



ANTIPASTI

- ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE 15,50 ABCDGHR
MOSCARDINI AFFUGAT CON PUREE DI BLUMENKOHL 15,50 RG
ROSTBEEF MIT CIPOLLOTTO DI TROPEA ALL' AGRODOLCE E BURRATA 15,50 G
HIRSCH CARPACCIO CON CICOLI FRITTI E PARMIGIANA DI MELENZANE 15,50 CG
VITELLO TONNATO CON CAPPERINI DI SALINA E TONNO DI CETARA 14,50 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
NORWEGISCHE LACHS TARTAR MIT AVOCADO E POLIPO CROCCANTE 16,50 DR
FRITTURA ALL' ITALIANA TYPISCHER FRITTIER ANTIPASTI AUS NEAPEL 15,50 AG

PASTE

- RISOTTO AI CARCIOFI E COTECHINO PIEMONTESE 16,50 G
TAJARIN CON ZUCCHINIBLUTEN-PESTO E SCAMPI 16,50 ADR
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 Braciola
PASTA CON RAGU' DI AGNELLO (LAMM) E PECORINO FORTE 15,50 AGL
PASTA ARRABBIATA mit aglio siciliano, POMODORO DEL PIENNOLO DOP e NDUJA SPILINGA 13,50 AG
PASTA CON CALAMARETTI PEPPERONCINO E KURBIS 15,50 AR
AGNOLOTTI(RAVIOLI) CON SAN MARZANO FREDDO E PROVOLA AFFUMICATA 16,50 AGHL
PASTA CON TRIPPA(KUTTELN) CAPPERI GELBES PIENNOLO TOMATEN E JAKOBSMUESCHELN 15,50 AGR
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE 15,50 ABDOR

SECONDI PIATTI

- GRIGLIATA DI PESCE CALAMARI E GAMBERI 26,00 DLR
PESCE DEL GIORNO — TAGESFISCH 24,00 AL
SOGLIOLA — GEGRILLTE SEEZUNGE 30,00 DL
FETTINE DI FILETTO AUS BUFFEL AL RADICCHIO TARDIVO 30,00 GH

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 — KÄSE AUSWAHL		11	
BIANCHI O		0,1 l	0,75 l
i siciliani — Sibiliana - Sicilia		4	28
Fiano di Avellino — Feudi di San Gregorio — Campania		5	30
Cladrecis bianco — Sitch — Friuli		5	32
I cru dei Feudi di San Gregorio		5,5	34
ROSSI O			
Rubrato Aglianico — Feudi di San Gregorio — Campania		4	28
Primitivo centurio — Vigne Vecchie - Puglia		4	28
Podere 277 Syrah — Campo alle Comete — Toscana		5	30
Diciotto — Tempa di Zoe — Campania		5	35
BAROLO CORDERO DI MONTEZEMOLO PIEMONTE		0,375 l	40
TAURASI — Feudi di San Gregorio — Campania		0,75 l	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 — Feudi 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, Satezellen 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 getrockneten Tomaten - provola affumicata e culatello	13,9
O' CAPPIELL' 'E PULECENELLA Ricotta rucola San daniele bufala	14,9
SALSICCIA E FRIARIELLI mit salsiccia e friarielli	13,9
COLONNELLO San Daniele, Rucola, Grana und frische Tomaten	13,9
LA SELEZIONE Coppa, Lardo di Colonnata e salame Toscano	13,9
SPINACI Gorgonzola und Spinat	12,9
CAPONATA <u>D</u> Octopus; Sardelle di Cetara, pomodorini	12,9
L' ORIGINALE Mozzarella di bufala; Parmigiano, extravergine e basilico	12,9
GOURMET DI COTECHINO con cotechino pesto di carciofi e burrata	15,9
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
GUANCIALE provola Kürbis e guanciale di maiale	12,9
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 HAIIDHAUSEN HÖPFENHACKER

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

