



ANTIPASTI

CARPACCIO DI SPADA MIT MANGOLD UND TOSTIERTER PINIENKERN	15,50	DH
COTECHINO MIT GEGRILLTE PECORINO UND STEINPILZENRAGU'	15,50	G
ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE	12,50	ABCDGHR
FRITTURINA DI PESCE AUF CARPACCIO DI PATATA VIOLA	15,50	ADR
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
MOSCARDINI AL SAN MARZANO CON GRISSINI STIRATI A MANO	15,50	ADR
MARINIERT KALBSZUNGE MIT PEPPERONE RIPIENO NAPOLETANO E TARTUFO NERO	15,50	AG

PASTE

PASTA CON CALAMARI, FAGIOLI BORLOTTI E TYMIAN	15,50	AR
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE	15,50	ABDOR
PASTA CON KALBSLEBER POMODORO SECCO E MINZE	15,50	A
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 Braciola		
RISOTTO MIT PORCINI UND SASHIMI THUNFISCH (NÜR AM ABEND)	15,50	DG
PASTA ARRABBIATA "DAL CAVALIERE" mit aglio siciliano, "PIENNOLO" Tomaten e " NDUJA"	11,50	AG
PASTA PASTIFICIO DEI CAMPI DI GRAGNANO MIT SALSICCIA E BUFALA	16,50	AG
PASTA CON FRIGIARIELLI, DATTERINI E SCAMPI	15,50	AR
PASTA CON PERLUHN RAGU' E CARMASCIANO KÄSE	15,50	AGL

SECONDI PIATTI

CALAMARI ALLA GRIGLIA SU INSALATA MISTICANZA	19,80	DL
PESCE DEL GIORNO — FISCH DES TAGES	22,00	DL
VITELLO — KALBSRUECKEN IN OLIVE DI GAETA MANTEL	24,00	A
CONIGLIO — BOCCONCINI DI KANINCHEN ALLA CACCIATORA	22,00	A
BRASATO — RINDERBACKEN BRASATO MIT POLENTA	22,00	AG

FRAGEN SIE NACH UNSERE GRILLKARTE

1 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
Greco di Tufo — Feudi di San Gregorio — Campania	4	28
Fiano di Avellino — Feudi di San Gregorio — Campania	5	30
Serracielo Falanghina — Feudi di San Gregorio — Campania	5	32
Roero Arneis CAYEGA' - Tenuta Carretta — Piemonte	4,5	65
ROSSI O		
RUBRATO — Feudi di San Gregorio — Campania	4	28
18 Aglianico — D'Orta de Conciliis — Campania	4	28
Stapote Bolgheri — Campo alle Comete — Toscana	7	42
Etna Rosso — Federico Graziani — Sicilia	7,5	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
LITTLE ITALY pPizza bianca mit getrocknen Tomaten und Frische Büffelmozzarella	12,9
ABBUFFATA scamorza affumicata, olive di Gaeta e lardo di Colonnata	12,9
MARE FRESCO mit frische verschiedene Meeresfrüchten ohne mozzarella	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	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	6,9
WUIDERER IMPERIAL RED ALE	0,33 l	6,9

BEVANDE CALDE

<i>o´ Cafe Passalacqua</i>		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
ÄPFELSAFTSCHORLE 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
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 Schalfrüchte L Sellerie M senf N Sesamsamen O Schwefeldioxid P Lupinen R Weichtiere

