



ANTIPASTI

- ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE 15,50 ABCDGHR
CARPACCIO DI BOLLITO MISTO MIT GEFÜLLTE PEPPERONI E SALSA VERDE 15,50 AGL
BATTUTA DI FASSONE(RINDERTARTAR) MIT COTECHINO BURRATA E TARTUFO NERO 15,50 G
ROSTBEEF MIT RADICCHIO TARDIVO E MOZZARELLA IN CARROZZA 16,50 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 11,50 AG
POLIPO E CALAMARI CROCCANTI CON PUREE DI KICHERERBSEN UND FRITTIERT AUBERGINEN 16,50 ARG
SALTIMBOCCA DI TONNO CON ZUCCHINI E CARCIOFI ALL 'INSALATA 16,50 D

PASTE

- RISOTTO MIT KASTANIEN TARTUFO NERO E PARMIGIANO 16,50 GH
GNOCCHI MIT ARTISCHOCKEN E CULATELLO 16,50 AC
A LASAGNA NAPOLETANA MIT RAGU', MOZZARELLA DI BUFALA DOP E EIER 10,50 ACLG
IL RAGU' NAPOLETANO COME LA MAMMA 13,50 ALO
Neapolitanisches Fleischragout, acht Stunden gekocht, mit Tracchie Cotica e Braciolo
TAJARIN PIEMONTESE MIT WEISSEN TRUFFELN 22,90 ACG
Fragen Sie nach mehr Weisse Trüffel!!!! extra pro Gramm 7,50
PASTA ARRABBIATA mit aglio siciliano, POMODORO DEL PIENNOLO DOP e NDUJA SPILINGA 13,50 AG
PASTA SALSICCIA PROVOLA AFFUMICATA E LENTICCHIE 15,50 AG
PASTA CON COLATURA DI ALICI DI CETARA LIMONE E PANGRATTATO 15,50 AD
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE 15,50 ABDOR
PASTA MIT ZICKLEINRAGU' IN WEISS WEIN 15,50 ALO

SECONDI PIATTI

- GRIGLIATA DI PESCE CALAMARI E GAMBERI 26,00 DLR
PESCE DEL GIORNO — TAGESFISCH 24,00 AL
MERLUZZO(KABELJAU) MIT PIENNOLO TOMATEN E CAPPERINI DI SALINA 24,00 DL
CAPRETTO AL FORNO CON PATATE (ZICKLEIN) 28,00 GL
CARPACCIO DI FILETTO — RINDERFILETSCHIEBEN IN EXTRAVERGINE AGLIO E ROSMARINO 26 L

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

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, Kapern aus Salina und Ei			
ASSAGGIO DI FORMAGGI — KLEINE KÄSE AUSWAHL			11
BIANCHI O		0,1 l	0,75 l
i siciliani — Sibiliana - Sicilia		4	28
Greco di Tufo — Fendi di San Gregorio — Campania		5	30
Asterias Fiano — Tempa di Zoe — Campania		5	32
I cru dei Fendi di San Gregorio		5,5	34
ROSSI O			
Rubrato — Fendi di San Gregorio — Campania		4	28
Cladrecis Rosso — Sitch — Friuli		5	30
Cabernet Sauvignon — Campo alle Comete — Toscana		5	30
Nebbiolo Langhe — Podio — Piemonte		5,5	35
TAURASI — Fendi di San Gregorio — Campania		-	45
Zero supercampano — D'Otta De Conciliis — Campania		-	89 59
Bocca di lupo Aglianico — Antinori Tomaresca - Puglia		-	99
Barolo — Massolino - Piemonte		-	75
Piano Di Montevergine — Fendi di San Gregorio — Campania		-	70



PIZZA <u>AG</u>	Ø 32 Cm
MARGHERITA Tomaten und fiordilatte campano	8,5
CAPRICCIOSA <u>D</u> Salame Napoli, Artischocken, Sateellen aus Cetara	12,9
SICILIANA Auberginen, capperi aus Salina e peperoncino	11,9
QUATTRO STAGIONI Prosciutto cotto, Salame Napoli, Artischockenherzen und frische Champignons	11,9
BRESAOLA Bresaola aus toto rucola	14,9
CALZONE NAPOLETANO gefüllt mit Ricotta, Mozzarella e salame napoletano	12,9
CULATELLO mit getrocknen Tomaten und provola affumicata e culatello	13,9
O' CAPIELL' 'E PULECENELLA Ricotta rucola San daniele bufala	13,9
SALSICCIA E FRIARIELLI mit salsiccia e friarielli	12,9
COLONNELLO San Daniele, Rucola, Grana und frische Tomaten	13,9
LA SELEZIONE Coppa, Lardo di Colonnata e salame Toscano	12,9
SPINACI Gorgonzola und Spinat	12,9
CAPONATA <u>D</u> Octopus; Sardelle di Cetara, frische cokteil Tomaten	12,9
L' ORIGINALE Mozzarella di bufala; Parmigiano, extravergine e basilico	12,9
CARDINALE prosciutto cotto e novo sodo(Eier)	12,9
PICCANTE Scharfe Salami Artischocken	12,9
LAMPEDUSA <u>D</u> Thunfisch, Kapern aus Salina und Knoblauch	12,9
CAPRESE Mozzarella di bufala, Cocktail Tomaten e basilico	12,9
QUATTRO FORMAGGI vier verschiedene Käsesorten ohne Tomaten	12,9
TARTUFO provola Kürbis e schwarze Truffel	14,9
ORTOLANA mit frische Gemüse	12,9



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

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

PERONI — NASTRO AZZURRO	0,33 l	3,6
-------------------------	--------	-----

GIESINGER ERHELLUNG	0,5 l	4,4
---------------------	-------	-----

BEVANDE CALDE

<i>o' Cafe Passalacqua</i>		2,3
TEE SELEKTION VON BIOTEQUE CHINGAUER TEE MANUFATUR		3,9
CAPPUCCINO		2,9
LATTE MACCHIATO		2,9

ANALCOLICHE

LIMO	0,2 l	2
MOLECOLA 1,5	0,33 l	3
ÄPFELSAFTSCHORLE BIO	0,4 l	3,9
TAFELWASSER	0,4 l	3
SPEZI 1,5	0,4 l	3,3
TONICA-CHINOTTO-LIMONATA-ARANCIATA	0,25 l	3,5
ACQUA MINERALE PLOSE	0,7 l	5,9

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

