



ANTIPASTI

- ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE 15,50 ABCDGHR
ZUPPA DI FARRO CON BURRATA E ACETO BALSAMICO QUELLO BUONO 10,50 G
INSALATA DI POLPO RADICCHIO TARDIVO SU CARPACCIO DI CEDRO 15,50 R
QUINOA TRICOLORE CON GAMBERETTI COTTI ARANCIA AUS SARDINIEN MENTA FRITTA 15,50 R
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 11,50 AG
PETTO DI VITELLO(KALBSBRUST) CON FUNGHI MISTI E GEGRILLTE PROVOLA 16,50 G
INVOLTINO DI TONNO(THUNFISCH) CON CAVOLO NERO WAHLNUSSEN AUF FEUDITOMATENMOUSSE 16,50 DGH

PASTE

- RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON SCAMPI 16,50 R
PASTA CON ENTENRAGU' CON BARILOTTO CASA MADAIO 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
TAJARIN PIEMONTESE MIT CAPPESANTE POMODORI SECCHI MENTA 15,90 ACR
PASTA ARRABBIATA mit aglio siciliano, POMODORO DEL PIENNOLO DOP e NDUIJA SPILINGA 13,50 AG
PASTA DI SAMI MIT KALBSLEBER PATATE E ROSMARIN 15,50 A
RAVIOLI ZUCCA E AMARETTO AL TARTUFO NERO 16,50 AGHL
PASTA CON SALSICCIA CARCIOFI FRESCHI E BURRATA PUGLIESE 15,50 AG
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 AL
MERLUZZO (KABELJAU) CON SAN MARZANO DEI FEUDI E CAPPERI SICILIANI 24,00 DL
TAGLIATA DI ROASTBEEF DI RAZZA PIEMONTESE 28,00 GL
FARAONA — PELHUHN AL FORNO 24 GL

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

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			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, Kapern aus Salina und Ei			
ASSAGGIO DI FORMAGGI — KÄSE AUSWAHL			11
BIANCHI O		0,1 l	0,75 l
i siciliani — Sibiliana - Sicilia		4	28
Fiano di Avellino — Feudi di San Gregorio — Campania		5	30
Cladrecis bianco — Sirch — Friuli		5	32
I cru dei Feudi di San Gregorio		5,5	34
ROSSI O			
Rubrato Aglianico — Feudi di San Gregorio — Campania		4	28
Primitivo centurio — Vigne Vecchie - Puglia		4	28
Cabernet Sauvignon — Campo alle Comete — Toscana		5	30
Diciotto — Tempa di Zoe — Campania		5	32
TAURASI — Feudi di San Gregorio — Campania		-	45
Zero supercampano — D'Otta De Conciliis — Campania		-	89 59
Bocca di lupo Aglianico — Antinori Tomaresca - Puglia		-	99
Barolo — Massolino - Piemonte		-	75
Piano Di Montevergine — Feudi di San Gregorio — Campania		-	70



PIZZA <u>AG</u>	Ø 32 Cm
MARGHERITA Tomaten und fiordilatte campano	8,5
CAPRICCIOSA <u>D</u> Salame Napoli, Artischocken, Sateellen aus Cetara	12,9
SICILIANA Auberginen, capperi aus Salina e peperoncino	11,9
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 daniele bufala	14,9
SALSICCIA E FRIARIELLI mit salsiccia e friarielli	12,9
COLONNELLO San Daniele, Rucola, Grana und frische Tomaten	13,9
LA SELEZIONE Coppa, Lardo di Colonnata e salame Toscano	12,9
SPINACI Gorgonzola und Spinat	12,9
CAPONATA <u>D</u> Octopus; Sardelle di Cetara, pomodorini	12,9
L' ORIGINALE Mozzarella di bufala; Parmigiano, extravergine e basilico	12,9
GOURMET AL BACCALA' Baccala' -capperi di salina-limone di Sorrento-prezzemolo-olive	15,9
PICCANTE Scharfe Salami Artischocken	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
TARTUFO provola Kürbis e schwarze Truffel	14,9
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
DUNKEL WEISSBIER	0,5 l	3,9
ALKOHLFREI HELLES	0,5 l	3,9
DUNKEL BIER	0,5 l	3,9

LE BIRRE DI HAIIDHAUSEN HÖPFENHACKER

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

PERONI — NASTRO AZZURRO	0,33 l	3,6
-------------------------	--------	-----

GIESINGER ERHELLUNG	0,5 l	4,4
---------------------	-------	-----

BEVANDE CALDE

<i>o' Cafe Passalacqua</i>		2,3
TEE SELEKTION VON BIOTEQUE CHINGAUER TEE MANUFATUR		3,9
CAPPUCCINO		2,9
LATTE MACCHIATO		2,9

ANALCOLICHE

LIMO	0,2 l	2
MOLECOLA 1,5	0,33 l	3
ÄPFELSAFTSCHORLE 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 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

