

PRIMI PIATTI

Spaghettoni alla Chitarra San Marzano

Spaghettoni in fruchtigem
Tomatensugo | 12.5

Ziti spezzati alla Genovese

Neapolitanische Pasta in
Zwiebel-Weißwein geschmortem
Rinderragout | 17.9

Pasta e Patate

Südtalienischer Eintopf mit
Kartoffeln, gemischter Pasta und
geschmolzener Provolone | 13.5

Tonnarelli Ragù di Mare

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

Orecchiette al Tegamino

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

Spaghettaglio

Spaghetti mit aromatischem
Pistazien-Ingwer-Pesto und
gebratenen Shrimps | 20.5

Linguine Limone

Bacio di Primavera

Zitronen-Linguini in veganer
Hafercreme mit grünem und
weißem Spargel, Zucchini und
gerösteten Mandeln | 17.5

SECONDI PIATTI

Bistecca Rodeo

Rodeo Rumpsteak mit
mediterranem Gemüse
und rustikalen Kartoffeln | 29.0

Pollo alla Diavolata

Knuspriges, paniertes Pollo fino
gefüllt mit scharfer Salami und
Provolone an feiner Sahne-Jus auf
cremiger Parmesan-Polenta | 25.0

Calamari Griglia

Gegrillte Calamari mit
mediterranem Gemüse
und rustikalen Kartoffeln | 22.0

Scaloppine Vino Bianco

Kalbfleisch in feiner Weißwein-
sauce mit mediterranem Gemüse
und rustikalen Kartoffeln | 24.0

Crunchy Branzino

Wolfsbarsch in Kräuterkruste
mit mediterranem Gemüse
und rustikalen Kartoffeln | 27.0



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

Bruschetta ai Formaggi

Knuspriges Knoblauchbrot mit Grana Padano, Provola und Mozzarella überbacken | 9.9

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

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

Panzanella Tonno e Olive

Brotsalat mit Tomaten, Thunfisch und Oliven | 16.4

Capprese mozzata a Mano

Handgezapfte zarte Mozzarella und bunte Kirschtomaten | 12.0

ZUPPE

Zuppa al Parmigiano e Cipolla

Cremige Parmesansuppe mit milder Zwiebeleinlage | 8.5

Zuppa di Pomodoro

Würzige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit Vecchia Romagna | 7.5



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 Capprese

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

