

Antipasti Classici

ANTIPASTI VARIAZIONE ALL`ITALIANA G,1,L,D,J

italienische Vorspeisenplatte für 2 Personen mit Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, gegrillten Gemüse, Rucola und Burrata

Italian appetizer plates for 2 person with beef carpaccio, vitello Tonnato,grilled vegetables, and original creamy burrata mozzarella

26,90

CARPACCIO DI TONNO CON SESAMO G,3,0,D,K,2

Gelbflossen Thunfisch Carpaccio mit Sesam, Masago, Zitronenvinaigrette, Erbsenkresse und Granatapfel

Yellowfin tuna carpaccio with sesame, Masago, lemon vinaigrette, peas cress and pomegranate

19,90

TATARE DI MANZO G,3,0,D,2

fein geschnittenes Black Angus Rinderfilet mit Eigelb, Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Brotchip

finely sliced Black Angus beef fillet with egg yolk, anchovies, capers, onions, and bread chip

18,90

CARPACCIO DI MANZO G,1

hauchdünnes Black Angus Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano DOP, Zitrone, und Balsamico

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

17,90

VITELLO TONNATO PIEMONTE LD,J,2

hauchdünnes Kalbsfilet von Peter`s Farm mit feiner Thunfischcreme und Kapern

wafer-thin fillet of veal from „Peter's Farm“ with fine tuna cream and capers

16,90

BURRATA CON MIELE AL TARTUFO G,0,1

Originaler cremiger Burrata Mozzarella mit Trüffelhonig, Pinienkernen und gehobelten schwarzen Trüffel

Original creamy burrata mozzarella with truffle honey, pine nuts and shaved black truffle

16,90

Signature

INSALATA DELLA CASA G,A

frischer italienischer Rucola mit gegrillten Gemüse, Balsamico Dressing und Brotchip

fresh Italian rocket with grilled vegetables and bread chip

12,90

BRUSCHETTA A LA STAZIONE MA,G

2 geröstete Ciabatta Scheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Grana Padano DOP

2 roasted ciabatta slices with fresh tomatoes, garlic and Grana Padano

8,90

Pasta Classici

FETTUCCINE CON FUNGHI E MANZO ^{AM,G} 28,90
 Schmale Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen vom Black Angus, Champignons und Sahnesauce mit Cognac verfeinert
 Narrow tagliatelle with strips of Black Angus beef fillet, mushrooms and cream sauce refined with cognac

PASTA SPINACI CON SALMONE ^{A,G,M,1,D} 27,90
 Spaghetti mit Knoblauch, Blattspinat, Cherry Tomaten, Zitronencreme und norwegischen Lachsfilet
 Spaghetti with garlic, leaf spinach, cherry tomatoes, lemon cream and Norwegian salmon fillet

PASTA DELIZIOSA AL TARTUFO ^{AM,G}  26,90
 am Tisch flambierte Tagliatelle aus dem Parmesanlaib, Sahne- Trüffelsauce und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel
 Flambéed Tagliatelle from the parmesan loaf at the table, creamy truffle sauce and freshly shaved black truffle

Signature

BUCATINI CON ASTICE E GAMBERO ^{A,G,M,B,1,D} 25,90
 Tagliatelle in feiner Hummercreme mit gehackten Salzwasser Garnelen, Erbsenkresse und Weißweinschaum
 Tagliatelle in fine lobster cream with chopped saltwater prawns and pea cress and white wine foam

PASTA DI BASILICO CON BURRATA ^{GA,JO}  22,90
 Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum Pesto, Tomaten, Rucola, Pinienkerne und Originalen italienischen Burrata
 Spaghetti with homemade basil pesto, baby tomatoes, rocket, pine nuts and original creamy burrata

CARBONARA ALLA ROMANA ^{GA,2,C} -Originale - 16,90
 Spaghetti mit Originalen italienischen Guanciale aus der Schweinebacke, Eigelb, Pecorino und schwarzen Pfeffer
 Spaghetti with original Italian guanciale from pork cheek, egg yolk, pecorino and black pepper

PENNE RIGATE ALL´ARRABBIATA ^{GA}  14,90
 Penne Rigate mit feiner Tomatencreme, Chili, Rucola, Grana Padano DOP und Basilikum
 Penne Rigate with fine tomato cream, chili, parmesan DOP and basil

Contorni

BEILAGEN/EXTRAS

PREIS JE ZUTAT / PRICE
 PER INGREDIENT

Burrata , Parmaschinken, Trüffel, 8,90
 burrata , parma ham ,truffle

Salame , Prosciutto , Gorgonzola , Thunfisch , Knoblauchbrot , 5,90
 Beilagensalat, Garnelen
 salami , ham , gorgonzola , tuna , garlic bread, small salad

Fior di Latte, Sardellen, Gemüsebeilage, Safranrisotto, Rotweinjus, Gorgonzolasauce, 4,90
 grüne Pfeffersauce
 Fior di Latte, anchovies, vegetable side dish, saffron risotto, red wine jus, Gorgonzola sauce,
 green pepper sauce

Champignons , Paprika , Peperoni, Grana Padano 3,90
 mushrooms, peppers , pepperoni, Grana Padano

Knoblauch extra, frische Chili, Kräuterbutter 1,90
 Garlic, Chili Oil, herb butter

Knoblauchöl, Chiliöl 0,90
 Garlicoil, Chili Oil

Piatto di Carne

CHATEUBRIAND DI MANZO PER DUE <small>G,1,L,I</small> aus der Mitte geschnittenes Black Angus Rinderfilet am Tisch tranchiert mit Safranrisotto, Blattspinat und kräftiger Rotweinsauce -für 2 Personen- Center-cut Black Angus beef fillet carved at the table with saffron risotto, leaf spinach and strong red wine sauce - for 2 people -	95,90
FILETTO DI MANZO CON ASTICE <small>G,A,B,1,L,I</small> gegrilltes Black Angus Rinderfilet mit Trüffelpasta, halben Kanadischen Hummer und Rotweinjus grilled Black Angus beef fillet with truffle pasta, half a Canadian lobster and red wine jus	59,90
FILETTO DI MANZO AL TARTUFO DELIZIOSO <small>G,A,1,L,I</small> gegrilltes Black Angus Rinderfilet mit Trüffelpasta, Rotweinjus und gehobeltem schwarzen Trüffel Grilled Black Angus beef fillet with truffle pasta, red wine jus and shaved black truffle	42,90
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA <small>G,A,1,L,I</small> gegrilltes Black Angus Rinderfilet mit Antipasti Gemüse, Rosmarinkartoffeln und kräftiger Rotweinsauce oder Gorgonzolasauce D.O.P Grilled beef fillet with antipasti, rosemary potatoes and strong red wine sauce or Gorgonzol sauce D.O.P	35,90
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <small>G,1,L,I</small> Schweinefilet mit San Michele Parmaschinken, Salbei, Safranrisotto, Blattspinat und Rotweinsauce Pork fillet in San Michele Parma ham, sage, rosemary potatoes, antipasti and red wine sauce	29,90
MAIALE ALLA GRIGLIA <small>G,1,L,I</small> Schweinefilet mit Antipasti, Rosmarinkartoffeln und kräftiger Rotweinsauce oder Gorgonzolasauce Pork fillet with antipasti, rosemary potatoes and strong red wine sauce or Gorgonzole sauce D.O.P.	26,90
POLLO AL SAN MICHELE <small>G,1,L,2,I</small> Hähnchenbrustfilet mit San Michele Parmaschinken, Salbei, Safranrisotto, Spinat und Rotweinsauce Chicken breast fillet with San Michele Parma ham, sage, saffron risotto, spinach and red wine sauce	28,90

Frisch vom Meer

STEINBUTT ALL SAFFERANO G.O.1,D.B.L **600-700g** 44,90
Steinbutt aus dem Nordostatlantik am Tisch tranchiert, mit Safranrisotto, Blattspinat, Weißweinschaum und Rosa Pfeffer
Turbot from the northeast Atlantic carved at the table, with saffron risotto, spinach leaves, white wine foam and pink pepper

ASTICE AL TARTUFO G.O.1,D.B.L 42,90
halber kanadischer Hummer mit Trüffelpasta, gehobelten schwarzen Trüffel und Zitrone
half Canadian lobster with truffle pasta, shaved black truffle and lemon

SALMONE AL TARTUFO G.O,D.A.M.L 37,90
gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen mit Trüffelpasta und frisch gehobelten schwarzen Trüffel
Grilled salmon fillet with truffle pasta and fresh shaved black truffle

SALMONE AL PEPE ROSA G.O.1,D.B.L 33,90
gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, Safranrisotto, Blattspinat, Weißweinschaum und Rosa Pfeffer
grilled salmon fillet from Norway, saffron risotto, leaf spinach, white wine foam and pink pepper

SALMONE ALLA GRIGLIA G.O.1,D.B.L 28,90
gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen mit gegrillten Gemüse ,Rosmarinkartoffeln, Zitrone und Basilikumpesto
grilled salmon fillet from Norway with grilled vegetables, rosemary potatoes, lemon and basil pesto

DORADE ALLA GRIGLIA G.O.1,D.B.L **400-500g** 32,90
gegrillte Dorade aus dem Mittelmeer am Tisch tranchiert mit gerillten Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto
Grilled sea bream from the Mediterranean carved at the table with grilled vegetables, rosemary potatoes and basil pesto

GAMBERI AL TARTUFO G.O.1,D.B.L 36,90
gerillte Garnelen mit Trüffelpasta, gehobelten schwarzen Trüffel und Zitrone
grilled shrimp with truffle pasta, shaved black truffle and lemon

GAMBERI ALLO ZAFFERANO G.O.1,D.B.L 31,90
gegrillte Garnelen mit Safranrisotto, Blattspinat, Weißweinschaum und Rosa Pfeffer
grilled shrimps with saffron risotto, leaf spinach, white wine foam and pink pepper

Pizze Classici

PIZZA BIANCA AL TARTUFO E PARMA AG,M,O 26,90
mit Ricotta, Champignons, Rucola, San Michele Parmaschinken, schwarzen Trüffel und Grana Padano DOP
with ricotta, mushrooms, rocket, San Michele Parma ham, black truffle and Grana Padano DOP

PIZZA SALMONE E SPINACI BIANCA AG,M,1,D 24,90
mit Ricotta, Lachsfilet aus Norwegen, Fior Di Latte, Blattspinat, Cherry Tomaten und Zitrone
with ricotta, salmon fillet from Norway, fior di latte, leaf spinach, cherry tomatoes and lemon

PIZZA CON BURRATA E BASILICO BIANCA AG,B,M,2  23,90
mit Ricotta, Basilikum Pesto, Fior di Latte, jungen Tomaten, Rucola und Originalen italienischen Burrata
with ricotta, basil pesto, fior di latte, young tomatoes, rocket and original creamy burrata

PIZZA BIANCA E GAMBERO AG,M,1,O,D 22,90
mit Salzwasser Garnelen, Ricotta, Fior Di Latte, Spinat, Granatapfel und Knoblauch
with saltwater shrimp, ricotta, fior di latte, spinach, pomegranate and garlic

PIZZA PARMA SAN MICHELE AG,M,2 19,90
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.

PIZZA SPINACI E FORMAGGI AG,M,2  16,90
mit Ricotta, Blattspinat, Fior di Latte, Gorgonzola und Cherry Tomaten
with ricotta, leaf spinach, fior di latte, gorgonzola and cherry tomatoes

PIZZA CALZONE NAPOLETANA AG,M,2 18,90
mit Tomatensauce, Salame di Milano, Prosciutto Cotto und Champignons
with salame, prosciutto and mushrooms

PIZZA MISTA E PEPERONI AG,M,O 16,90
mit Tomatensauce, Fior di Latte, Salame di Milano, Prosciutto Cotto, Champignons und Peperoni
with tomato sauce, fior di latte, salame di Milano, prosciutto cotto, mushrooms and pepperoni

PIZZA TONNARA E CIPOLLA AG,M,1,D 15,90
mit Tomatensauce, Thunfischstücken, Fior di Latte und roten Zwiebeln
with pieces of tuna, fior di latte and red onions

PIZZA MARGHERITA CON BURRATA AG,M  15,90
mit Tomatensauce, cremigen Burrata, Cherry Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum
with tomato sauce, creamy burrata, cherry tomatoes, garlic, olive oil and basil

PIZZA SALAME MILANO AG,M,2 14,90
mit Tomatensauce, Salame di Milano aus Italien, Fior di Latte, Oregano und Basilikum
with Salame di Milano, Fior di Latte, oregano and basil

Bambini

NUR FÜR KINDER / ONLY FOR KIDS

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

PIZZA BAMBINI SALAME ^{AG2M} 9,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salame
und Basilikum
with tomato sauce, mozzarella, salami
and basil

PIZZA BAMBINI PROSCIUTTO ^{AG2M} 9,90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken
und Basilikum
with tomato sauce, mozzarella, ham
and basil

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

PASTA BAMBINI MAMA ^{GA} 9,90
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



COPPA DI GELATO ITALIANO 8,90 ^{CG}
Zitronensorbet, Erdbeereis, Pistazieneis und Waldbeeren
Lemon sorbet, strawberry ice cream, pistachio ice cream and wild berries

CRÈME BRÛLÉE 9,50 ^{CG}
am Tisch flambierte Vanillecreme
at the table flambéed vanilla cream

PANNA COTTA DELLA SICILIA 9,90 ^{CA0,G}
hausgemachtes 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 PISTACCIAO 13,90 ^{CA0,G}
Pistaziencreme mit italienischen Mandelkeksen, Schokolade und warmen Espresso
Pistachio cream with Italian almond cookies, chocolate and warm espresso

TIRAMISÙ VENEZIE CLASSICO 9,50 ^{CA0,G}
hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, dazu frische Beeren und Minze
homemade tiramisu with mascarpone, fresh berries and mint

VARIAZIONE DOLCE "Stazione Style" PER DUE 25,90 ^{CA0,G}
gemischte Dessertvariation für 2 Personen
Mixed dessert variation 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, Natriumsulfit 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.

