

## ANTIPASTI - VORSPEISEN - APPETIZER

### ANTIPASTI DELLA CASA <sup>B,C,D,E,G,H,L,R</sup>

Wählen Sie an unserem frischen und vielfältigem Buffet aus.  
*Choose yourself from our fresh and varied buffet.*

ab 18,-

### VITELLO TONNATO <sup>G, C</sup>

Kalbsrücken, gegart in einer Salzkruste, zart rosa an einer Kapern-Thunfisch-Sauce serviert.  
*Veal simmered in a salt crust, served delicate pink on a capers-tuna sauce.*

20,-

### CARPACCIO DI SALMONE KING CON CETRIOLO E ANICE-VINEGRETTA <sup>D</sup>

Königslachs-Carpaccio, Gurken und Anis-Ysop-Vinaigrette.  
*King salmon carpaccio with cucumber and anis hyssop.*

20,-

### CARPACCIO DI FILETTO ALLA MODA <sup>M,F, C, G</sup>

Feine Rinderfiletscheiben mit einer delikaten Spezi­alsauce nach Art des Hauses und frisch geriebenen Parmesan. Auf Wunsch auch klassisch mit Zitronen und Olivenöl. *Fine slices of beef with a hint of the house special sauce and freshly grated parmesan. Out upon request with lemon and olive oil.*

20,-

### “PROSCIUTTO SAN LEO „CARPEGNA“

Das Original. Dieser süßlich duftende und mild schmeckende Schinken mit der typischen rosa Farbe, wird in fein geschnittenen Scheiben, zusammen mit frischer Melone, serviert. *This sweet-smelling and mild-tasting original ham with the typical pink color, is served in a finely cut slices with fresh melon.*

20,-

## SALATE - SALADS

### INSALATA CESARE CARDINI <sup>M,G, C</sup>

Cesar Salat mit Parmesansplitter nach Original Rezept.  
*Original caesar salad with parmesan slivers.*

15,-

### INSALATA CON CAPRINO, RAPE ROSSE E NOCI <sup>E,G, M</sup>

Salate der Saison mit Roter Beete, Walnüssen und Ziegenfrischkäse.  
*Salads of the season with beetroot, walnuts and fresh goat cheese.*

16,-

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA LA FAVORITA DOPG <sup>G</sup>

Charaktervoller Mozzarella aus Wasserbüffelmilch mit wunderbarem Aroma. Hergestellt nach alter Tradition. *Real buffalo mozzarella from Campania, this characterful mozzarella from water buffalo milk has, a wonderful flavour the specialty is produced using traditional methods.*

18,-

## ZUPPE - SUPPEN - SOUPS

### CREMA DI CAROTE, GAMBERI DI GALIZIA MARINATI, CURRY VERDE <sup>L,B</sup>

Möhrensuppe mit marinierten Flusskrebse aus Galizien, grüner Curry.

*Carrot soup with marinated crayfish from Galicia, green curry.*

13,-

### MINISTRONE ALLA GENOVESE <sup>L</sup>

Genueser grüne Minestrone mit Basilikum. *Green vegetable soup with basil.*

12,-

### ZUPPA DI POMODORO CON BURRATA DI ANDRIA E OLIO VERDE <sup>G,L</sup>

Fruchtige Tomatensuppe mit Andria-Burrata und Olio Verde.

*Fruity tomato soup with Andria Burrata and Olio Verde.*

12,-

## PASTA (FATTA IN CASA - HAUSGEMACHT - HOMEMADE)

### TAGLIATELLE AL PESTO DI RUCOLA E PECORINO <sup>A,E,C,G</sup>

Tagliatelle mit hausgemachten Rucola-Pesto, frischem Schafskäse und Pinienkernen.

*Tagliatelle with homemade rocket salad pesto, ewe's milk cheese and pine nuts.*

19,-

### MEZZE MANICHE ALLA CREMA DI PEPERONI E RAGÙ DI SALSICCIA AL FINOCCHIETTO

Pasta mit rotem Paprika und hausgemachtem Salsiccia-Wurstragout.

*Pasta with red peppers and home made sausage ragout.*

20,-

### PACCHERI CON E POMODORINI DEL PIENNOLO OLIVE E CAPPERI ALLA PARTENOPEA

Paccheri mit Kapern, Oliven und Piennolo-Tomaten vom Vesuv.

*Paccheri with capers, olives and tomatoes from Vesuvius.*

20,-

### TAGLIOLINI AL TARTUFO PREGIATO UMBRO <sup>C,G</sup>

Tagliolini mit hochwertigem Tuber Melanosporum; Wintertrüffeln, frisch zubereitet.

*Tagliolini with high quality wintertruffles (Black Truffles from Norcia), freshly prepared.*

29,-

### RAVIOLI AL SALMONE CON IL SUO CAVIALE IN GUAZZETTO DI ARAGOSTA <sup>A,B,L,D</sup>

Hausgemachte Lachs-Ravioli mit leicht gesalzenem Lachskaviar, an einer delikaten Hummersauce.

*Homemade salmon ravioli with lightly salted salmon caviar on a delicate lobster sauce.*

23,-

### SPAGHETTINI CON VONGOLE <sup>A,N,R</sup>

Spghettini mit schmackhaften Venusmuscheln. *Spghettini with tasty original clams.*

24,-

## PESCE - FISCH - FISH

### PESCE FRESCO DEL MERCATO

Täglich frischer Fisch vom Markt, Gewicht ca. 500-600 g ! Bitte fragen Sie nach unserem Angebot.

*Daily fresh fish market, weight about 500-600 g ! Please ask for our offer.*

ab 38,-

### SOGLIOLA - SEEZUNGE - SOLE

59,-

### FILETTI DI BRANZINO CON ZUCCHINI, ZAFFERANO, PATATE ALL' OLIO <sup>A,D,G,L</sup>

Seewolffilets auf Zucchini und Safransauce an Kartoffel-Olivenöl-Püree.

*Sea wolffilets on zucchini and saffron sauce with mashed potato and olive oil.*

38,-

### TRANCIA DI SALMONE NORVEGESE CON BRODO DI ARAGOSTA <sup>A,D,G,L</sup>

Tranche vom norwegischen Lachs in Hummersauce auf Gemüse Julienne.

*Tranche of norwegian salmon in lobster sauce on vegetables Julienne.*

36,-

### GAMBERONI ALLA GRIGLIA <sup>B,A</sup>

Riesenhummekrabben vom Grill mit Spaghettini in Knoblauch und Olivenöl und Salat.

*Grilled king prawns served with spaghettini, garlic and olive oil and salad.*

43,-

## FORMAGIO - KÄSE - CHEESE

### PECORINO SARDO CON CONFETTURA DI BUCCE DI ARANCIA <sup>G,H</sup>

Sardischer rustikaler Hartkäse aus Schafsmilch mit strohgelbem Teig und leichtnkörniger Textur

(12 Monate gereift) mit hausgemachter Orangenkonfitüre. *Sheep's milk cheese from Sardinia*

*(12 months aged) served with homemade orange jam.*

13,-

### GORGONZOLA E NOCI <sup>G,E</sup>

Edelschimmekäse aus der Lombardei mit Walnüssen.

*Blue cheese from Lombardy with walnuts.*

13,-

### PARMIGIANO REGGIANO DOP <sup>G,H</sup>

18 Monate gereifter echter Parmesan mit Pflaumen-Konfitüre.

*18 months aged Parmigiano Reggiano with plum jam.*

16,-

## CARNE - FLEISCH - MEAT

### MEDAGLIONI DI VITELLO "SALTIMBOCCA" <sup>A,G</sup>

Kalbsrücken-Medaillons mit Parmaschinken, Salbei und römischen Gnocchi.

*Escalope of veal with parma ham "roman style".*

35,-

### CLASSICA SCOTTATA DI MANZO CON POMODORO, CAPPERI E OLIVE <sup>A,G</sup>

Feine, gegrillte Scheiben vom Black Angus mit Tomaten, Kapern aus Pantelleria und Kalamata-Oliven.

*Fine grilled slices of Black Angus with tomatoes, capers from Pantelleria and Kalamata olives.*

35,-

### SPIEDO DI AGNELLO DI SCOZIA CON PEPERONATA AL TIMO <sup>G</sup>

Filets vom schottischen Lamm am Spieß, mit frischen Kräutern, Gemüse Ratatouille und

Rosmarinkartoffen. *Fillets of scottish lamb with fresh herb ratatouille and rosemary potatoes.*

37,-

### OSSOBUCO DI VITELLO <sup>A,G,L</sup>

Kalbsaxe nach Art des Hauses mit getrüffeltem Kartoffelpüree

*Veal Knuckle à la maison (the best of the town) with truffled mashed potatoes.*

36,-

### FILETTO DI BUE AL BAROLO <sup>G,A,L</sup>

Filet vom US Black Angus-Rind an Barolo-Rotwein-Sauce und Chili

*Beef tenderloin in Barolo wine sauce with chili*

43,-

### ROGNONCINI TRIFOLATI ALLA SENAPE ANTICA <sup>M,G</sup>

Gebratene Kalbsnierchen in Körner-Senfsauce. *Calf's kidneys with old mustard sauce.*

35,-

### TAGLIATA <sup>G</sup>

Filet vom US Black Angus-Rind (am Tisch tranchiert) auf Süß-Sauer-Zwiebeln, an Gemüse und

Balsamico-Reduktion. *Fillet of US Black Angus beef (carved at the table) on sweet and sour onions,*

*with vegetables and balsamic reduction.*

43,-

## DESSERT - NACHSPEISE - DESSERT

### PANNACOTTA CON PERFETTO AL CAFFÉ E CARMELLO ALL'ANICE <sup>G</sup>

Panna Cotta mit Espresso - Parfait und Anice-Karamell.

*Pannacotta with espresso-parfait and anise caramel.*

12,-

### CANTUCCI TOSCANI CON VIN SANTO <sup>A,C,G,H,L,E</sup>

Mandelgebäck aus der Toskana - serviert mit einem Glas 0,1 l Vin Santo.

*Homemade almond cookies with tuscan dessert wine.*

12,-

### SORBETTO DEL GIORNO <sup>A,C,F,G</sup>

Champagner-Sorbet des Tages.

*Assorted sherbets of the day.*

10,-

### TORTA DI MANDORLE CON MARMELLATA DI AMARENE E CASSATA SICILIANA <sup>A,C,G,H,L,E</sup>

Lauwarme sizilianische Mandeltorte mit Amarena-Kirschen und Cassata-Eis.

*Warm Sicilian almond cake with amarena cherries and cassata eis cream.*

12,-

### TIRAMISÙ <sup>A,C,G</sup>

Tiramisu.

10,-

„Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“

„It is better to enjoy and regret than to regret not enjoying.“

Giovanni Boccacio

---

Information für Alergiker. Gekennzeichnete Speisen enthalten folgende Zutaten bzw. können Spuren davon enthalten.  
Information for allergic people. Featured dishes include the following ingredients, or may contain traces of it.

A - Glutenhaltiges Getreide (Cereals containing gluten) , B - Krebstiere (crustaceans), C - Ei (egg) , D - Fisch (fish), E - Erdnuss (peanuts), F - Soja (soya), G - Milch oder Laktose (milk or lactose), H - Schalenfrüchte (nuts), L - Sellerie (celery), M - Senf (mustard) , N - Sesam (sesame), O - Sulfite (sulfit), P - Lupinien, R - Weichtiere (molluscs)