



ANTIPASTI

- MARINIERT KALBSBRUST MIT GEFÜLLTE ZUCCHINIBLUTEN MIT RICOTTA E PORCINI 16,50 AG
SEETEUFEL-SALTIMBOCCA ALLA ROMANA MIT SAN DANIELE AUF GEGRILLTE MANGOLD 15,50 ADG
ANTIPASTO MISTO - MOZZARELLA DI BUFALA, COPPA, GEMÜSE ETC. 12,50 ABCDGHR
HUHNERLEBER MT TRUFFELSCAMORZA E PFIFFERLINGEN 15,50 AG
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
JAKOBSMUSCHELN GEBRATEN MIT CARPACCIO DI MELONE E SAN MARZANO 15,50 DR

PASTE

- PASTA CON POLTINGERLAMB-SALSICCIA E PFIFFERLINGEN 15,50 AG
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE 15,50 ABDOR
PASTA PISELLI ,CAPPESANTE E TARUFO 15,50 DR
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 Braciolo
PASTA MIT SCAMPI E ASPARAGI BIANCHI 15,50 ADR
PASTA ARRABBIATA "DAL CAVALIERE" mit aglio siciliano, "PIENNOLO" Tomaten e " NDUJA" 11,50 AG
PASTA PASTIFICIO DEI CAMPI DI GRAGNANO CON RAGU' DI REHE 16,50 AG
AGNOLOTTI DI FASSONE PIEMONTESE CON SAN MARZANO CRUDO(LAUWARM) E CACIOTTINA 15,50 AG
PASTA SCAMPI E PESTO DI RUCOLA 15,50 ADR

SECONDI PIATTI

- CALAMARI ALLA GRIGLIA SU INSALATA MISTICANZA 19,80 DL
PESCE DEL GIORNO — FISCH DES TAGES 22,00 DL
MAISHUHN VON POLTINGER ALLA CACCIATORA 19,80 A
VITELLO — KALBS MEDAILLON MIT PFIFFERLINGEN 22,00 AG

GRÖßERE AUSWAHL AUS GEGRILLTE FISCH UND FLEISCH

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

Greco di Tufo — Fendi di San gregorio — Campania

4 28

Fiano di Avellino — Fendi di San gregorio — Campania

5 30

Serracielo Falanghina — Fendi di San gregorio — Campania

5 32

Roero Arneis CAYEGA' - Tenuta Carretta — Piemonte MAGNUM FLASCHE

4,5 65

ROSSI O

RUBRATO — Fendi 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

Barbera Bevicisa' - Malgra — Piemonte MAGNUM FLASCHE

4 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
IRPINA Ohne Fiordilatte mit Tomaten; Carmasciano Käse e pancetta arrotolata	12,9
ABBUFFATA scamorza affumicata, olive di Gaeta e lardo di Colonnata	12,9
SALSICCIA E FRIARIELLI Mozzarella e scamorza, salsiccia e friarielli (ohne Tomaten)	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 cocktail 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

BEVANDE CALDE

o´ Cafe Passalacqua		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
APFELSAFTSCHORLE 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
LEMON ODER ORAN 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
il bicchiere	0,1 l	3

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

