, Müsli, Soßen, Brot



M - Lupine
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Nudeln, Pizza,
Desserts



N - Weichtiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Schnecken, Muscheln, Tintenfische
Beispiele/Vorkommen: Würzpasten, Marinaden, Paella,
Suppen



O - Schalenfrüchte
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Mandeln, Pistazien, Walnüsse
Beispiele/Vorkommen: Müsli, Gebäck, Brot, Desserts

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst
- °: Rohgewicht



Vegetarisch

Für das Einpacken nicht verzehrter Speisen berechnen wir 0,50€.

We charge €0.50 for packing food that has not been eaten.

