



ANTIPASTI

- ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE 15,50 ABCDGHR
CARPACCIO DI RICCIOLA (GELBSCHWANZFISCH) CON PESTO DI PISTACCHIO E MELONE 15,50 DHG
JAKOBSMUSCHELN CON TARTAR DI SAN MARZANO E ASPARAGI VERDI SCHROBENHAUSEN 16,50 DR
HAMBURGER DI MELENZANE CODA DI BUE E BARBA DI RAPA 15,50 DHR
VITELLO TONNATO CON CAPPERINI DI SALINA E TONNO DI CETARA 14,50 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 11,50 AG
INSALTA POLIPO SEPPIE OLIVE VERDI E POMODORINI 15,50 R

PASTE

- PASTA CON SOFFRITTO NAPOLETANO(NUR FÜR FORTGESCHRITTEN) 16,50 AG
A LASAGNA NAPOLETANA MIT RAGU', MOZZARELLA DI BUFALA DOP E EIER 10,50 ACLG
IL RAGU' NAPOLETANO COME LA MAMMA 13,50 ALO
Neapolitanisches Fleischragout, acht Stunden gekocht, mit Tracchie Cotica e Braciolo
HAUSGEMACHTER PASTA CON RAGU' AUS ENTEN 16,50 ACGL
PASTA ARRABBIATA mit aglio siciliano, POMODORO DEL PIENNOLO DOP e NDUJA SPILINGA 13,50 AG
PASTA CON FIORI DI ZUCCA ROSINEN CAPERN AUS SALINA E ALICI AUS CETARA 15,50 ADG
PASTA CON FRISCHE STEINPILZEN 16,50 A
PASTA CON SCAMPI E WEISSE SCHROBENHAUSEN SPARGEL 15,50 ADR
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE 15,50 ABDOR

SECONDI PIATTI

- GRIGLIATA DI PESCE CALAMARI E GAMBERI 26,00 DLR
PESCE DEL GIORNO — TAGESFISCH 24,00 ADL
RINDERBRASATO AL VINO ROSSO 28,00
FETTINE DI RINDERFILET MIT PORCINI 32,00 LH

I DOLCI je 6,5 euro
TORTINO AL CIOCCOLATO ACEG
PANNA COTTA ABCD
il BABA' NAPOLETANO ACEGH
TIRAMISU' ACG
DOLCE DEL GIORNO

IL MENU'
Vier Gänge
Degustation für
45 Euro
ABCDEFGHIJLMNOPR



INSALATA MISTA

6,9

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

INSALATA "CAVALIERE" G

14,5

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, Kapern aus Salina und Ei

ASSAGGIO DI FORMAGGI — KÄSE AUSWAHL

11

BIANCHI O

0,1 l 0,75 l

Greco di Tufo — Feudi di San Gregorio — Campania

5 30

Asterias Fiano — Tempa di Zoe — Campania

5 32

Cladrecis bianco — Sitch — Friuli

5 32

Soave classico — Fornaro — Veneto

5 32

ROSSI O

Rubrato Aglianico — Feudi di San Gregorio — Campania

4 28

Primitivo centurio — Vigne Vecchie - Puglia

4 28

Podere 277 Syrah — Campo alle Comete — Toscana

5 30

Diciotto — Tempa di Zoe — Campania

5,5 35

BAROLO CORDERO DI MONTEZEMOLO PIEMONTE

0,375 l 42

TAURASI — Feudi di San Gregorio — Campania

0,75 l 45

Zero supercampano — D'Otta De Conciliis — Campania

- ~~89~~ 59

Bocca di lupo Aglianico — Antinori Tomaresca - Puglia

- 99

Piano Di Montevergine — Feudi di San Gregorio — Campania

- 70



PIZZA <u>AG</u>	Ø 32 Cm
MARGHERITA Tomaten und fiordilatte	8,5
CAPRICCIOSA <u>D</u> Salame Napoli, Artischocken, Satezellen aus Cetara e olive aus Gaeta	12,9
SICILIANA Auberginen, capperi aus Salina, olive aus Gaeta e peperoncino	12,9
QUATTRO STAGIONI Prosciutto cotto, Salame Napoli, Artischockenherzen und frische Champignons	11,9
BRESAOLA Bresaola aus toto rucola	14,9
CALZONE NAPOLETANO gefüllt mit Ricotta, Mozzarella e salame napoletano	12,9
CULATELLO mit getrocknen Tomaten , provola affumicata e culatello	13,9
O' CAPIELL' 'E PULECENELLA Ricotta rucola San daniela bufala	14,9
SALSICCIA E FRIARIELLI mit salsiccia e friarielli	13,9
COLONNELLO San Daniele, Rucola, Grana und frische Tomaten	13,9
LA SELEZIONE Coppa, Lardo di Colonnata e salame Toscano	13,9
SPINACI Gorgonzola und Spinat	12,9
CAPONATA <u>DR</u> Octopus; Sardelle di Cetara, pomodorini e olive aus Gaeta	12,9
L' ORIGINALE Mozzarella di bufala; Parmigiano, extravergine e basilico	12,9
GOURMET ASPARAGI <u>D</u> weisse Schrobenhausen Spargel e geräucherter Lachs	15,9
PICCANTE Scharfe Salami Artischocken e olive aus Gaeta	12,9
LAMPEDUSA <u>D</u> Thunfisch, Kapern aus Salina und Knoblauch	12,9
CAPRESE Mozzarella di bufala, Cocktail Tomaten e basilico	12,9
QUATTRO FORMAGGI vier verschiedene Käsesorten ohne Tomaten	12,9
GUANCIALE burrata aus Apulien e guanciale di maiale	13,9
ORTOLANA mit frische Gemüse	12,9



SCHLOSSBRAUEREI AU-HALLERTAU

Euro

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

LE BIRRE DI HAIDHAUSEN HÖPFENHACKER

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

PERONI — NASTRO AZZURRO	0,33 l	3,6
GIESINGER ERHELLUNG	0,5 l	4,4

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
MOLECOLA 1,5	0,33 l	3
APFELSAFTSCHORLE BIO	0,4 l	3,9
TAFELWASSER	0,4 l	3
SPEZI 1,5	0,4 l	3,3
TONICA-CHINOTTO-LIMONATA-ARANCIATA	0,25 l	3,5
ACQUA MINERALE PLOSE	0,7 l	5,9

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 Glutein 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

APERITIVO DEL GIORNO 6,90

GRILLKARTE

SALSICCIA PIEMONTESE

22,8

TOMAHAWK DRY AGED CA 1,2 KG

75

COTOLETTE DI AGNELLO — LAMMKOTLETT

28

POLTINGERLAMMNUSS CA 500 GR

42

COSTATA - RINDERLENDE

28

FILETTO DI MANZO - RINDERFILET

30

COTOLETTA DI VITELLO - KALBSKOTLETT

33

RIBEYE DRYAGED

36

FIORENTINA — T-BONE STEACK CA 1,2 KG

75

TONNO - "SASHIMI" THUNFISCH

28

GRIGLIATA DI PESCE CALAMARI E GAMBERI

26

I VINI ROSSI

DICIOTTO AGLIANICO TEMPA DI ZOE CAMPANIA

35

STUPORE BOLGHERI CAMPO ALLE COMETE TOSCANA

47

BAROLO CORDERO MONTEZEMOLO PIEMONTE HALBE FLASCHE 0,375

42