

Antipasti

Gegrillter Caciocavallo-Käse mit Mandeln und Rotweinreduktion (8 €) (Milch, Schwefeldioxid, Schalenfrüchte)

Grilled caciocavallo cheese with almonds and red wine reduction

Salumi e Formaggi mit karamellisierten Zwiebeln (12 €) (Milch, Glutenhaltiges Getreide)

Salumi e formaggi with caramelized onions

Vitello Tonnato mit Kapern aus Pantelleria, konfierten Tomaten und karamellisierten Zwiebeln (14 €) (Fisch, Eier)

Vitello tonnato with capers from Pantelleria, confit tomatoes and caramelized onions

Crostone mit Saubohnencreme, gegrilltem Oktopus und Rotweinreduktion (15 €)

(Schwefeldioxid, Weichtiere, Glutenhaltiges Getreide, Sellerie)

Crostone with fava bean cream, grilled octopus and red wine reduction

Rindertartar mit Carbonara-Creme, Rucola und Trüffel (18 €) (Eier, Milch)

Beef tartare with carbonara cream, arugula and truffle

Polpetta auf Parmesancreme, Tomatentropfen und gebackenen Zwiebeln (14 €) (Eier, Milch, Glutenhaltiges Getreide)

Polpetta on a bed of parmesan cream, tomato drops and baked onions

Parmigiana – Auberginenaufbau mit Basilikum und Parmesancreme (10 €) (Eier, Milch, Glutenhaltiges Getreide, Sellerie)

Parmigiana – layered eggplant with basil and parmesan cream

Veganer Salat mit Rotkohl, Feldsalat, Mais und Kürbiskernen, dazu Zitrusvinaigrette (8 €) (Schalenfrüchte, Schwefeldioxid)

Vegan salad with red cabbage, lamb's lettuce, corn and pumpkin seeds, served with citrus vinaigrette

Primi

Cacio e Pepe mit Thunfischtatar, Minze und geriebener Zitrone (18 €) (Milch, Fisch, Glutenhaltiges Getreide)

Cacio e pepe with tuna tartare, mint and grated lemon

Orecchiette mit Kürbiscreme, Stockfisch und Olivenpulver (16 €) (Fisch, Glutenhaltiges Getreide, Sellerie)

Orecchiette with pumpkin cream, stockfish and olive powder

Tagliatelle mit Steinpilzen und Taleggiokäse (16 €) (Glutenhaltiges Getreide, Milch, Schwefeldioxid)

Tagliatelle with porcini mushrooms and taleggio cheese

Paccheri mit konfierten Tomaten, Stracciatella und Mandeln (16 €) (Glutenhaltiges Getreide, Milch, Schalenfrüchte)

Paccheri with confit tomatoes, stracciatella and almonds

Orecchiette in Parmesancreme mit Schweineragout, Kräutern und Rotwein (18 €) (Glutenhaltiges Getreide, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid)

Orecchiette in parmesan cream with pork ragout, herbs and red wine

Pinze

Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum (12 €) (Glutenhaltiges Getreide, Milch)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte and basil

Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte und Gemüse (14 €) (Glutenhaltiges Getreide, Milch)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte and vegetables

Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Rucola und Trüffel (18 €) (Glutenhaltiges Getreide, Milch)

Mozzarella fior di latte, porcini mushrooms, arugula and truffle

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Provolonekäse und Pistazien (16 €) (Glutenhaltiges Getreide, Milch, Schalenfrüchte)

Mozzarella fior di latte, mortadella, provolone cheese and pistachios

Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte und Spianata Piccante (14 €) (Glutenhaltiges Getreide, Milch)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte and spianata piccante

Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken und Rosmarinkartoffeln (14 €) (Glutenhaltiges Getreide, Milch)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham and rosemary potatoes

Secondi

Schwertfischroulade mit Mozzarella und Auberginen (24 €) (Fisch, Milch)

Swordfish roulade with mozzarella and eggplant

Gebackene Garnelen im Kurkuma-Zitronen-Tempurateig mit Zitrusfilet (22 €) (Krebstiere, Glutenhaltiges Getreide)

Baked prawns in turmeric-lemon tempura batter with citrus fillet

Gebackene Baby Calamari mit Mayo-Trio aus Roter Bete, Knoblauch und Petersilie (28 €)
(Weichtiere, Eier, Glutenhaltiges Getreide)

Baked baby calamari with beetroot, garlic and parsley mayo trio

Schweinebacke langsam gegart, mit Rosmarincreme und Kartoffelpüree (26 €) (Sellerie, Milch, Schwefeldioxid)

Slow-cooked pork cheek with rosemary cream and mashed potatoes

200g Rinderfilet mit Rotweinreduktion, Joghurt, Drillingkartoffeln und Rosmarin (30 €) (Milch, Schwefeldioxid)

200g beef fillet with red wine reduction, yogurt, baby potatoes and rosemary

Dolci

Semifreddo al Croccantino mit Karamell, gesalzenen Mandeln und Zartbitterschokolade (10 €)
(Milch, Eier, Schalenfrüchte)

Semifreddo al croccantino with caramel, salted almonds and dark chocolate

Tiramisu mit Amaretti (9 €) (Milch, Glutenhaltiges Getreide, Eier, Schalenfrüchte)

Tiramisu with amaretti

Brownie mit Orangenpulver und Chantilly-Creme (8 €) (Milch, Eier, Glutenhaltiges Getreide)
Brownie with orange powder and chantilly cream

Tarteletta mit Chantilly-Creme und Himbeeren (8 €) (Milch, Eier, Glutenhaltiges Getreide)

Tarteletta with chantilly cream and raspberries

Tartufo Pistazien oder Schokolade (7 €) (Milch, Eier, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Schwefeldioxid)

Tartufo pistachio or chocolate

Bibite (Seite 1)

Alkoholfrei

San Pellegrino 0,75 l (6 €)

Acqua Panna 0,75 l (6 €)

Säfte 0,3 l

Apfel, Maracuja, Johannisbeer, Ananas, Orange (4 €)

Saftschorle 0,4 l

Apfel, Maracuja, Johannisbeer, Ananas, Orange (4 €)

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 0,33 l (Glasflasche) (4 €)

Eistee

Zitrone, Pfirsich ??

Bier

Pfungstädter Pils vom Fass 0,33 l (3,50 €)

Pfungstädter Pils vom Fass 0,5 l (5 €)

Streck Helles 0,33 l (4 €)

Radler 0,3 l (3,50 €)

Radler 0,5 l (5 €)

Pfungstädter Weizen (trüb, kristall, alkoholfrei) 0,5 l (5 €)

Peroni 0,33 l (aus Italien) (4 €)

Peroni, 0.0% Alkoholfrei (aus Italien) 0,33 l (4 €)

Caffè

Espresso (2,5 €)

Espresso Doppio (4 €)

Espresso Macchiato (3 €)

Espresso Corretto (4 €)

Kafe (3,5 €)

Cappuccino (4 €)

Spirituosen & Cocktails (Seite 2)

Aperitivi

Aperol Spritz 0,2 l (6,50 €)

Limoncello Spritz 0,2 l (6,50 €)

Lillet 0,2 l (6,50 €)

Hugo 0,2 l (6,50 €)

Campari Spritz 0,2 l (6,50 €)

Campari Orange 0,2 l (6,50 €)

Cocktails

Whiskey Sour?
Negroni?
Pornstar Martini?
Espresso Martini?

Gin Tonic

Malfi Gin Classico (9 €)
Malfi Gin Limone (9 €)
Malfi Gin Rosa (9 €)
Hendrick's (9 €)
Monkey 47 (9 €)
Nordés (9 €)

Distillati

Limoncello 2 cl (3 €)
Ramazzotti 2 cl (3 €)
Averna 2 cl (3 €)
Baileys 2 cl (3 €)
Glenfiddich 12 years 2 cl (6 €)
Chivas Regal 2 cl (6 €)
Rum (auf Anfrage) 2 cl
Grappa Berta Barrique 2 cl (4 €)
Grappa Castagner 2 cl (3 €)
Martini Bianco ?
Martini Rosso ?
Martini Extra Dry ?

Offene Weine??

Weißwein:

Hauswein
Wein 2
Wein 3
Wein 4

Roséwein:

Hauswein
Wein 2

Rotwein:

Hauswein

Wein 2
Wein 3
Wein 4
Wein 5

Weitere Cocktails & Spirituosen auf Anfrage.
Alle alkoholischen Getränke enthalten Sulfite.

Allergen:

1. Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (inkl. Laktose)
8. Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere (z. B. Muscheln, Schnecken)

Bitte informieren Sie unser Personal bei Allergien oder Unverträglichkeiten.