



*Costiera Amalfitana in Italien -  
das Land, wo die Zitronen blühen.*

*Aus meiner Heimat kommt  
der Limoncello, ein vorzüglicher  
und traditioneller Likör,  
der aus großen und herrlich  
duftenden Zitronen  
am Golf von Neapel und der  
Amalfiküste hergestellt wird.*

*Er wird kalt und in  
gekühlten Gläsern serviert.*

*In einigen Gerichten werden Sie  
Aromen des Limoncello wiederfinden.*

*Entdecken Sie den Zauber  
italienischer Tafelfreuden und  
lassen Sie sich von unserer Küche  
kulinarisch verwöhnen.*

*Herzlich Willkommen, Benvenuti!*

*Pino Fusco*

## PIZZEN

Focaccina al rosmarino Pizzafladen mit Rosmarin	€ 4,50
Margherita mit Tomaten und Mozzarella	€ 8,50
Salami mit Tomaten, Mozzarella und Salami	€ 9,00
Marinara Tomaten, Knoblauch und Oregano (ohne Mozzarella)	€ 10,00
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven	€ 10,00
Tonno e Cipolla Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	€ 10,00
Parma Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola und Parmesansplitter	€ 12,00
Diavolo Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	€ 10,00
Frutti di Mare Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchten	€ 16,00
Guazzetto Tomaten, Mozzarella, Tintenfisch	€ 14,00
Salmone Tomaten, Mozzarella, Lachs	€ 12,00
Manzo Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen	€ 14,00

Endpreise

---

Liebe Gäste, in unserer Küche verarbeiten wir nur Produkte von regionalen Erzeugern und Lieferanten der Spitzengastronomie. Seit dem 13.12.2014 gibt es den EU-Beschluss zur Allergenkennzeichnung. Soweit Sie betroffen sind, finden Sie in einer gesonderten Allergikerkarte Auskunft über die in Speisen enthaltenen Zutaten. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

## VORSPEISEN

Bruschetta 4 Stück geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln u. Basilikum	€ 7,00
Caprese Fleischtom. m. Mozzarella, olio extra v., Basilikum	€ 9,00
Prosciutto con Mozzarella Büffelmozzarella mit Parma Schinken	€ 12,00
Burrata con Pomodorini caldi e Basilico Burrata Käse mit warmen Kirschtom. u. Basilikum	€ 10,00
Torretta di melanzane Überbackene Aubergine m. Mozzarella gefüllt, Tomatensauce und gerieb. Parmigiano	€ 9,00
Vitello tonnato Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern u. Fenchel	€ 12,00
Carpaccio di manzo con rucola Rindercarpaccio mit Rucola u. gehob. Parmesan	€ 12,00
Insalata di Mare Meeresfrüchtesalat	€ 16,00
Carpaccio di tonno con gamberi di fiume Thunfischcarpaccio mit Flusskrebse	€ 16,00
Tartara di Salmone Wildlachstatar mit Gambaspieß	€ 18,00
Polipo caldo ripassato in padella Warmer Oktopus in der Pfanne geschwenkt mit Kartoffeln und Peperoncino	€ 18,00
Salmone marinato con frittelle di patate Gebeizter Lachs mit Reibeplätzchen	€ 16,00

## SUPPEN

Zuppa di pomodoro ai crostini di basilico Tomatensuppe mit Basilikum Crostini	€ 6,50
Zuppa di pesce Fischsuppe mit Knoblauchbrot-Crostini	€ 12,00
Guazzetto di Calamari, vongole e cozze Sauté von Tintenfischen, Mies,- und Venus- muscheln an Crostini (nach Saison)	€ 18,00
Caciucco di pesce misto Kräftiger Edelfischeintopf o. Gräten m. Kirschtom.	€ 21,00

## SALATE

Insalata mista – Gemischter Salatteller	€ 5,00
Insalata di Pomodori e cipolline Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 6,00
Insalata di Tonno „Nizzarda“ Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	€ 10,00
Insalata Rucola con Bresaola Salat mit Rucola, Bündnerfleisch, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	€ 10,00
Insalata con straccetti di manzo Salat mit Rindfleischstreifen	€ 14,00
Insalata con gamberoni caldi Salat mit gebr. Babygarnelen	€ 14,50
Insalata al Salmone Salat m. gebeiz. Lachs an Honig-Dill-Senfsauce	€ 14,00
Insalata di Rucola con agnello Salat mit Rucola, 3 Lammkotelett u. Parmesan	€ 18,00

## NUDELGERICHTE

Spaghetti pomodoro Spaghetti mit Kirschtomaten und Basilikum	€ 8,50
Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch und Mini-Peperoni	€ 9,00
Spaghetti „Chef“ Spaghetti mit Mies,- und Venusmuscheln, Gambas und Kirschtomaten (nach Saison)	€ 16,00
Pappardelle al ragù Breite Bandnudeln mit Kalbsragoût	€ 13,00
Linguine Mare e Monti Linguine mit Tagesfisch und Waldpilzen	€ 16,00
Linguine alle sarde Linguine m. Sardellen, Oliven, Kapern, Kirschtom.	€ 12,00
Taglierini al Limone e gamberi Taglierini Nudeln mit Zitrone und Gambas	€ 16,00
Taglierini al Tartufo Nero Taglierini mit schw. Trüffel in Parmesankruste	€ 16,00
Tagliatelle Zucchini e gamberi Tagliatelle mit Zucchini, Gambas u. Parmesan	€ 18,00
Taglierini al Salmone Taglierini Nudeln mit Lachs	€ 14,00

## RISOTTO

Risotto Mare Risotto mit Meeresfrüchten	€ 16,00
Risotto Parmigiano Risotto mit Parmesan	€ 14,00
Risotto Verdure Risotto mit Gemüse	€ 14,00

## FISCHGERICHTE

Trancia di salmone al limone Lachsschnitte gebr. an Zitronensauce	€ 19,90
Orata alle erbe Dorade Royal gebraten mit frischen Kräutern	€ 21,00
Calamari saltati in Padella Tintenfisch a.d. Pfanne m. Zwiebeln, Peperoncini	€ 22,00
Gamberoni alle erbe e aglio Garnelen gebraten mit Spaghetti A.O.P.	€ 22,00
Tris di Pesce alle erbe Dreierlei vom Fisch mit frittierten Kräutern	€ 22,00

## FLEISCHGERICHTE

Filetto di manzo Argentino Rinderfilet in Barolosauce	€ 24,50
Tagliata di Entrecote al rosmarino Entrecote an Rosmarin	€ 22,00
Rumpsteak alla griglia Rumpsteak gegrillt	€ 20,00
Carré di agnello Lammkarré mit Kräutern und Knoblauch	€ 26,00
Scaloppina di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	€ 19,50
Tris di carne Dreierlei von Lamm, Rind und Kalb	€ 22,00

**Zu allen Fisch- und Fleischgerichten reichen wir Ihnen passende Beilagen der Saison!**

## DESSERT

Gelato tartufo all'espresso Trüffelais mit warmen Espresso	€ 5,50
Cassata siciliana Sizilianische Eisspezialität mit Früchten	€ 6,00
Semifreddo alla nocciola Haselnussparfait mit Früchten	€ 6,50
Gelato misto Gemischtes Eis	€ 4,50
Panna cotta mit Früchten und Fruchtmarksauce	€ 5,00
Sorbetto al Limoncello Zitronensorbet mit Limoncello	€ 6,50
Torta al cioccolato e mandorle Schoko-Mandeltorte mit Früchten und Bourbon-Vanilleeis	€ 6,50
Torta al limoncello Limoncellotorte mit Beerenfrüchten und Zitronensorbet	€ 6,50
Composizione di dolci Dessertkomposition – „Spezial“	€ 8,50
Tiramisú con frutta Tiramisú mit Beerenfrüchten	€ 6,00
Zabaglione al marsala (ab 2 Personen) Marsala-Zabaglione mit Bourbon-Vanilleeis	pro Person € 6,00

## KÄSE

Formaggi delle valli italiane Italienischer Käseteller	klein € 6,50
	groß € 10,00

## DESSERTWEINE & SPARKLING

2006er Recioto della Valpolicella DOC, Le Peagme Classico Vaona 0,5l	€ 49,00
2008er Malvasia delle Lipari DOC (Passito) "Caravaglio" 0,5l	€ 49,00
2005er Vin Santo Castello di Pomino "Marchese Frescobaldi" 0,5l	€ 49,00
Glas ausgesuchter Dessertwein 0,05l	€ 5,00
Glas Prosecco 0,1l	€ 5,00
Glas Champagner 0,1l	€ 9,00
Glas Rossini 0,1l	€ 5,00
Glas Bellini 0,1l	€ 5,00

### COGNAC & BRANDY 2 cl

Hennessy V.S.	€ 5,00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 5,00
Vecchia Romagna	€ 5,00

### WHISKY 4 cl

Ballantines	€ 6,50
Four Roses	€ 6,50
Johnny Walker Red Label	€ 6,50
Johnny Walker Black Label	€ 8,50
Jack Daniels	€ 8,50
Chivas Regal (12 years)	€ 8,50
Canadian Club	€ 8,50
Glenfiddich Club	€ 8,50
Dimple	€ 8,50

### FRUCHTBRAND 2 cl

Williamine "Morand"	€ 6,00
Framboise "Morand"	€ 6,00
Kirsch "Morand"	€ 6,00
Calvados	€ 6,00

### GRAPPA-SPEZIALITÄTEN 2 cl

Grappa Bianca Casa	€ 5,00
Grappa Moscato Casa	€ 6,00
Grappa Stravecchina	€ 6,50
Außergewöhnliche Grappa	Preis auf Anfrage