



ANTIPASTI

- "PORCHETTA" DI VITELLO MIT GRÜNE SPARGEL E VERDE DI CAPRA KÄSE 16,50 GH
SCAMPI IN UMIDO CON BACCALA MANTECATO SCHIUMA DI PISELLI FREDDA E PIZZA RUSTICA 15,50 ACDRG
ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE 14,50 ABCDGHR
SALTIMBOCCA DI CODA DI ROSPO CON CARCIOFI RIPIENI „ANCORA BELLI" 15,50 ACGD
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
WILDLACHSTARTAR MIT AVOCADO E BLUMENKÖHL ALLO ZAFFERANO 16,50 AD

PASTE

- GNOCCHI ALLA SORRENTINA FREDDA(LAUWARM) MIT SAN MARZANO DEI FEUDI E BUFALA 15,50 AGL
PASTA AL RAGU' DI VITELLO CON SCAMORZINA AL TARTUFO 15,50 AGL
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
PLIN PIEMONTESE AGLI ASPARAGI BIANCHI E PARMIGIANO 16,50 ACQL
PASTA ARRABBIATA mit aglio siciliano, POMODORO DEL PIENNOLO DOP e NDUIJA SPILINGA 12,50 AG
PENNONE DI GRAGNANO CON RAGU' DI MOSCARDINI AFFUGAT 16,50 ALR
PASTA MIT SALSICCIA FAGIOLI E SCORZE DI PARMIGIANO 15,50 AG
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE 15,50 ABDOR
TAJARIN PIEMONTESE CALMARETTI ZUCCHINIBLUTEN E BOTTARGA DI TONNO 16,50 ACGR

SECONDI PIATTI

- GRIGLIATA DI PESCE CALAMARI E GAMBERI 24,00 DL
PESCE DEL GIORNO — TAGESFISCH 24,00 AGR
FARAONA AL FORNO (PERLUHN) 22 ACG
CARPACCETTO DI FILETTO PIEMONTESE OLIO AGLIO E ROSMARINO 28,00 AG
KALBS LEBER AL BALSAMICO 22,00 AG

FRAGEN SIE NACH UNSERE GRILLKARTE

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

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 aus Gaeta, Kapern aus Salina und Ei

IL VASSOIO DEI FORMAGGI - Käse Auswahl G

16

BIANCHI O

0,1 | 0,75 l

Claderics Pinot riesling — Sirch - Friuli	4	28
Falanghina — Fendi di San gregorio — Campania	4	28
Greco di tufo — Fendi di San gregorio — Campania	4	28
Verdicchio castelli di Jesi — Tavignano — Macher	4	28

ROSSI O

Rubrato — Fendi di San gregorio — Campania	4	28
Podere 277 Sirah — Campo alle Comete — Toscana	4	28
Claderics merlot schioppettino — Sirch - Friuli	4	28
Rosso Piceno - Tavignano — Marche	4	28
Zero supercampano — D'Orta De Conciliis — Campania	-	89 59
Bocca di lupo Aglianico — Antinori Tomaresca - Puglia	-	99
Barolo — Massolino - Piemonte	-	69
Tignanello - Antinori	-	109



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	12,9
CULATELLO mit getrocknen Tomaten und provola affumicata e culatello	12,9
O' CAPIELL' 'E PULECENELLA Ricotta ruola San daniela bufala	13,9
SALSICCIA E FRIARIELLI mit salsiccia e friarielli	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	12,9
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
CICOLINO Cicoli Ricotta e pomodori secchi	12,9
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, Cockteil Tomaten e basilico	12,9
QUATTRO FORMAGGI vier verschiedene Käsesorten ohne Tomaten	12,9
CIURILLI <u>D</u> Ricotta provola Zucchini Blüten e Sardellen	13,9
ORTOLANA mit frische gegrillte Gemüse	12,9



PERONI — NASTRO AZZURRO 0,33 l 3,6

GISINGER ERHELLUNG 0,5 l 4,4

LE BIRRE DI HADHAUSEN 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

ECCO PILS 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

NOVITA' CAFFE DEL NONNO — KALTE CAFFE CREME 3,5

ANALCOLICHE

LIMO 0,2 l 2

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

