

PRIMI PIATTI

Spaghettone alla Chitarra San Marzano

Spaghettone in fruchtigem
Tomatensugo | 12.5

Candele Spezzati al Ragù Napoletano

Die "Mutter aller Pastaformen"
in deftig ausgekochtem Tomaten-
sugo mit Polpetta, Salsiccia
und Siedfleisch mit Provolone
Topping | 21.5

Paccheri allo famoso Scoglio

Paccheri mit Venusmuscheln,
Calamari, Pulpo und Shrimps in
Weißweinsauce mit Kirschtomaten
und Knoblauch | 24.0
+ Tonnarelli Piccanti | 25.0
(Chilipasta)

Orecchiette al Tegamino

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

Casarecce di Vitello

Gedrehte Pasta an Kalbs-
geschnetzelm in Weißwein mit
Erbsen und Ricotta Salata | 19.5

Spaghetti al Cocco

Spaghetti in Cocoscreme mit
gebratenen Shrimps und fri-
schem Chillitopping | 19.8

SECONDI PIATTI

Bistecca Rodeo

Rodeo Rumpsteak mit
mediterranem Gemüse
und rustikalen Kartoffeln | 29.0
+ als Tagliata tranchiert auf
Rucola mit Parmesanhobel und
halbgetrockneten Tomaten | 34.0

Pollofino al Limone

Gebratenes Zitronen Pollo fino
an kräftiger Jus mit Parmesan-
Risotto und Kartoffelstroh-
Topping | 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

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

Panzanella Tonno e Olive

Brotsalat mit Tomaten, Thunfisch und Oliven | 16.4

ZUPPE

Zuppa di Pomodoro

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

BRUSCHETTE

Bruschetta

Knuspriges Brot mit marinierten Tomaten und Olivenöl | 7.9

Bruschetta ai formaggi

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

Bruschetta Burrata

Knuspriges Brot mit marinierten bunten Tomaten und feiner Burrata | 11.9

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 | 4.9

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

