

PRIMI PIATTI

Spaghettone alla Chitarra San Marzano

Spaghettone in fruchtigem
Tomatensugo | 12.5

Spaghetti Zuccanapa

Spaghetti mit Ei-Parmesan-
Creme, gebratenem Guanciale
und geschmorten
Hokkaidowürfeln | 18.5

Fusillo Ragu Bianco e Grana

Fusilli an feinem hellen
Kalbsragu und gehobeltem
Grana Padano | 21.5

Tonnarelli Ragù di Mare

Chilipasta in gelber Tomatensauce
mit Calamari, Pulpo und
schwarzen Oliven | 21.5

Orecchiette al Tegamino

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

Pasta e fagioli

Südtalienischer Eintopf
mit Borlottibohnen und
knusprigem Guanciale | 12.0

Mezze Maniche Sepia e Mandorle Gamberetti

Rohrförmige Pasta mit Sepia,
Mandeln, Gamberetti und
halbgetrockneten Tomaten | 19.5

SECONDI PIATTI

Scaloppine Vino Bianco

Kalbfleisch in feiner Weißwein-
sauce 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

Grilled Pulpo

Gegrillter Oktopus mit Kartoffel-
Bohnen-Püree, pikanten Hokkaido-
würfeln und Petersilienöl | 29.0

Piccata di Pollo

Maispoularde in Ei-Parmesan-Hülle
an tomatigem Graupenrisotto,
dunkler Jus und Basilikum-
Grana-Topping | 25.0

ó Cartoc'

Im Backpapier gedämpftes
Wolfsbarschfilet und Kabeljau-
Loin Pizzaiolastyle mit schwarzen
Oliven, Kirschtomaten und
Knoblauch | 29.0



PIATTO MATTO

L'INIZIO GIUSTO

Ein dreigängiges Vorspeisen-Erlebnis ab zwei Personen: Täglich wechselnde, saisonale Kreationen und neapolitanische Klassiker aus der Familienküche, ansprechend präsentiert

| Der Preis variiert je nach Zusammenstellung, bitte wenden Sie sich an unser Team.

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 | 12.0

Piatto di Affettato

Salamivariation, grüne Oliven und Grana Padano | 12.5

Caprese mozzata a Mano

Handgezapfte zarte Mozzarella und bunte Kirschtomaten | 12.0

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 | 17.0

Insalata di erbe selvatiche

Knackiger Wildkräutersalat | 10.9

Insalata di erbe selvatiche con Pollo

Wildkräutersalat mit feinen Maispoullarden-Streifen und Grana Padano | 17.9

Panzanella Tonno e Olive

Brotsalat mit Tomaten, Thunfisch und Oliven | 16.4

ZUPPE

Zuppa al Parmigiano e Cipolla

Cremige Parmesansuppe mit milder Zwiebeleinlage | 8.5

Zuppa di Pomodoro

Würzige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten und Sahenhaube | 6.9

Crema di Castagne

Feine Maronen-Creme-Suppe mit Sahnehaube | 7.9

DOLCI

Tiramì 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 Zitronen-
sorbet | 2.5

Torta Caprese

Traditioneller Mandel-
Schokoladenkuchen
auf Himbeerspiegel | 8.9

DIGESTIF

Grappa 2 cl

GRAPPA MELODIE | 4.4

GRAPPA PROSECCO BARRIQUE | 6.4
1 Jahr Eichenfass

GRAPPA BAROLO RISERVA | 7.7
2 Jahre Eichenfass

Amaro 4 cl

JÄGERMEISTER | 5.6

RAMAZZOTTI | 5.6

FERNET BRANCA | 5.6

RAMAZOTTI CREMA | 5.6

AMARO AVERNA | 5.6

AMARO DEL CAPO | 5.6

VECCHIA ROMANGA | 5.6

Italiani 4 cl

LIMONCELLO | 5.6

AMARETTO | 5.6

SAMBUCA | 5.6

FRANGELICO | 5.6

Tedeschi 4 cl

BERLINER LUFT | 5.6

BLUTORANGE | 7.7

OBSTLER | 6.9

WILLIAMS BIRNE | 6.9

