

PIATTO MATTO

L'INIZIO GIUSTO – Ein dreigängiges Vorspeisen-Erlebnis ab zwei Personen: Täglich wechselnde, saisonale Kreationen und neapolitanische Klassiker aus der Familienküche, ansprechend präsentiert | *ab 9.5 p.P.*

ANTIPASTI

Bruschetta

Knuspriges Brot mit Tomaten und Olivenöl | *7.9*

Un po' di tutto

Salamivariation, zarte Mozzarella, geröstete Bruschetta und eingelegtes Gemüse | *16.9*

Variazione di Verdure

Gegrilltes, eingelegtes und geschmortes Gemüse | *11.5*

Piatto di Affettato

Salamivariation, grüne Oliven und Grana Padano | *12.2*

Caprese mozzata a Mano

Handgezupfte zarte Mozzarella und bunte Kirschtomaten | *11.9*

Gambas al Stampaggio

Gebratene Garnelen aus der Gusseisenpfanne mit Olivenöl, Chili, Knoblauch und Zitrone | *17.9*

INSALATE

Insalata Mare

Meeresfrüchtesalat aus Calamari, Sepia, Pulpo und Oliven | *15.9*

Insalata di erbe selvatiche

Knackiger Wildkräutersalat | *10.9*

Insalata di erbe selvatiche

Provolone Grana

Wildkräutersalat mit Parmesan und Provolone | *16.4*

Insalata di erbe selvatiche

Gamberetti

Wildkräutersalat mit gebratenen Shrimps | *17.9*

ZUPPE

Zuppa al Parmigiano e Cipolla

Cremige Parmesansuppe mit milder Zwiebeleinlage | *7.9*

Zuppa di Pomodoro

Würzige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten | *6.9*

PRIMI PIATTI

Spaghettoni alla Chitarra

San Marzano

Spaghettoni in fruchtigem Tomatensugo | *12.5*

Spaghettaglio

Spaghetti mit aromatischem Pistazien-Ingwer-Pesto und gebratenen Shrimps | *18.9*

Maccheroncini al

Ragù Napoletano

Deftig ausgekochtes Tomatensugo mit Polpetta, Salsiccia und kleinem Rumpsteak | *21.5*

Tonnarelli Ragù di Mare

Chilipasta in gelber Tomatensauce mit Calamari, Pulpo und schwarzen Oliven | *20.9*

Orecchiette al Tegamino

Orecchiette in Rosensauce im Tontöpfchen serviert und mit Provolone überbacken | *12.9*
+ Salsiccia | *15.9*

Pasta e Patate

Südtalienischer Eintopf mit Kartoffeln, gemischter Pasta und geschmolzener Provola | *11.5*

Gnocchi Sorrentino

Gnocchi in Tomatensauce mit zartem Mozzarella | *13.4*

SECONDI PIATTI

Scaloppine Vino Bianco

Kalbfleisch in feiner Weißweinsauce mit mediterranem Gemüse und rustikalen Kartoffeln | *24.0*

Bistecca Rodeo

Rodeo Rumpsteak mit mediterranem Gemüse und rustikalen Kartoffeln | *29.0*

Calamari Griglia

Gegrillte Calamari mit mediterranem Gemüse und rustikalen Kartoffeln | *22.0*

Pulpo alla Griglia

Gegrillter Pulpo auf Cannellini-Bohnen-Tomaten-Creme und knusprigen Kartoffelchips | *29.0*

Involtini di Maiale

Mit Guancia und Pistazien gefülltes Schweinefilet, Pasta in Parmesancreme und Kirschtomatenjus | *25.0*

Crunchy Branzino

Wolfsbarsch in Kräuterkruste mit mediterranem Gemüse und rustikalen Kartoffeln | *27.0*

DOLCI

Tiramisù Matto

CUORE MATTOS TIRAMISU 2.0 mit Cookies and Cream Eis, Schokokuchen-Crumble und Espresso-Aufguss mit Vanillecreme – Perfekt zum Teilen | *11.0*

Calzoncino alla Nutella

Kleine Calzone mit Nutella gefüllt | *8.0*

Affogato

Vanilleeis mit heißem Espresso | *4.5*

Panna Cotta

Milde italienische Sahnecreme | *7.0*

Gelato

Pro Kugel: Schokolade, Erdbeere, Vanille, Walnuss und Zitronensorbet | *2.5*

Torta Caprese

Traditioneller Mandel-Schokoladenkuchen auf Himbeerspiegel | *8.9*

CALDI BRISTOT

ESPRESSO | *2.0*

DOPPELTER ESPRESSO | *3.4*

ESPRESSO MACCHIATO | *2.2*

DIGESTIF

Grappa

GRAPPA MELODIE | *2.9*

GRAPPA PROSECCO BARRIQUE
12 Monate Eichenfass | *4.4*

GRAPPA BAROLO RISERVA
2 Jahre Eichenfass | *4.7*

Italiani

FERNET BRANCA | *2.9*

RAMAZOTTI CREMA | *2.9*

AMARO AVERNA | *2.9*

AMARO DEL CAPO | *2.9*

LIMONCELLO | *2.9*

AMARETTO | *2.9*

SAMBUCA | *2.9*

FRANGELICO | *2.9*

