

Speisekarte

HARTWEIZEN



c u c i n a i t a l i a n a

Liebe Gäste,

Sie finden eine kleine Flasche nativem Olivenöl auf Ihrem Tisch.

Der fruchtig-milde Geschmack der Nocellara-Olive wird Sie sicherlich überzeugen.

Wir freuen uns, Ihnen dieses hervorragende Naturprodukt zum Selbstkostenpreis von

Euro 3.--

anbieten zu können.

Caponata di melanzane **8,00**

Süßsaurer Auberginensalat mit Pinienkerne und Rosinen auf einem Salatbett

Sweet and sour eggplant salad with pine nuts, raisins on a lettuce bed

Caprino fresco caramellato con insalata di rape rosse **8,50**

Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Rotebete Salat

Caramelized fresh goat cheese with beetroots salad

Insalata di polpo e patate **12,50**

Oktopuss- Kartoffeln- Sellerie- Salat

Octopus, potato and celery salad

Vitello tonnato **11,50**

Feine Scheiben vom Kalbsbraten mit Thunfisch- Mayo- Kapern Sauce

Fine slices of veal roast Tonnata Souce

**Tartara di Salmone con insalata di
finocchi e arance** 9,50

Lachs Tartare mit Fenchel-Orangen-Salat

Salmon tartare with fennel and oranges salad

**Carpaccio di carne salada con rucola e
parmigiano** 11,50

Rinder Carpaccio mit Rucola und Parmigiano Käse

Beef carpaccio with rucola and parmesan

**Porchetta di maiale con insalata di
radicchio, mele e pinoli** 9,50

Kalte Scheiben vom Schweinebraten mit Radicchio,
gekochten Äpfeln und Pinienkernen

Slices of cold roasted pork with Radicchio,
apples and pine-nuts

Bufala su punatrelle alla romana 8,50

Büffel Mozzarella auf marinierten Löwenzahn-
Sprossen

Buffalo Mozzarella with punrtarelle salad

Parmigiana di zucchini 10,50

Zucchini-Tomaten-Provolone Käse Auflauf

Parmigiana of zucchini, tomatoes and provolone cheese

Fegato di capretto con cipolla di tropea 12,50
brasata

Milchziegen-Leber und geschmorte roten Zwiebeln

Goat liver with braised onion from Tropea

Burrata con pomodori e cipolla rossa 9,50

Burrata auf Tomaten und roten Zwiebeln

Burrata with tomatoes and red onion salad

Degustazione salumi e formaggi 16,00

Groß 24,00

Aufschnitt und Käse-Variation

Cold cuts and cheese variation

Risotto allo zafferano e gamberi rossi 16,50
di Mazara del Vallo

Risotto mit Safran und rote Garnelen aus Mazara del Vallo

Risotto of saffron and red prawn from Mazara del Vallo

Linguine vongole e pomodorini 12,50

Haugemacht Linguine mit venusmuscheln und kirschtomaten

Homemade linguine with clams and cherrytomatoes

Tagliatelle ai carciofi 11,50

Hausgemacht Tagliatelle mit Artischocken und Pecorino Käse

Homemade tagliatelle with artichokes and pecorino cheese

Ravioli al radicchio e speck al burro e salvia 13,50

Hausgemacht Ravioli mit Radicchio-Ricotta-Sütirol Speck Füllung im Butter-Salbei SöÙe

Homemade Ravioli filled with radicchio, ricotta and speck, in butter and sage souce

**Filetto di rombo in crosta di patate
con asparagi bianchi delle Venezie
gratinati** 19,50

Steinbutt Filet im Kartoffeln Kruste mit
gratinierte weißer Spargel aus Venezien

Torbot filet in potatoes crust with gratin withe
asparagus form Veneto

**Entrecote di manzo alla griglia con
cavolo nero e patate** 24,50

Rinder Entrecote vom grill, mit Kartoffeln und
Toskanische Schwarzkohl

Grilled entrecote with potatoes and black kale

**Carré di agnello al forno con insalata
di carciofi, menta e pecorino** 25,50

Lammkarre aus dem Ofen mit Artischocken-Minze-
Pecorino Käse Salat

Lamb french rack, with artichocke, mint and
pecorino cheese salad

Creme Brulèe	6,00
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco	5,00
Semifreddo agli anacardi salati e grappa	6,50
Cassata Siciliana	6,50
Mousse al cioccolato	5,50
Dessert Variation nach die Laune der Küche	15,00
Formaggio misto	16,00

San Pellegrino 0,75l	4,90
Acqua Panna 0,75l	4,90
Wasser Gl. 0,2l	1,50
Apfelschorle 0,2l	2,50
Cocacola 0,33l (mit Farbstoff)	3,00
Crodino	3,00
Weinschorle 0,2l	3,00
Spritz 0,2l (mit Farbstoff)	6,50
Wodka Tonic	6,00
Gin Tonic	7,00
Birra Nastro Azzurro 0,33l	4,00

Sambuca Molinari 2cl	4,00
Liquore alla Liquirizia 2cl	5,00
Laphroaig Scotch Whisky 2cl	7,00
Limoncello 2cl	4,50
Amaro del Capo 2cl	4,50
Liquore al finocchietto 2cl	5,00
Grappa Nonino Bianca 2cl	4,00
Grappa Barrique Chardonnay 2cl	6,00

Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino	3,50