

APERITIVO DEL GIORNO
PUNT E MES RENDEZ VOUS
MIT BRANCA MENTA
6,90



DAL CAVALIERE

ANTIPASTI

CARPACCIO DI ENTENBRUST TORTINO AUS PORCINI E RICOTTA MIT TRUFFEL 15,50 ACG
ROTE BARBE ALL ' ACQUAPAZZA MIT AUBERGINEN UND SAFRAN 16,50 D
ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE 14,50 ABCDGHR
DUETTO DI MARINIERT SEETEUFEL UND „PURPETIELLI AFFUGAT" 15,50 DRL
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 9,50 AG
TARTAR DI SANMARZANO MIT „GRUNEN BOHNEN SCHNITZL" E JAKOBSMUESCHELN 16,50 ACDR
ROSTBEEF MIT PFIFFERLINGEN BURRATA E SALSA VERDE 15,50 G

PASTE

RISOTTO MIT SCAMPI E SPUMANTE (AB 18 UHR) 16,50 G
PASTA SAN MARZANO TOMATEN VON FEUDI E MOZZARELLA DI BUFALA (LAUWARM) 15,50 AG
A LASAGNA NAPOLETANA MIT RAGU', MOZZARELLA DI BUFALA DOP E EIER 10,50 ACG
IL RAGU' NAPOLETANO COME LA MAMMA 12,50 ALO
Neapolitanisches Fleischragout, acht Stunden gekocht, mit Tracchie Cotica e Braciolo
PASTA MIT RAGU' DI CAPRIOLO(REH) MIT PECORINO 15,50 AGL
PASTA ARRABBIATA mit aglio siciliano, POMODORO DEL PIENNOLO DOP e NDUJA SPILINGA 13,50 AG
PACCHERI RIPIENI DI PECORINO E PORCINI MIT GELBE TOMATEN 15,50 AG
PASTA KICHERERBSEN E CALAMARI 15,50 ADR
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE 15,50 ABDOR

SECONDI PIATTI

GRIGLIATA DI PESCE CALAMARI E GAMBERI 26,00 DL
PESCE DEL GIORNO — TAGESFISCH 24,00 AGR
RINDERFILETT MIT STEINPILZEN 28,00 G
POLLO DI POLTINGER AL VINO BIANCO CON PATATE LA FORNO 19,80 G

FRAGEN SIE NACH UNSERE GRILLKARTE

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			
IL VASSOIO DEI FORMAGGI - Käse Auswahl G			16
BIANCHI O			0,75 l
i siciliani — Sibiliana - Sicilia	4		28
Falanghina — Feudi di San Gregorio — Campania	4		28
Asterias Fiano — Tempa di Zoe — Campania	5		32
I CRU - Feudi di San Gregorio — Campania	5,5		34
ROSSI O			
Rubrato — Feudi di San Gregorio — Campania	4		28
Cladecis Rosso — Sitch — Friuli	5		30
Cabernet Sauvignon — Campo alle Comete — Toscana	5		30
TAURASI — Feudi di San Gregorio — Campania	-		45
Zero supercampano — D'Orta 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, Sateellen aus Cetara	11,9
SICILIANA Auberginen, capperi aus Salina e peperoncino	11,9
QUATTRO STAGIONI Prosciutto cotto, Salame Napoli, Artischockenherzen und frische Champignons	11,9
TORO Bresaola aus toro 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	12,9
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	11,9
LAMPEDUSA <u>D</u> Thunfisch, Kapern aus Salina und Knoblauch	11,9
CAPRESE Mozzarella di bufala, Cockteil Tomaten e basilico	12,9
QUATTRO FORMAGGI vier verschiedene Käsesorten ohne Tomaten	12,9
PORCINI scamorza affumicata Steinpilze e guanciaie	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

