



ANTIPASTI

- DUETTO CON GAMBERI IN TEMPURA E CAPPESANTE 16,50 ADR
GRATINIERTEROTBARBE MIT KUTTTELN IN OLIVE DI GAETA E CAPPERI DI SALINA 15,50 ACDG
ANTIPASTO MISTO - MOZZARELLA DI BUFALA, COPPA, GEMÜSE ETC. 12,50 ABCDGHR
KALBSTARTAR MIT STRACCIATELLA E TARTUFO NERO 15,50 G
VITELLO TONNATO CON CAPPERINI DI SALINA E TONNO DI CETARA 12,50 CD
CARPACCIO DI MANZO MIT RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO 12,50 G
IL CLASSICO - MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO SAN DANIELE 12,50 G
TRIS DI BRUSCHETTE — 3ERLEI VON BRUSCHETTE 9,50 G
PORCHETTA DI VALDICHIANA MIT STEINPILZEN 15,50

PASTE

- PASTA CON SALSICIA E PROVOLA 15,50 AG
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE 15,50 ABDOR
NEAPELETANISCHER INSALATA DI RISO CON SOTTACETI, TONNO EIER E WURSTEL 15,50 DG
A LASAGNA NAPOLETANA MIT RAGU', MOZZARELLA DI BUFALA E EIER 9,50 ACG
IL RAGU' NAPOLETANO COME LA MAMMA 12,50 ALO
Neapolitanisches Fleischragout, acht Stunden gekocht, mit Tracchie Cotica e Braciolo
PASTA MIT SEPPIE E KICHERERBSEN 15,50 ADR
PASTA ARRABBIATA "DAL CAVALIERE" mit aglio siciliano, "PIENNOLO" Tomaten e "NDUJA" 11,50 AG
PASTA PASTIFICIO DEI CAMPI DI GRAGNANO CON RAGU' DI CONIGLIO (HASEN) 16,50 AG
AGNOLOTTI DI FASSONE PIEMONTESE CON BATTUTO DI SCHROBENHAUSEN SPARGEL E TARTUFO NERO 15,50 AR
HAUSGEMACHTER PASTA MIT POMODORINI DEL PIENNOLO E STEINPILZEN 15,50 AR

SECONDI PIATTI

- CALAMARI ALLA GRIGLIA SU INSALATA MISTICANZA 19,80 DL
PESCE DEL GIORNO — FISCH DES TAGES 22,00 DL
TAGLAITA AUS RIND MIT STEINPILZEN 24,00 A
FEGATO — KALBSLEBER BURRO E SALVIA 22,00 AG

GRÖßERE AUSWAHL AUS GEGRILLTE FISCH UND FLEISCH
FRAGEN SIE NACH UNSERE GRILLKARTE

I DOLCI je 6 euro

- TORTINO AL CIOCCOLATO ACEG
TIRAMISU' ACEG
PANNA COTTA ABCDG
DOLCE DEL GIORNO ACEGH

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

12,5

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 Sitch — Friuli	4	28
Greco di Tufo — Fendi di San gregorio — Campania	4	28
Fiano di Avellino — Fendi di San gregorio — Campania	5	30
Serracielo Falanghina — Fendi di San gregorio — Campania	5	32

ROSSI O

RUBRATO — Fendi di San Gregorio — Campania	4	28
18 Aglianico — D'Orta de Conciliis — Campania	4	28
Montepulciano Solarea — Agriverde — Abruzzo	6	35
Etna Rosso — Federico Graziani — Sicilia	7,5	49
Barbera Bevicisa' - Malgra — Piemonte MAGNUM FLASCHE	4	49
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



PIZZA <u>AG</u>	Ø 32 Cm
MARGHERITA Tomaten und fiordilatte campano	8,5
CAPRICCIOSA <u>D</u> Salame Napoli, Artischocken, Oliven aus Gaeta und Sarellen aus Cetara	11,9
SICILIANA Auberginen, capperi aus Salina, olive di Gaeta e peperoncino	11,9
QUATTRO STAGIONI Prosciutto cotto, Salame Napoli, Artischockenherzen und frische Champignons	11,9
MORTADELLA Mortadella , Pistacchi e scamorza	12,9
CALZONE NAPOLETANO gefüllt mit Ricotta, Mozzarella e salame napoletano	11,9
IRPINA Ohne Fiordilatte mit Tomaten; Carmasciano Käse e pancetta arrotolata	12,9
ABBUFFATA scamorza affumicata, olive di Gaeta e lardo di Colonnata	12,9
SALSICCIA E FRIARIELLI Mozzarella e scamorza, salsiccia e friarielli (ohne Tomaten)	12,9
COLONNELLO San Daniele, Rucola, Grana und frische Tomaten	12,9
LA SELEZIONE Mozzarella, Coppa, Lardo di Colonnata e salame Toscano	12,9
SPINACI Gorgonzola und Spinat	11,9
CAPONATA <u>D</u> Octopus; Sardelle di Cetara, olive di Gaeta e frische cokteil Tomaten	12,9
L' ORIGINALE Mozzarella di bufala; Parmigiano, extravergine e basilico	12,9
TOSCANA <u>H</u> Salame toscano e Haselnüssen	11,9
PICCANTE Scharfe Salami, Olive aus Gaeta e Artischocken	11,9
LAMPEDUSA <u>D</u> Thunfisch, Kapern aus Salina und Knoblauch	11,9
CAPRESE Mozzarella di bufala, Cocktail Tomaten e basilico	12,9
QUATTRO FORMAGGI vier verschiedene Käsesorten ohne Tomaten	12,9
FRESCA mit pomodorini gialli, stracciatella e tartufo nero	12,9
ORTOLANA mit frische gegrillte Gemüse	11,9



LE BIRRE 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
RUSS´N	0,5 l	3,9

LE BIRRE DI HAIÐHAUSEN HOPFENHACKER

ROTER MÜNCHNER MÄRZEN	0,5 l	5
KILL BILL OBERGÄRIGES WEISSBIER	0,33 l	6,9

BEVANDE CALDE

o´ Cafe Passalacqua		2,3
TEE SELEKTION VON BIOTEQUE CHIMGAUER TEE MANUFATUR		3,5
CAPPUCCINO		2,9
LATTE MACCHIATO		2,9

ANALCOLICHE

LIMO	0,2 l	2
MOLE COLA 1,5	0,33 l	3
APFELSAFTSCHORLE BIO	0,4 l	3,8
TAFELWASSER	0,4 l	3
SPEZI 1,5	0,4 l	3
CHINOTTO	0,25 l	3,5
ACQUA TONICA	0,25 l	3,5
CEDRATA	0,25 l	3,5
LEMON ODER ORAN SODA	0,25 l	3,5
ACQUA MINERALE PLOSE	0,7 l	5,8

I VINI DELLA CASA

BIANCO VERDUZZO VENETO	0,25 l	5,5
ROSSO MERLOT VENETO	0,25 l	5,5
ROSATO ROSATO VENETO	0,25 l	5,5
il bicchiere	0,1 l	3

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

