



ALICE DEL CANTABRICO CON CROSTINO DI PANE BURRO AL SALE MARINO DI TRAPANI IGP E SPUMANTE DUBL  
18,90

ANTIPASTI

- PARMIGIANA DI MELENZANE CON CICOLI E FAGIOLI 15,50 ACG  
CARPACCIO DI TONNO CON ARANCIA TAROCCO E SPINACINI 15,50 DG  
ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE 13,50 ABCDGHR  
CAPPELANTE SPIESS AUF RADICCHIO TREVIGIANO 15,50 AGR  
VITELLO TONNATO CON CAPPERINI DI SALINA E TONNO DI CETARA 13,50 ACD  
CARPACCIO DI MANZO MIT RUCOLA E GRANA PADANO DOP 13,50 G  
IL CLASSICO - MOZZARELLA DI BUFALA DOP E PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP 13,50 G  
TRIS DI BRUSCHETTE — 3ERLEI VON BRUSCHETTE 9,50 AG  
KALBSLEBER MIT PEPERONI TALEGGIO 15,50 ACG

PASTE

- PASTA CON KALBSRAGU' E BARILOTTO CASA MADAIO 15,50 AG  
RISOTTO CON SCAMPI E ARANCIA TAROCCO SICILIANA 15,50 C  
A LASAGNA NAPOLETANA MIT RAGU', MOZZARELLA DI BUFALA DOP E EIER 10,50 ACG  
IL RAGU' NAPOLETANO COME LA MAMMA 12,50 ALO  
Neapolitanisches Fleischragout, acht Stunden gekocht, mit Tracchie Cotica e Bracirole  
RAVIOLI ZUCCA E AMARETTO CON FUNGHI TRIFOLATI 15,50 ACGL  
PASTA ARRABBIATA mit aglio siciliano, POMODORO DEL PIENNOLO DOP e NDUJA SPILINGA 12,50 AG  
PASTA DI GRAGNANO IGP CON PEINNOLO RICOTTA FRESCA DI PECORA 16,50 AG  
PASTA POLIPO SELLERIN POMODORINI E AGLIO SICILIANO 15,50 ALR  
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE 15,50 ABDOR

SECONDI PIATTI

- CALAMARI FRITTI SU MISTICANZA 19,80 DL  
DUETTO DI PESCE — FISCH DUETT 24,00 AGR  
SALSICCIA E FAGIOLI MIT PIENNOLO E PEPERONCINO 19,80  
SCALOPPINA DI VITELLO(KALBS) CON RADICCHIO TREVIGIANO E TALEGGIO 24,00 A

FRAGEN SIE NACH UNSERE GRILLKARTE

I DOLCI je 6 euro  
TORTINO AL CIOCCOLATO ACEG 6  
PANNA COTTA ABCDG 6  
il BABA' NAPOLETANO ACEGH 6  
TIRAMISU' DI CIACCIO 6,90  
mit savoiardi di ciaccio e caffè passalacqua

IL MENU`  
Vier Gänge  
Degustation für  
**42 Euro**  
ABCDEFGHIJLMNOPR



## INSALATA MISTA

6,5

frischer Salat der Saison mit Lauchzwiebeln, Fenchel, Karotten, Kirschtomaten, etc.

## INSALATA "CAVALIERE" G

13,5

mit frischem Salat der Saison, Büffelmilch Mozzarella aus Campania, Prosciutto San Daniele "DOK" und Artischockenherzen von AMERIGO

## INSALATA CAPRICCIOSA CD

13,5

mit frischem Salat der Saison, Thunfisch, Oliven aus Gaeta, Kapern aus Salina und Ei

## IL VASSOIO DEI FORMAGGI - Käse Auswahl G

16

### BIANCHI O

0,1 l 0,75 l

i Sirch — Friuli

4 28

Marmorelle bianco — Rubino — Puglia

4 24

Falanghina — Fendi di San gregorio — Campania

4 28

Greco di tufo — Fendi di San gregorio — Campania

4,5 30

il mezzo litro — Gianco piccolo Vermentino di Sardegna DOC — Mesa

Halber Liter 24 euro

### ROSSI O

Rubrato — Fendi di San gregorio — Campania

4 28

Podere 277 Sirah — Campo alle Comete — Toscana

4 28

Ceregio Sangiovese — Zerbina Emilia Romagna

4 28

18 Aglianico — Tempa di Zoe — Campania

5 32

il mezzo litro — Meno Buio Carignano del Sulcis DOC — Mesa

Halber Liter 24 euro

Zero supercampano — D'Orta De Conciliis — Campania

- ~~89~~ 59

Bocca di lupo Aglianico — Antinori Tomaresca - Puglia

- 99

Barolo — Massolino - Piemonte

- 69

Tignanello - Antinori

- 109

für eine größere Auswahl, fragen sie bitte nach unserer Carta die Vini

E



<b>PIZZA <u>AG</u></b>	Ø 32 Cm
<b>MARGHERITA</b> Tomaten und fiordilatte campano	8,5
<b>CAPRICCIOSA <u>D</u></b> Salame Napoli, Artischocken, Oliven aus Gaeta und Sarellen aus Cetara	11,9
<b>SICILIANA</b> Auberginen, capperi aus Salina, olive di Gaeta e peperoncino	11,9
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Prosciutto cotto, Salame Napoli, Artischockenherzen und frische Champignons	11,9
<b>MORTADELLA</b> Mortadella , Pistacchi e scamorza	12,9
<b>CALZONE NAPOLETANO</b> gefüllt mit Ricotta, Mozzarella e salame napoletano	12,9
<b>CULATELLO</b> mit getrocknen Tomaten und provola affumicata e culatello	12,9
<b>O' CAPIELL' 'E PULECENELLA</b> Ricotta ruola San daniela bufala	13,9
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> mit salsiccia e friarielli	12,9
<b>COLONNELLO</b> San Daniele, Rucola, Grana und frische Tomaten	12,9
<b>LA SELEZIONE</b> Mozzarella, Coppa, Lardo di Colonnata e salame Toscano	12,9
<b>SPINACI</b> Gorgonzola und Spinat	12,9
<b>CAPONATA <u>D</u></b> Octopus; Sardelle di Cetara, olive di Gaeta e frische cokteil Tomaten	12,9
<b>L' ORIGINALE</b> Mozzarella di bufala; Parmigiano, extravergine e basilico	12,9
<b>CICOLINO</b> Cicoli Ricotta e pomodori secchi	12,9
<b>PICCANTE</b> Scharfe Salami, Olive aus Gaeta e Artischocken	11,9
<b>LAMPEDUSA <u>D</u></b> Thunfisch, Kapern aus Salina und Knoblauch	11,9
<b>CAPRESE</b> Mozzarella di bufala, Cockteil Tomaten e basilico	12,9
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> vier verschiedene Käsesorten ohne Tomaten	12,9
<b>A' BACCALA</b> pomodorini olive capperini e baccala(Kabeljau)	13,9
<b>ORTOLANA</b> mit frische gegrillte Gemüse	12,9



# DAL CAVALIERE

PERONI — NASTRO AZZURRO 0,33 l 3,6

GISINGER ERHELLUNG 0,5 l 4,4

## LE BIRRE DI HAIÐHAUSEN HÖPFENHACKER

ROTER MÜNCHNER MÄRZEN 0,5 l 5  
KILL BILL OBERGÄRIGES WEISSBIER 0,33 l 6  
WUIDERER IMPERIAL RED ALE 0,33 l 6

## SCHLOSSBRAUEREI AU-HALLERTAU Euro

ECCOPILS 0,33 l 3,6  
HELLES 0,5 l 3,9  
WEISSBIER 0,5 l 3,9  
DUNKEL WEISSBIER 0,5 l 3,9  
ALKOHLFREI HELLES 0,5 l 3,9  
DUNKEL BIER 0,5 l 3,9

## BEVANDE CALDE

o' Cafe Passalacqua 2,3  
TEE SELEKTION VON BIOTEQUE CHIMGAUER TEE MANUFATUR 3,9  
CAPPUCCINO 2,9  
LATTE MACCHIATO 2,9

## ANALCOLICHE

LIMO 0,2 l 2  
MOLE COLA 1,5 0,33 l 3  
ÄPFELSAFTSCHORLE BIO 0,4 l 3,8  
TAFELWASSER 0,4 l 3  
SPEZI 1,5 0,4 l 3  
TONICA-POMPELMO-CHINOTTO-LIMONATA-ARANCIATA 0,25 l 3,5  
ORAN ODER LEMON SODA 0,25 l 3,5  
ACQUA MINERALE PLOSE 0,7 l 5,8

## I VINI DELLA CASA

BIANCO VERDUZZO VENETO

ROSSO MERLOT VENETO

ROSATO ROSATO VENETO

0,2l 5,50 - 0,5l 11 - 0,7l 16,5 - 1l 22,00

1) Mit Farbstoff 2) Konservierung 3) Süßmittel 4) Chininhaltig 5) Koffeinhaltig

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalfrüchte L Sellerie M senf N Sesamsamen O Schwefeldioxid P Lupinen R Weichtiere

