|  |  |
| --- | --- |
| ***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 |
| AllergeninformationA Glutenhaltiges Getreide (Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte ErzeugnisseB 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) |  |