

FOCACCIA

Olivenöl, Rosmarin und Meersalz 🌿

MARGHERITA

Mozzarella, Tomaten und Basilikum 🌿

BUFALA

Mozzarella Di Bufala, Tomaten und Basilikum 🌿

PALERMO

Mozzarella, Tomaten, Kapern, Oliven und Sardellen

CAPRICCIOSA

Mozzarella, Tomaten, Kochschinken, Artischocken und Champignon

PARMA

Mozzarella, Tomaten, Rucola und Parmaschinken

CALABRESE

Mozzarella, Tomaten und scharfe Salami

MILANO

Mozzarella, Tomaten und milder Mailänder Salami

TONNO E CIPOLLA

Mozzarella, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln

SCAMPI

Mozzarella, Tomaten, Garnelen, Knoblauch und Chili

VEGETARIA

Mozzarella, Tomaten und gegrilltem Gemüse 🌿

VALGARDENA

Gorgonzola, Radicchio und Walnüssen 🌿

BIG MAMMA

Pizza für 4 Personen mit 4 verschiedenen Belägen

PIFFERLINGSSAMTSUPPE

mit cross gebratenem Bacon

CARPACCIO DI BIETOLA

*Rote Bete Carpaccio mit warmem Ziegenkäse
und karamelierten Walnüssen*



BURRATA

mit lauwarmen Datteltomaten und frischem Basilikum

VITELLO TONNATO

Rosa gegarter Kalbsrücken mit Thunfischcrème und Kapern



CALAMARI FRITTI

Frittierte Baby Calamari, mit cremigem Aioli Dip

CARPACCIO PFIFFERLING

Rindercarpaccio mit frischen Pfifferlingen, Rucola und Parmesan

CAESAR SALAD

*Nach original Rezeptur von Cesare Cardini aus Baveno
Römersalat mit Caesar Dressing, Bacon Streifen
Croûtons und Hähnchenbrust*



GAMBERI



*1 KG gebratene Garnelen mit Knoblauch, Tomaten,
Chili, Baguette und Cocktail Sauce*

Pasta & Risotto

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 
*Spaghetti mit Guanciale, Eigelb
und Pecorino Romana*

HAUSGEMACHTE RAVIOLI 
*mit Ricotta - Spinat Füllung,
Salbeibutter und Kirschtomaten* 

RISOTTO NERO AL LIMONE 
*Schwarzer Zitronen Risotto
mit gebratenen Garnelen*

LINGUINE CON SCAMPI E CALAMARETTI 
*Linguine mit Garnelen,
Baby Calamari und Cherry Tomaten*

TAGLIOLINI AL TARTUFO 
*Tagliolini mit frisch gehobeltem wintertrüffel
aus dem Parmesanlaib* 

PACCHERI CON MANZO E BURRATA 
*Paccheri mit Filetspitzen
und Burrata aus Apulien*



Hauptgerichte

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

*Kalbsmedaillons mit Parmaschinken in Salbeibutter
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse*

SCALOPPA VIENNESE

*Paniertes Kalbsschnitzel
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone*

ENTRECÔTE

*Gegrilltes Entrecôte mit Maiskolben,
Grilltomate mit Basilikumpesto und Rosmarinkartoffeln*



BRANDENBURGER WOLLSCHWEIN

mit Pfifferlingen und Pommes Macaire

FILETTO DI ORATA ALL' IMONE

*Doradenfilet auf der Haut gebraten, mit Zitronensauce,
Rosmarin Kartoffeln und Gemüse*

ZANDERFILET

*auf der Haut gebraten mit Meeresfrüchte Aromen
und Rosmarinkartoffeln*

Dolce

NEW YORK CHEESECAKE

TIRAMISU

*Venezianische Tradition mit Mascarpone, Löffelbisquit
Espresso, Kakao und Amaretto *

LAUWARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉ

mit Vanilleeis



TARTUFO

*Halbgefrorene Zabaione- und Schokoladencrème
mit Kakao und kandierten Haselnusstücken *