



*ALICE DEL CANTABRICO CON CROSTINO DI PANE BURRO AL SALE MARINO E SPUMANTE BLUM*  
**18,90**

## ANTIPASTI

THUNFISCH UND ALICI MARINIERT MIT GEMISCHTER PILZEN 15,50 D  
REH-CARPACCIO UND CIURILLI MIT KASATANIEN UND RICOTTA FÜLLUNG 15,50 GH  
ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE 13,50 ABCDGHR  
CAPPESANTE MIT PEPERONE ALL AGRODOLCE E PUREE DI KICHERERBSEN 15,50 RG  
VITELLO TONNATO CON CAPPERINI DI SALINA E TONNO DI CETARA 13,50 CD  
CARPACCIO DI MANZO MIT RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO 13,50 G  
IL CLASSICO - MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO SAN DANIELE 13,50 G  
TRIS DI BRUSCHETTE — 3ERLEI VON BRUSCHETTE 9,50 G  
ROTEBARBE MIT AUBERGINEN CHIPS UND PETERSILIEN PESTO 15,50 D

## PASTE

PASTA CON CIME DI RAPA ALICI FRESCHE AGLIO E PEPERONCINO 15,50 AD  
PASTA CON PESCE SPADA CARCIOFI E LIMONE 15,50 AD  
PASTA MIT KICHERERBSEN LARDO DI COLONNATA E TARTUFO NERO 15,50 ACG  
A LASAGNA NAPOLETANA MIT RAGU', MOZZARELLA DI BUFALA E EIER 10,50 ACG  
IL RAGU' NAPOLETANO COME LA MAMMA 12,50 ALO  
Neapolitanisches Fleischragout, acht Stunden gekocht, mit Tracchie Cotica e Braciolo  
RAVIOLI CON ZUCCA E AMARETTO AI FORMAGGI CON CULATELLO 15,50 ACGL  
PASTA ARRABBIATA "DAL CAVALIERE" mit aglio siciliano, "PIENNOLO" Tomaten e "NDUJA" 12,50 AG  
PASTA PASTIFICIO DEI CAMPI MIT PIENNOLO RADICCHIO E BURRATA 16,50 AG  
RISOTTO SCAMPI NOCI E CIPOLLA DI TROPEA 16,50 AG  
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE 15,50 ABDOR

## SECONDI PIATTI

CALAMARI FRITTI 18,80 DL  
PESCE DEL GIORNO — FISCH DES TAGES 22,00 DL  
SALSICCIA E FRIARIELLI E PATATE 22,00 AG  
OSSOBUCCO ALLA MILANESE 22,00 A  
SALTMBOCCA -KALBS MEDAILLON MIT SAN DANIELE BUTTER UND SALBEI 22,00 DL  
*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 Sirch — Friuli

4 28

Marmorelle bianco — Rubino — Puglia

4 24

Falanghina — Fendi di San gregorio — Campania

4 28

Greco di tufo — Fendi di San gregorio — Campania

4,5 30

### ROSSI O

18 Aglianico — D'Orta de Conciliis — Campania

4 28

Podere 277 Sirah — Campo alle Comete — Toscana

4 28

Cannonau — Mota e Meno — Sardegna

5 30

Nebbiolo — Tenuta Carretta — Piemonte Magnum Flasche

5 69

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



<b>PIZZA <u>AG</u></b>	Ø 32 Cm
<b>MARGHERITA</b> Tomaten und fiordilatte campano	8,5
<b>CAPRICCIOSA <u>D</u></b> Salame Napoli, Artischocken, Oliven aus Gaeta und Sarellen aus Cetara	11,9
<b>SICILIANA</b> Auberginen, capperi aus Salina, olive di Gaeta e peperoncino	11,9
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Prosciutto cotto, Salame Napoli, Artischockenherzen und frische Champignons	11,9
<b>MORTADELLA</b> Mortadella , Pistacchi e scamorza	12,9
<b>CALZONE NAPOLETANO</b> gefüllt mit Ricotta, Mozzarella e salame napoletano	11,9
<b>CULATELLO</b> mit getrocknen Tomaten und provola affumicata e culatello	12,9
<b>O' CAPIELL' 'E PULECENELLA</b> Ricotta ruola San daniela bufala	13,9
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> mit salsiccia e friarielli	12,9
<b>COLONNELLO</b> San Daniele, Rucola, Grana und frische Tomaten	12,9
<b>LA SELEZIONE</b> Mozzarella, Coppa, Lardo di Colonnata e salame Toscano	12,9
<b>SPINACI</b> Gorgonzola und Spinat	11,9
<b>CAPONATA <u>D</u></b> Octopus; Sardelle di Cetara, olive di Gaeta e frische cokteil Tomaten	12,9
<b>L' ORIGINALE</b> Mozzarella di bufala; Parmigiano, extravergine e basilico	12,9
<b>PORCHETTA</b> Porchetta di Valdichiana; Radicchio Tardivo e scaglie di grana	12,9
<b>PICCANTE</b> Scharfe Salami, Olive aus Gaeta e Artischocken	11,9
<b>LAMPEDUSA <u>D</u></b> Thunfisch, Kapern aus Salina und Knoblauch	11,9
<b>CAPRESE</b> Mozzarella di bufala, Cocktail Tomaten e basilico	12,9
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> vier verschiedene Käsesorten ohne Tomaten	12,9
<b>MALLONE</b> ohne Tomaten mit provola patate ghanciale e cime di rapa	12,9
<b>ORTOLANA</b> mit frische gegrillte Gemüse	12,9



## 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

## PERONI — NASTRO AZZURRO

0,33 l 3,6

## LE BIRRE DI HAIÐHAUSEN HÖPFENHACKER

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

## BEVANDE CALDE

<i>o´ Cafe Passalacqua</i>		2,3
TEE SELEKTION VON BIOTEQUE CHIMGAUER TEE MANUFUR		3,5
CAPPUCCINO		2,9
LATTE MACCHIATO		2,9

## ANALCOLICHE

LIMO	0,2 l	2
MOLE COLA <sup>1,5</sup>	0,33 l	3
ÄPFELSAFTSCHORLE BIO	0,4 l	3,8
TAFELWASSER	0,4 l	3
SPEZI <sup>1,5</sup>	0,4 l	3
CHINOTTO	0,25 l	3,5
ACQUA TONICA	0,25 l	3,5
CEDRATA	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	0,25 l	5,5
ROSSO MERLOT VENETO	0,25 l	5,5
ROSATO ROSATO VENETO	0,25 l	5,5
<i>il bicchiere</i>	0,1 l	3

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 Schalf Früchte L Sellerie M senf N Sesamsamen O Schwefeldioxid P Lupinen R Weichtiere

