



ANTIPASTI

BATTUTA DI RAZZA PIEMONTESE(RINDERTARTAR) CON MOZZARELLA IN CARROZZA E SAUBOHNNEN	16,50	ACG
CAPPESANTE CON ERDBEREN-SALAT E RADICCHIO	15,50	AGLR
ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE	13,50	ABCDGHR
KALBSZUNGE MIT FLAN DI ASPARAGI VERDI ITALIANI E PESTO DI ERBETTE	15,50	ACG
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
OKTOPUS UND SCHWERTFISCH CARPACCIO MIT WEISSENSPARGEL E ARTISCHOCKEN	16,50	DR

PASTE

PASTA CON CARCIOFI SARDI CALAMARETTI AGLIO OLIO	15,50	AR
RISOTTO CON ZUCHINIBLUTEN BALSAMICO BANDAROSSA E BLU DI BUFALA (NUR ABEND)	16,50	G
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 DI FASSONE CON SAN MARZANO CRUDO DEI FEUDI (LAUWARM) E BUFALA	15,50	ACGL
PASTA ARRABBIATA mit aglio siciliano, POMODORO DEL PIENNOLO DOP e NDUIJA SPILINGA	12,50	AG
PENNONE DI GRAGNANO CON RAGU' DI QUAGLIE(WACHTEL)	16,50	ALO
PASTA MIT SALSICCIA PIEMONTESE E PISELLI	15,50	AG
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE	15,50	ABDOR
TAJARIN PIEMONTESEI ASPARAGI BIANCHI CULATELLO E PECORINO AL TARTUFO	16,50	ACG

SECONDI PIATTI

GRIGLIATA DI PESCE SPADA CALAMARI E GAMBERI	24,00	DL
PESCE DEL GIORNO — TAGESFISCH	24,00	AGR
GALLETTO(STUBENKÜKEN) RIPIENO DI CARCIOFI SARDI	24,00	ACG
KALBS SCALOPPINA CON CARDONCELLI PILZEN	24,00	AG
KALBSLEBER WIE DU WILLST	24,00	????

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 l	0,75 l
i 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 — Marche	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 Zucchinibluten 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 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

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

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

