

ANTIPASTI DI PESCE

TRIS CARPACCIO DI PESCE (D)

Dreierlei Fisch-Carpaccio (kalt)
(Schwertfisch, Thunfisch, Lachs) // 17,80 €

ANTIPASTO DI MARE (R-A)

Meeresfrüchte fein mariniert
auf Salatbett (kalt) // 18,90 €

PEPATA DI COZZE (R-A)

Miesmuscheln in Pfeffersud // 17,90 €

COZZE AL POMODORO (R-A)

Miesmuscheln in Tomatensauce // 17,90 €

SOUTÉ DI COZZE E VONGOLE ALLA NAPOLETANA (R-A)

Mies- und Venusmuscheln mit
Knoblauch und Petersilie // 23,80 €

POLIPO CROCCANTE CON MISTICANZA (D)

Knuspriger Oktopus mit Oliven
auf Salatbett // 19,70 €

INSALATONE

INSALATA CAMINETTO (G)

Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, schwarze
Oliven und Rucola *vegetarisch* // 16,50 €

INSALATA DI TONNO (D)

Grüner Salat mit Thunfisch,
Tomaten, Zwiebeln und Mais // 14,80 €

INSALATA DI TACCHINO

Gemischter Salat mit
gegrillten Putenstreifen // 17,20 €

INSALATA TERRA MIA (B-G-D)

Büffelmozzarella, Cocktailtomaten,
Sardellen, Shrimps, schwarze Oliven,
Rucola und Parmesanraspeln // 19,60 €



ANTIPASTI DI TERRA

TARTARE DI MANZO (A-C-G-M)

Beefstatar mit Eigelb, Kapern,
Zwiebeln und knusprigem Brot // 25,60 €

ANTIPASTO DI VERDURDA (O)

mediterranes Gemüse gegrillt und
mariniert (kalt) *vegetarisch* // 15,80 €

CARPACCIO DI CINGHIALE (G)

Hausgemachtes Wildschwein Carpaccio
mit Rucola, Cocktailtomaten und
Parmesanraspeln // 20,60 €

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (A-G)

Melanzaniauflauf mit Mozzarella, Tomaten
und Parmesan *vegetarisch* // 19,40 €

ANTIPASTO MISTO CAMINETTO (O-G)

Gemischter Salumi mit Käse, Gemüse,
Oliven, Büffelmozzarella // 21,00 €

CARPACCIO DI CARNE (G)

Hausgemachtes Rinder Carpaccio mit
Rucola und Parmesanraspeln // 18,90 €

VITELLO TONNATO (L-M-D-C)

Fein geschnittenes Kaiserteil vom Kalb
in Thunfisch-Kapern-Sauce // 19,20 €

CAPRESE CON BUFALA (G)

Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum
vegetarisch // 17,30 €

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO (A-G)

Tomatensuppe mit Sahnahaube
vegetarisch // 6,80 €

MINISTRONE (L)

Suppe mit klein gehackten Gemüsestücken
vegetarisch // 7,90 €

ZUPPA DEL GIORNO (G)

Tagessuppe *vegetarisch* // 6,80 €

PRIMI PIATTI CLASSICI

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (A)

Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch,
Peperoncini und Cocktailltomaten
vegetarisch // 13,50 €

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO (A)

Spaghetti mit Tomatensauce und
Basilikum *vegetarisch* // 13,50 €

PENNE ARRABBIATA (A)

Penne in scharfer Tomatensauce
mit Knoblauch und Petersilie
vegetarisch // 13,50 €

LASAGNE (A-C-G-L-O)

Lasagne mit Fleischfüllung // 17,70 €

GNOCCHI ALLA SORRENTINA (A-G-C)

Hausgemachte Gnocchi in Tomatensauce
und Mozzarella
vegetarisch // 16,80 €

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (A-C-G-O)

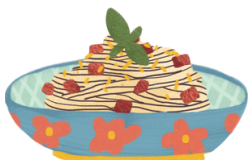
Spaghetti mit Guanciale,
Pecorino Käse und Ei // 16,90 €

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE (A-C-L-O)

Hausgemachte Bandnudeln
mit Fleischsauce // 17,20 €

TAGLIATELLE ALLA BELLADONNA (A-C-D)

Hausgemachte Bandnudeln mit
Thunfisch, Sardellen und
Kapern in Tomatensauce // 18,20 €



PRIMI PIATTI DI MARE

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE (A-R-D)

Spaghetti mit Meeresfrüchten in
Cocktailltomatensauce // 24,00 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE FRESCHE (A-R)

Spaghetti mit Venusmuscheln
in Cocktailltomatensauce // 23,00 €

TAGLIATELLE GAMBERI, RUCOLA E POMODORINI (A-B-C)

Handgemachte Bandnudeln
mit Garnelen, Rucola
und Cocktailltomaten // 19,80 €

PAPPARDELLE CON GRANCHIO, POMODORINI E PORCINI (A-C)

Handgemachte breite Bandnudeln mit
frischem Krebs, Cocktailltomaten
und Steinpilzen // 24,60 €

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (A-R-D-B)

Spaghetti mit einer besonderen
Auswahl an Meeresfrüchten
in Cocktailltomatensauce // 29,30 €

SCIALATIELLI ALLA PESCATORA (A-R-C-B)

Handgemachte kurze Bandnudeln mit Ragout
aus Shrimps, Calamari, Mies- und
Venusmuscheln in Tomatensauce // 23,00 €

GNOCCHI AL SALMONE FRESCO (A-D-G-C)

Handgemachte Gnocchi mit
frischem Lachs in Sahnesauce // 18,90 €



Unsere Pasta ist auf Wunsch
auch glutenfrei erhältlich!

PRIMI PIATTI DI TERRA

RAVIOLI AI PORCINI CON CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO (A-G-E-C)

Handgemachte Steinpilzravioli in
leichter Parmesansauce und
frischem Trüffel *vegetarisch* // 24,30 €

RAVIOLI RICOTTA E PROVOLA CON PORCINI, POMODORINI E BESCIAPELLA (A-G-E-C)

Handgemachte Ravioli gefüllt mit
Provola Käse und Ricotta, mit
Steinpilzen und Cocktailtomaten in
leichter Sahnesauce *vegetarisch* // 22,80 €

PAPPARDELLE AL CINGHIALE (A-C-O)

Handgemachte breite Bandnudeln
mit Wildschweinsauce // 23,60 €

TAGLIATELLE TARTUFO FRESCO (A-C-G)

Handgemachte Bandnudeln
mit frischem Trüffel und
Parmesansauce *vegetarisch* // 23,00 €

Unsere Pasta ist auf Wunsch
auch glutenfrei erhältlich!

VEGANE PIZZA

PRIMAVERA VEGAN (A)

Tomatensauce, Reis-Mozzarella
und Basilikum // 14,50 €

ORTOLANA VEGAN (A)

Tomatensauce, Reis-Mozzarella,
Cocktailtomaten und Gemüse // 19,20 €

CHAMPIGNONS VEGAN (A)

Tomatensauce, Reis-Mozzarella
und frische Champignons // 16,20 €

VERDE VEGAN (A)

Tomatensauce, Reis-Mozzarella
und Spinat // 15,90 €

VEGANE GERICHTE

ANTIPASTO DI VERDURA (O)

mediterranes Gemüse gegrillt und
mariniert (kalt) // 15,80 €

CAPRESE VEGAN

Reis-Mozzarella, Tomaten,
Basilikum und Oregano // 17,50 €

CANNELONI DI SPINACI (A-F)

Rohnudeln gefüllt mit Spinat,
Soja-Béchamel und Reis-
Mozzarella in Tomatensauce // 20,80 €

PENNE ALL'ORTOLANA (A)

Penne mit Gemüse in
Tomatensauce // 16,90 €

SPAGHETTI AGLIO, OLIO

E PEPERONCINO (A)

Spaghetti in Olivenöl mit
Knoblauch, Peperoncini
und Cocktailtomaten // 13,50 €

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO (A)

Spaghetti mit Tomatensauce
und Basilikum // 13,50 €

PENNE ARRABBIATA (A)

Penne in scharfer Tomatensauce mit
Knoblauch und Petersilie // 13,50 €

LASAGNE ALLA CONTADINA (A-F)

Lasagne mit buntem Gemüse,
Reis-Mozzarella, Tomatensauce
und Soja-Béchamel // 21,60 €

PENNE ALLA SORRENTINA (A)

Penne mit Reis-Mozzarella
und Tomatensauce // 16,80 €



SECONDI DI PESCE

ORATA ALLA GRIGLIA (D)

Gegrillte Goldbrasse // 26,30 €

BRANZINO ALLA GRIGLIA (D)

Gegrillter Seebarsch // 26,30 €

ORATA AL SALE (D)

Goldbrasse in Salzkruste // 29,40 €

BRANZINO AL SALE (D)

Seebarsch in Salzkruste // 29,40 €

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (B)

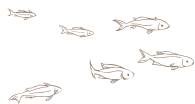
Gegrillte Riesengarnelen // 25,40 €

GAMBERONI AL SALE (B)

Riesengarnelen in Salzkruste // 25,40 €

GAMBERONI ALLA DIAVOLA (B)

Riesengarnelen in
pikanter Tomatensauce // 25,40 €



CALAMARI FRITTI (A-E-M-R)

Gebackene Kalamari // 18,30 €

FILETTO DI SALMONE CON POMODORINI E PEPE ROSA (D)

Lachsfilet mit rosa Pfeffer
in Cockailtomatensauce // 21,40 €

GRIGLIATA DI PESCE (D-B-R)

Fischgrillteller mit Seebarsch,
Riesengarnelen, Calamari,
Thunfisch und Schwertfisch // 32,00 €

SIDES - SALADS

INSALATA MISTA PICCOLA

Kleiner gemischter Salat // 5,20 €

INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO (G)

Rucola mit gehobeltem Parmesan // 8,40 €

INSALATA POMODORO E CIPOLLA

Tomaten und Zwiebeln // 6,40 €

SECONDI DI CARNE

SCALOPIA AL VINO BIANCO, AL LIMONE O AL MARSALA (A-O-L)

Kalbsschnitzel wahlweise in Weißwein-,
Zitronen- oder Marsalasauce // 19,80 €

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO (G)

Gegrillte Beiriedschnitte mit Rucola
und gehobeltem Parmesan // 25,30 €

SCOTTADITO DI AGNELLO

Gegrillte Lammkoteletts // 23,40 €

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Rinderfilet (200 g) // 33,60 €

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI (L-A)

Rinderfilet in Steinpilzsauce
(200 g) // 38,40 €

FIORENTINA

Fiorentina Steak (T-Bone) // 8,50 €
per 100 g



CONTORNI - BEILAGEN

PATATE AL ROSMARINO (E)

Rosmarinkartoffeln // 5,20 €

PATATE FRITTE (E)

Pommes frites // 5,20 €

VERDURA ALLA GRIGLIA (O)

gegrilltes und mariniertes
mediterranes Gemüse (kalt) // 7,50 €

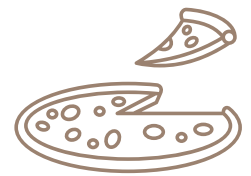
MISTO PATATE E VERDURE

Gemischte Beilage mit Rosmarinkartoffeln und
gegrilltes und mariniertes
mediterranes Gemüse (kalt) // 8,20 €

PIZZA BROT

ohne oder mit Knoblauch // 6,00 €
(+ 0,50 €)

PIZZE



DIAVOLA (A-G-O)

Tomaten, Mozzarella,
scharfe Salami // 14,30 €

NAPOLI (A-D-G)

Tomaten, Mozzarella,
Sardellen, Basilikum // 13,80 €

SICILIANA (A-D-G)

Tomaten, Mozzarella,
Sardellen, Kapern, Oliven // 15,20 €

BUFALINA (A-G)

Tomaten, Büffelmozzarella und
Basilikum // 14,80 €

TONNO E CIPOLLA (A-D-G)

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,
Zwiebeln // 13,90 €

AVELLINESE (A-G-O)

Tomaten, Mozzarella,
gegrillte Paprika, scharfe Salami // 15,20 €

CALZONE (A-G)

Tomaten, Mozzarella,
Schinken, Champignons // 14,80 €

FRUTTI DI MARE (A-B-G-R)

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte,
frische Mies- und Venusmuscheln // 17,90 €

TRENTINA (A-G-O)

Tomaten, Mozzarella,
Trentino-Speck // 14,70 €

GORGONZOLA E SPINACI (A-G)

Tomaten, Mozzarella,
Gorgonzola, Spinat // 14,70 €

SAN DANIELE (A-G)

Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken
Rucola, Parmesan // 16,90 €

SAPORI DI BOSCO (A-G)

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze,
Salsiccia Trentina // 16,50 €

QUATTRO STAGIONI (A-G)

Tomaten, Mozzarella,
Schinken, Champignons,
Artischocken, Oliven // 15,20 €

RUSTICA (A-G-O)

Tomaten, Mozzarella,
Gorgonzola, Zwiebeln, Salami // 15,90 €

SALAMI (A-G-O)

Tomaten, Mozzarella, Salami // 14,30 €

CAMINETTO (A-G)

Mozzarella, gewürfelte Tomaten,
hausgemachtes Rinder-Carpaccio,
Rucola, Parmesan // 18,20 €

QUATTRO FORMAGGI (A-G)

Tomaten, 4 Käsesorten // 14,80 €

CAPRICCIOSA (A-G)

Tomaten, Mozzarella, Schinken,
Champignons, Artischocken // 14,40 €

SALMONE (A-D-G)

Tomaten, Mozzarella, Lachs // 14,80 €

FIORE (A-G-O)

Pizza in Blütenform mit Mozzarella, Rucola,
San Daniele-Schinken, Parmesan,
Cocktailtomaten, Mais // 17,30 €

PIZZA BROT (A) // 6,00 €

EXTRAS // 1,00 - 2,50 €

PORTION KNOBLAUCH OIL // 2,00 €



PIZZE BIO

Alle Zutaten garantiert biologisch

PRIMAVERA (A-G)

Tomaten, Mozzarella, Basilikum // 13,20 €

CARDINALE (A-G)

Tomaten, Mozzarella, Schinken // 15,40 €

PROSCIUTTO E FUNGHI (A-G)

*Tomaten, Mozzarella,
Schinken, Champignons // 16,40 €*

SQUISITA (A-G)

Mozzarella, Rucola, Cocktailtomaten // 15,90 €

ORTOLANA (A-G)

*Tomaten, Mozzarella,
Cocktailtomaten, gegrilltes Gemüse // 18,20 €*

DELIZIOSA (A-G)

*Tomaten, Mozzarella, Prosciutto
Crudo, Rucola, Parmesan // 18,90 €*

MARINARA (A)

Tomaten, Knoblauch, Oregano // 12,00 €



DOLCI - DESSERTS



TIRAMISÙ (A-C-O-G)

Hausgemachtes Tiramisu // 7,20 €

PROFITEROLES (G-A-C)

Profiteroles // 6,90 €

PANNA COTTA (G)

Hausgemachtes Panna Cotta // 7,20 €

TORTINO CAPRESE CON GELATO (C-H-G-O-E)

*Hausgemachter Südtalienischer
Schokoladenkuchen mit Mandeln
und Vanilleeis* // 8,60 €

TRIS DI DOLCE (A-C-G-O-E-H)

*Tiramisu, Panna Cotta und
Profiteroles* // 8,90 €

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA NOCCIOLA (A-C-E-G)

*Heißes Schokoküchlein mit
flüssigem Kern und Haselnusseis* // 9,60 €

SORBETTO (SGROPPINO) (G-O)

*Hausgemachtes Zitronensorbet
mit Prosecco, Vodka und
einem Schuss Sahne* // 6,90 €

COCCO COTTA VEGAN

Hausgemachtes Kokosnuss Cotta // 7,80 €

Die 14 Allergene



GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croustons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUßER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Salatsauce, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)

EFMD



SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diättrinks, Kaffeeweißer



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Rohbratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsäfte, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.