



Speisekarte

Antipasti / Vorspeisen

Millefoglie di peperoni, barbabietole e caprino fresco Millefoglie von Paprika, rote Beete und Ziegenfrischkäse	€ 10,50
Tomino al forno con porcini e cipolle rosse Tomino Käse mit Steinpilzen und roten Zwiebeln, im Backofen zubereitet	€ 12,00
Cappesante dorate su crema di carote al limone e capperi Jakobsmuscheln auf einer Möhrencreme, Zitronen und Kapern	€ 13,00
Caponata di pesce alla siciliana con crostini all'aglio Sizilianische Fisch-Caponata mit Knoblauchcrostini	€ 12,00
Timballo di verza ripieno di zucca e cotechino Wirsing-Timbale gefüllt mit Cotechinosalami und Kürbis	€ 11,50
Coda di bue brasata su puré di porri e patate Geschmorter Ochsenchwanz auf Kartoffel-Lauchpüree	€ 12,50
Savarin di polenta, petto d'anatra affumicato e balsamico ristretto Savarin von Polenta mit geräucherter Entenbrust und Balsamicsauce	€ 13,00
Antipasto misto per 1 persona Gemischte Vorspeise für 1 Person	€ 13,00
Antipasto misto per 2 persone Gemischte Vorspeise für 2 Personen	€ 20,00

Insalate / Salate

Insalata rucola con parmesan Rucolasalat mit Parmesan	€ 5,90
Insalata contadina Salat nach Saison mit Pilzen, Oliven, Tomaten, Ziegenkäse	€ 6,80
Pomodoro e mozzarella Tomaten und Mozzarella	€ 6,50

Vegetale / Vegetarisch

Melanzane alla parmigiana Überbackene Auberginen	€ 6,50
Funghi misti trifolati Frische gemischte Pilze, würzig	€ 5,80

Getränkemenu

Aperitive

Campari orange (1)	€ 4,40
Campari soda (1)	€ 4,00
Martini bianco / rosso (1) / dry 5 cl	€ 3,90
Sherry dry / medium 5 cl	€ 3,90
Portwein 5 cl	€ 4,00
Prosecco 0,1 l	€ 4,30
Prosecco con Aperol 0,1 l	€ 5,30
Aperol Spritz 0,1 l	€ 5,50
Bitterino (alkoholfrei) 0,1 l (1)	€ 3,00
Alkoholfreies Cocktail 0,1 l	€ 4,60

Alkoholfreie Getränke

Selters (o. Kohlensäure) 0,75 l	€ 4,20
Selters (o. Kohlensäure) 0,50 l	€ 2,80
S. Pellegrino 1,0 l	€ 5,50
S. Pellegrino 0,50 l	€ 2,80
Apfelsaftschorle 0,30 l	€ 2,30
Apfelsaftschorle 0,40 l	€ 2,90
Coca-Cola 0,30 l (1) (2)	€ 2,30
Coca-Cola 0,40 l (1) (2)	€ 2,90
Fanta 0,30 l (1)	€ 2,30
Fanta 0,40 l (1)	€ 2,90
Orangensaft 0,20 l	€ 2,30
Orangensaft 0,30 l	€ 3,20
Orangina 0,25 l (1)	€ 3,00
Bitter Lemon 0,2 l (1)	€ 2,30

Biere

Radeberger Pils 0,30 l	€ 2,60
Radeberger Pils 0,40 l	€ 3,50
Kristallweizen Schöfferhofer 0,5 l	€ 3,80
Weizen alkoholfrei 0,5 l	€ 3,80
Alkoholfreies Bier Clausthaler 0,33 l	€ 2,50

Warme Getränke

Caffé	€ 1,90
Espresso	€ 1,90
Espresso macchiato	€ 2,10
Espresso doppio	€ 3,20
Latte macchiato	€ 2,80
Cappuccino	€ 2,50
Tee (Schwarz / Früchte / Kamille / Pfefferminz)	€ 1,90

Digestive

Amaro Averna 4 cl	€ 4,00
Cynar 4 cl	€ 4,00
Ramazotti 4 cl	€ 4,00
Amaro Montenegro 4 cl	€ 4,20
Fernet Branca 4 cl	€ 4,00

Zuppe / Suppen (nach Saison)

Zuppa di lenticchie € 4,40
Linsensuppe

Minestrone € 4,40
Gemüsesuppe

Pasta / Nudeln

Pappardelle alla zucca con taleggio e pinoli tostati € 11,50
Pappardelle mit Kürbis, Taleggiokäse und gerösteten Pinienkerne

Fregola sarda con seppie, calamaretti e salsa alla bottarga € 12,00
Sardische Pastaspezialität mit Tintenfisch, Kalamar und Bottargasauce

Garganelli con spezzatino di coniglio e porcini € 12,50
Garganelli mit Kaninchen-Steinpilzenragout

Girella ripiena di brasato di cinghiale, salsa di scorzanera e noci € 13,00
Girella-Pasta gefüllt mit geschmortem Wildschwein an einer Sauce von Schwarzwurzeln und Walnüssen

Risotto con coda di rospo e carciofi € 13,00
Risotto mit Seeteufel und Artischocken

Lasagna al ragù di capriolo e verza € 12,50
Lasagne mit Rehragout und Wirsing

I secondi di carne / Fleischgerichte

Petto d'anatra, salsa al mandarino sú puré di patate e radici di prezzemolo € 18,50
Entenbrust an einer Mandarinsauce mit Kartoffel-Petersilienwurzelpüree

Fagotto di manzo stracotto al vino rosso ripieno di funghi, formaggio su polenta € 18,00
In Rotwein geschmortes Rinderfagotto gefüllt mit Pilzen, Käse auf Polenta

Controfiletto di vitello al tartufo nero con gnocchetti di patate al midollo di manzo € 22,00
Kalbsrücken mit schwarzem Trüffel, Kartoffelgnocchi mit Rindermarksauce

Carré di cervo al primitivo e castagne con marmellata di prugne secche € 21,00
Gebratener Hirschrücken an Primitivowein-Kastaniensauce mit Dörripflaumenkompott

I secondi di pesce / Fischgerichte

Ombria boccadoro in guazzetto con finocchi gratinati € 18,50
Adlerfischfilet im Kräutersud mit gratiniertem Fenchel

Filetto di luccioperca sú letto di lenticchie e zucca al rosmarino € 17,50
Zanderfilet auf einem Beet von Linsen-Kürbis und Rosmarin

Halibut dorato con carciofi, olive e spinacci all'aglio € 19,00
Goldgebratener Heilbutt mit Artischocken, Oliven und Knoblauchspinat

Gamberoni e coda di rospo su crema di sedano e rapa € 21,50
Riesengarnelen und Seeteufel an einer Zitronengrassauce und Knollenselleriepüree

Pizze / Pizza

Fernet Branca Menta 4 cl € 4,00
Sambuca 2 cl € 3,80
Amaretto 2 cl € 3,80
Limoncello 3 cl € 4,00

Grappa
Whiskey (verschiedene Sorten zur Auswahl)
Cognac
Brandy

Sekt

Prosecco Extra Dry Montelliana € 27,00

Offene Weine

Weißwein

2013 Pinot grigio Cavazza (Veneto)
0,1 l € 2,30
0,2 l € 3,90
0,5 l € 8,80
Flasche 0,75 l -----

2013 Vermentino Dolianova (Sardegna)
0,1 l € 2,30
0,2 l € 3,90
0,5 l € 8,80
Flasche 0,75 l -----

2013 Sauvignon Aleandri (Veneto)
0,1 l € 3,30
0,2 l € 5,80
0,5 l € 14,00
Flasche 0,75 l € 20,00

2013 Chardonnay IGT Aleandri (Veneto)
0,1 l € 2,70
0,2 l € 4,80
0,5 l € 11,50
Flasche 0,75 l € 17,50

2013 Trebbiano d'Abruzzo Superiore Bosco (Abruzzo)
0,1 l € 3,40
0,2 l € 5,90
0,5 l € 15,00
Flasche 0,75 l € 21,00

2013 Cirò Bianco Tenuta Iuzzolini (Calabria), Greco bianco
0,1 l € 3,00
0,2 l € 5,50
0,5 l € 13,00
Flasche 0,75 l € 19,00

Rotwein

2011 Chianti Cantina Palazzo (Toscana)
0,1 l € 2,30
0,2 l € 3,90
0,5 l € 8,80
Flasche 0,75 l -----

2012 Anghelia I.G.T. Santadi (Sardegna)
0,1 l € 2,70
0,2 l € 4,80
0,5 l € 11,50
Flasche 0,75 l -----

Pizza Margherita Mozzarella e pomodoro Mozzarella und Tomaten	€ 6,80
Pizza Napoletana Mozzarella, sardelle e capperi Mozzarella, Sardellen und Kapern	€ 7,50
Pizza Montanara Mozzarella, pomodoro, speck, rucola e funghi Mozzarella, Tomaten, Speck, Rucola und Pilze	€ 9,80
Pizza alle melanzane Mozzarella, pomodori freschi, melanzane e grana Mozzarella, frische Tomaten, Auberginen und Grana-Stücke	€ 9,80
Pizza quattro stagioni Mozzarella, funghi, prosciutto, olive e carciofi Mozzarella, Pilze, Schinken, Oliven und Artischocken	€ 9,50
Pizza ai quattro formaggi Mozzarella, grana, gorgonzola e caprino Verschiedene Käsesorten	€ 9,50
Pizza con salami Mozzarella e salami Mozzarella und Salami	€ 7,80
Pizza al crudo Mozzarella, pomodori freschi e prosciutto crudo Mozzarella, frische Tomaten und Parmaschinken	€ 10,00
Pizza di mare Mozzarella e frutti di mare Mozzarella und Meeresfrüchte	€ 11,00
Pizza Tonnara Mozzarella, tonno e cipolle Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	€ 8,80
Pizza Bianca Mozzarella, pomodori freschi, salsiccia piccante, rucola Mozzarella, frische Tomaten, pikante Salsiccia, Rucola	€ 10,50

3 - Gang - Menü

Timballo di verza ripieno di zucca e cotechino Wirsing-Timbale gefüllt mit Cotechinosalami und Kürbis	€ 34,00
Fagotto di manzo stracotto al vino rosso ripieno di funghi, formaggio su polenta In Rotwein geschmortes Rinderfagotto gefüllt mit Pilzen, Käse auf Polenta	
Tiramisù al caffè e cioccolato Kaffee-Schokoladen Tiramisù	

4 - Gang - Menü

Millefoglie di peperoni, barbabietole e caprino fresco Millefoglie von Paprika, rote Beete und Ziegenfrischkäse	€ 45,50
Garganelli con spezzatino di coniglio e porcini Garganelli mit Kaninchen-Steinpilzenragout	
Halibut dorato con carciofi, olive e spinacci all'aglio Goldgebratener Heilbutt mit Artischocken, Oliven und Knoblauchspinat	
Parfait di castagne e nocciole con salsa all'amaretto Kastanien-Haselnussparfait mit Amaretto sauce	

2012 Cantina Due Palme Primitivo (Puglia)	
0,1 l	€ 2,40
0,2 l	€ 4,20
0,5 l	€ 9,50
Flasche 0,75 l	-----

2012 Bonera Mandra Rossa (Sicilia) Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	
0,1 l	€ 3,30
0,2 l	€ 5,80
0,5 l	€ 14,00
Flasche 0,75 l	€ 20,00

2011 Montepulciano d'Abruzzo Bosco (Abruzzo) Montepulciano, Sangiovese	
0,1 l	€ 3,60
0,2 l	€ 6,50
0,5 l	€ 15,50
Flasche 0,75 l	€ 23,00

2012 Merlot Terre di Vulcano Bisceglia (Basilicata)	
0,1 l	€ 3,30
0,2 l	€ 5,80
0,5 l	€ 14,00
Flasche 0,75 l	€ 20,00

Rosèwein

2012 Rosato veneto Zenato	
0,1 l	€ 2,30
0,2 l	€ 3,90
0,5 l	€ 8,80
Flasche 0,75 l	-----

Weißweine

Abruzzo

2011 Pecorino Terre di Chieti IGT Azienda Agricola Buccicatinò	€ 26,00
---	---------

Alto Adige

2013 Terlaner classico DOC Weisburgunder, Chardonnay, Sauvignon Cantine Terlan	€ 27,00
--	---------

2012 Pinot Bianco DOC Cantina Tramin	€ 23,00
---	---------

Friuli

2012 Friulano Collio Tocal Friulano Russiz Superiore	€ 35,50
--	---------

2013 Sauvignon Pecorari	€ 26,50
----------------------------	---------

2013 Rigialla Colli Orientali DOC Ribolla gialla La Tunella	€ 27,00
---	---------

Campania

Dessert

Parfait di castagne e nocciole con salsa all'amaretto
Kastanien-Haselnussparfait mit Amarettosauce € 6,50

Panna cotta con pera al porto
Panna cotta mit Portweinbirne € 6,50

Tiramisú al caffè e cioccolato
Kaffee-Schokoladen Tiramisú € 6,50

Crème brûlée con mele caramellate alla cannella
Crème Brûlée mit Zimt und karamelisiertem Apfel € 7,50

Formaggio misto
Gemischter Käse € 7,00

Vini da Dessert / Dessertwein

Toscana
Vinsanto Bianco, Antinori, 4 cl € 4,20

Venezia Giulia
Adsum Sauvignon, Pecorari, 4 cl € 4,80

2012 Falanghina IGT
Villa Raiano € 25,50

2013 Fiano di Avellino DOCG
Vinosia € 26,50

Veneto

2013 San Vincenzo IGT
Garganega, Chardonnay
Roberto Anselmi € 26,50

2013 Lugana S. Cristina
Trebiano
Az. Vit. Zenato € 27,00

Piemonte

2013 Roero Arneis DOCG
Bricco delle Ciliegie
Giovanni Almondo € 29,50

2013 Gavi
Cortese
Piccolo € 26,00

Sardegna

2013 Vermentino Funtana Liras DOCG
Cantina di Monti € 26,50

2012 Terre Bianche
Torbato Alghero DOC
Sella & Mosca € 27,00

2012 Selegas
Nuragus DOC
Argiolas € 23,50

Toscana

2013 Vernaccia S. Gimignano
Terruzi e Puthod € 26,50

2012 Vermentino Solosole
Poggio al Tesoro € 26,50

Sicilia

2010 Rapitalà Grand Crù
Chardonnay IGT Barrique
Tenuta Rapitalà € 34,00

Umbria

2012 San Giovanni della Sala
Grechetto, Procanico, Pinot bianco, Viognier, Riesling
Castello della Sala € 30,00

2012 Bromito del Cervo
Chardonnay
Castello della Sala € 32,00

Marche

2012 Pignocco DOC
Verdicchio Castelli di Jesi
Santa Barbara € 22,00

Calabria

2013 Madre Goccia
Greco bianco, Chardonnay
Tenuta Iuzzolini € 26,00

Roseweine

Sicilia

2013 Regaleali Rosato
Regaliali € 26,50

Toscana

2012 Scalabrone DOC Rosato
Tenuta Guado al Tasso Antinori € 29,50

Rotweine

Toscana

2006 Nobile di Montepulciano
Salcheto € 40,00

2009 Ateo IGT
Sangiovese Cabernet
Ciacci Piccolomini € 32,50

2009 Brunello di Montalcino DOCG
Fattoi € 48,00

2008 Il Gentile di Casanova
Prugnolo Gentile
Casanova della Spinetta € 39,50

2010 Botrosecco Rosso IGT
Cabernet Sauvignon, Cabernet Frank
Le Mortelle € 37,50

2010 Adeo Bolgheri Rosso DOC
Merlot, Cabernet, Sauvignon
Campo alla Sughera € 42,00

2010 Rocca Guicciarda Riserva
Chianti Classico
Barone Ricasoli € 40,50

Calabria

2010 Arvino IGT
Gaglioppo, Cabernet Sauvignon
Statti € 28,50

Liguria

2009 Nicoló V Colli di Luni
Sangiovese, Merlot, Pollera nera
Lunae € 36,50

Abruzzo

2010 Don Giovanni DOC
Montepulciano
Azienda Agricola Buccicatinò € 31,00

Sicilia

2008 Noa IGT
Nero d'avola, Cabernet, Merlot
Cusumano € 39,50

2010 Fatagione
Nerello Mascalese
Cottanera € 29,50

2008 Hiera
Rosso Sicilia IGT
Hauner € 39,50

Lazio

2007 Paterno € 29,50
Sangiovese
Trappolini

Veneto

2008 Torre del Falasco DOC € 49,50
Amarone della Valpolicella
Cantina Valpantena

2009 Collio Merlot € 32,00
Marco Felluga

2009 Ripassa € 35,00
Valpolicella Superiore
Zenato

Puglia

2012 Torcicoda € 35,50
Primitivo IGT Barrique
Tormaresca

2008 Masseria Maima € 46,50
Negroamaro Barrique
Tormaresca

2006 Brindisi Rosso DOC € 26,50
Malvasia nera, Negroamaro
Cantine due Palme

Sardegna

2010 Rocca Rubia IGT Riserva € 37,00
Carignano
Cantina Santadi

2005 Is Arenas Riserva DOC € 38,50
Carignano
Sardus Pater

Umbria

2010 Turló € 26,50
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Fattoria di Tignano e Salviano

Basilicata

2008 Gudarrà € 29,50
Aglianico del Vulture (Bio)
Bisceglia

Piemonte

2008 Barbera d'Asti Ca di Pian DOC € 36,00
La Spinetta

2010 Langhe Nebbiolo Stardi DOC € 40,50
Nebbiolo
Campé della Spinetta

2007 Barolo DOCG € 62,00
Riva del Bric
Paolo Conterno

(1) mit Farbstoff (2) mit Koffein