|  |  |
| --- | --- |
| ***Antipasti di Pesce Freddi (Kalt)*** |  |
| **Tris Carpaccio di Pesce** Dreierlei Fischcarpaccio – vom Schwertfisch, Oktopus und Lachs (D) **Antipasto Mare Caminetto** Fisch und Meeresfrüchte fein mariniert auf Salatbett( R-A-) | € 16,20  € 17,40 |
| ***Antipasti di Pesce Caldi (warme)*** | |
| **Pepata di Cozze oder Cozze al Pomodoro** Miesmuscheln in feinem Pfeffersud ( R-A )Miesmuscheln in Tomatensoße  ( R-A-) | € 14,70 |
| ***Souté di Cozze e Vongole alla Napoletana***  Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Knoblauch und Petersilie (R-A ) | € 19,50 |
| ***Polipo Croccante con Misticanza*** Knuspriger Oktopus mit Olive auf Salatbett (D) | € 18,20 |

***RISTORANTE IL CAMINETTO***

***Antipasti di Terra***

|  |  |
| --- | --- |
| **Antipasto Misto Caminetto** Italienischer Aufschnitt mit Käse, Gemüse Oliven und Büffelmozzarella (O-G-A) | € 17,90 |
| **Antipasto di Verdura (Kalt) (vegetarische)** Verschiedene mediterrane Gemüse (O) | € 13,80 |
| **Carpaccio di Cinghiale** Hausgemachtes Wildschweinecarpaccio, mit Rucola,Cocktailtomaten und Parmesanraspeln (G) | € 17,80 |
| **Melanzane alla Parmigiana (vegetarische)** Melanzaniauflauf mit Mozzarella, Tomaten und Parmesan (A-G) | € 16,90 |
| **Bresaola**  Luftgetrockneter Rinderschinken mit Rucola und Parmesanraspeln (G) | € 14,30 |
| **Carpaccio di Carne salada** Hausgemachtes Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanraspeln (G) | € 16,20 |
| **Vitello Tonnato** Fein geschnittenes Kaiserteil vom Kalb in Thunfisch-Kapernsoße  (L-M-D-C) | € 15,80 |
| **Caprese con Bufala** Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum (G) | € 13,80 |
| **Degustazione di Formaggi (vegetarische)** Gemischte Käseplatte (G) | € 17,80 |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Zuppe*** |  |
| ***Zuppa di Pomodoro* (*vegetarische)***  Schüssel Tomatensuppe mit Schlagobershäubchen (A- G ) | € 5,90 |
| ***Minestrone* (*vegetarische)***  Schüssel typisch italienische Minestrone ( L )  ***Zuppa del Giorno* (*vegetarische)***  Tagessuppe | € 6,90  € 6,20 |
| ***Insalatone*** | |
| ***Insalata Caminetto* (*vegetarische)***  Rucolanest mit Büffelmozzarella, Cocktailtomaten und schwarzen Oliven(G) | € 13,20 |
| ***Insalata di Tonno***  Grüner Salat mit Tomaten, Zwiebel, Mais und Thunfisch (D) | € 11,80 |
| ***Insalata di Tacchino***  Gegrillte Putenstreifen auf gemischtem Salat | € 14,50 |
| ***Insalata Terra Mia***  Rucolanest mit mozzarella, Cocktailtomaten ,Sardelle, Shrimps, schwarzen Oliven und Parmesanraspeln ( B-G-D) | € 15,80 |

***Primi piatti Classici***

|  |  |
| --- | --- |
| **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (vegetarische)** Spaghetti mit Knoblauch und Peperoncini in Olivenöl mit Cocktailtomaten (A) | € 10,20 |
| ***Spaghetti al Pomodoro e Basilico* (*vegetarische)***  Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum (A) | € 10,20 |
| **Penne Arrabbiata (vegetarische)** Penne in scharfer Tomatensoße mit Knoblauch und Petersilie (A) | € 10,20 |
| ***Lasagne***  Lasagne mit Fleischfülle (A-C-G-L-O) | € 14,20 |
| **Gnocchi alla Sorrentina (vegetarische)** Hausgemachtes Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella (A-G-C) | € 13,90 |
| **Spaghetti alla Carbonara** Spaghetti mit Speck, Pecorino und Ei (A-C-G-O) | € 13,20 |
| **Tagliatelle alla Bolognese** Hausgemachte Bandnudeln mit Fleischsoße ( A-C-L-O) | € 13,90 |
| ***Tagliatelle alla Belladonna*** (A-C-D)  Hausgemachte Bandnudeln mit Thunfisch, Sardellen und Kapern in Tomatensoße | € 14,20 |

***Primi Piatti di Mare***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Spaghetti ai Frutti di Mare***  Spaghetti mit Meeresfrüchten in Cocktailtomatensoße (A-R-D) | € 19,50 |
| ***Spaghetti alle Vongole fresche***  Spaghetti mit Venusmuscheln in Cocktailtomatensoße (A-R-) | € 17,60 |
| **Tagliatelle Gamberi,Rucola e Pomodorini** Handgemachte Bandnudeln mit Garnelen, Cocktailtomaten und Rucola (A-R-C) | € 16,50 |
| ***Pappardelle con Granchio,Pomodorini e Porcini***  Handgemachte breite Bandnudeln mit frischem Krebs, Cocktailtomaten und Steinpilzen (B) | € 19,80 |
| ***Spaghetti allo Scoglio***  Spaghetti mit einer besonderen Auswahl an Meeresfrüchten in  Cocktailtomatensoße (A-R-D) | € 22,90 |
| **Scialatielli alla Pescatora**  Handgemachte kurze Bandnudeln mit Mies- und Venusmuscheln , Shrimps und Kalamari in Tomatensoße (A-R-C ) | € 19,20 |
| ***Gnocchi al Salmone fresco***  Handgemachte Gnocchi mit frischem Lachs und Sahne (A-D-G-C) | € 15,80 |
| ***Primi Piatti di Terra*** |  |
| **Ravioli ai Porcini con crema di Parmigiano e Tartufo (vegetarische)** Handgemachte Steinpilzravioli in leichter Parmesansoße und frischem Trüffel (A-G-E) | € 19,80 |
| ***Ravioli Ricotta e Provola con Porcini,Pomodorini e Besciamella* (*vegetarische)***  Handgemachte Ravioli gefüllt mit Provolakäse und Ricotta mit Steinpilzen und Cocktailtomaten in leichter Sahnesoße (A-G-E) | € 18,90 |
| **Pappardelle al Cinghiale** Handgemachte Breite Bandnudeln mit Wildschweinsoße (A-C-O) | € 18,70 |
| ***Tagliatelle Tartufo Fresco* (vegetarische)**  Handgemachte Bandnudeln mit frischem Trüffel (A-C-G) | € 19,50 |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Contorni – Beilagen*** |  |
| ***Patate al Rosmarino o Patate Fritte***  Rosmarinkartoffel oder Pommes Frittes (E ) | € 3,80 |
| ***Verdura alla Griglia* (Kalt)**  Gegrilltes mediterranes Beilagengemüse (O ) | € 6,50 |
| ***Insalata Mista Piccola***  Beilagensalat gemischt | € 3,80 |
| ***Insalata Pomodoro e Cipolla***  Tomaten mit Zwiebeln | € 5,00 |
| ***Insalata Rucola e Parmigiano***  Rucola mit frisch gehobelten Parmesanraspeln (G ) | € 6,20 |

### **Vegane Gerichte**

|  |  |
| --- | --- |
| **Antipasto di Verdura** Verschiedene mediterrane Gemüse € 13,80 **Caprese** ReisMozzarella, Tomaten , Basilikum und Origano€ 14,50 |  |
| **Cannelloni di Spinaci** Rohrnudeln gefüllt mit spinat,Soja Bechamel und ReisMozzarella in Tomatensoße (A,F) | € 15,90 |
| **Penne all‘Ortolana** Penne in bunter Gemüsesoße ( A ) | € 14,80 |
| **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** Spaghetti mit Knoblauch und Peperoncini in Olivenöl mit Cocktailtomaten (A) | € 10,20 |
| **Spaghetti al Pomodoro e Basilico/Penne Arrabbiata**  Spaghetti mit Tomaten und Basilikum (A)/  Penne in scharfer Cocktailtomatensoße mit Knoblauch und Petersilie (A) | € 10,20 |
| **Lasagne alla Contadina** (A,F) Lasagne mit bunter Gemüse, Reis Mozzarella ,Tomatensoße und Soja Bechamel | € 15,90 |
| **Penne alla Sorrentina**  Penne mit Tomaten und ReisMozzarella (A) | € 11,50 |
| **Pizza Primavera**  Tomaten,ReisMozzarella, frisches Basilikum (A) | € 11,50 |
| **Pizza Ortolana**  Tomaten,ReisMozzarella, Cocktailtomaten und gegrilltes Gemüse (A) | € 14,50 |
| **Pizza Champignons**  Tomaten,ReisMozzarella und frisches Champignons (A) | € 14,20 |
| **Pizza Verde** Tomaten,ReisMozzarella und Spinat (A) | € 13,90 |

***Secondi di Pesce***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Orata alla Griglia oder Branzino alla Griglia***  Gegrillte Goldbrasse oder Gegrillter Seebarsch mit Beilage (D) | € 19,50 |
| ***Orata al Sale / Branzino al Sale*** Goldbrasse in der Salzkruste oder Seebarsch in Salzkruste mit Beilage (D) | € 21,50 |
| ***Gamberoni alla Griglia. , al Sale o alla Diavola*** Gegrillte Riesengarnelen(B), in der Salzkruste (B)oder in Pikanter Tomatensoße mit Beilage (B-O) | € 21,00 |
| ***Calamari Fritti*** Gebackene Kalamari (A-D-E-M ) | € 17,80 |
| ***Filetto di Salmone con Pomodorini e Pepe Rosa*** Lachsfilet mit Rosa Pfeffer in Cocktailtomatensoße mit Beilage ( D ) | € 19,20 |
| ***Grigliata di Pesce***  Grillteller mit Brasse, Riesengarnelen, Kalamari,Thunfisch und Schwertfisch *mit Beilage* (D-B) | € 22,50 |
|  |  |
| ***Secondi di Carne*** *( mit Beilage)* |  |
| ***Scaloppina al Vino bianco, al Limone o al Marsala***  Kalbsschnitzel wahlweise in Weißwein- Zitronen,oder Marsalasoße ( A-O-L) | € 17,20 |
| ***Tagliata di Manzo con Rucola e scaglie di Parmigiano***  Gegrillte Beiriedschnitte mit Rucola und gehobeltem Parmesan (G ) | € 19,80 |
| ***Scottadito di Agnello*** Gegrillte Lammkotteletts | € 16,70 |
| ***Filetto di Manzo alla Griglia*** Gegrilltes Rinderfilet 200gr | € 26,00 |
| ***Filetto di Manzo ai Funghi Porcini***  Rinderfilet in Steinpilzensoße 200gr (L-A ) | € 30,20 |
| ***Fiorentina*** Fiorentinersteak (T-Bone) | € 6,50  pro 100 g |

### **Dolci – Desserts**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tiramisù** Hausgemachtes Tiramisu (A-C-O-G) | € 5,90 |
| **Profiteroles** Profiteroles (G-A-C) | € 5,90 |
| **Panna Cotta** Hausgemachtes Panna Cotta (G) | € 5,90 |
| **Tortino Caprese con Gelato** Hausgemachtes Süditalienischer Schokoladekuchen mit Mandeln  und Vanilleeis (C-H-G-O) | € 7,20 |
| ***Cuore caldo al Cioccolato con Gelato alla Nocciola***  Heißes Schokoküchlein mit heißer Schokofülle und Haselnusseis (A-C-E-G) | € 8,90 |
| **Tris di Dolce Profiteroles, Panna Cotta e Tiramisu** € 7,20(G-A-C-O)**Sorbetto (Sgroppino)** Hausgemachtes Zitronensorbet mit Prosecco, Wodka  und einem Schuss Sahne (G-O ) | € 5,90 |
| **Soja Cotta Vegan** Hausgemachtes Soja Cotta | € 6,30 |
| Allergeninformation  A Glutenhaltiges Getreide (Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  B Krebstiere (Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse)  C Ei (Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse)  D Fisch (Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse)  E Erdnuss (Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse)  F Soja (Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse)  G Milch oder Laktose (Milch von Säugetieren und Milcher-Zeugnisse ink Laktose)  H Schalenfrüchte (Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse )  L Sellerie (Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse)  M Senf (Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse)  N Sesam (Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse)  O Sulfite (Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/k)  P Lupinen (Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse)  R Weichtiere (Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse) |  |