MENU

PRIMI PIATTI

Spaghettone alla Chitarra San Marzano
Spaghettone in fruchtigem Tomatensugo | *12.5*

Spaghetti al Cocco
Spaghetti in Cocoscreme mit gebratenen Shrimps und frischem Chillitopping | *18.9*

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 | *20.9*

Orecchiette al Tegamino
Orecchiette in Rosesauce im Tontöpfchen serviert und mit Provolone überbacken | *12.9*
\+ Salsiccia | *15.9*

Pasta e Patate
Süditalienischer 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*

Il Gran Fritto
Frittierte Calamari, Sardellen, Kabeljau, Shrimps und Kartoffeln dazu ein Kräuter-Knoblauch Dip | *27.0*

Pollfino al Limone
Gebratenes Zitronen Pollo fino an kräftiger Jus mit überbackener Polenta oder Parmesan-Risotto | *25.0*

ó Cartoc'
Im Backpapier gedämpftes Wolfsbarschfilet und Kabeljauloin 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 | *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*

Panzanella Tonno e Olive
Brotsalat mit Tomaten, Thunfisch und Oliven | *16.4*

Insalata di erbe selvatiche con Pollfino
Wildkräutersalat mit feinen Pollo fino Streifen und Grana Padano | *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*

DESSERT

DOLCI

Tirami 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*

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*

Tedesci 4 cl
BERLINER LUFT | *5.6*

BLUTORANGE | *7.7*

OBSTLER | *6.9*

WILLIAMS BIRNE | *6.9*

CALDI BRISTOT

ESPRESSO | *2.0*

ESPRESSO DOPPIO | *3.4*

ESPRESSO MACCHIATO | *2.2*

LATTE MACCHIATO | *3.9*

CAPPUCCINO | *3.4*

TASSE KAFFEE | *2.9*

TASSE TEE | *2.9*

HEISSE SCHOKOLADE | *3.9*