

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



DAL CAVALIERE

ANTIPASTI

- ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE 14,50 ABCDGHR
ZUPPA DI CASTAGNE (MARONI) MIT ZAMPONE CROUTONS 12,50 GH
KALBSBRUST MIT MOZZARELLA DI BUFALA E TARTUFO NERO 15,50 G
CAPPELANTE(JAKOBS) AL SALE MARINO E TIMO MIT CALAMARI FRITTI IN PASTELLA DI NERO DI SEPIA 15,50 ADR
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
RINDER-TARTAR MIT TORTINO DI RICOTTA DI PECORA E CARCIOFI MIT WEISSEM TRUFFEL CA 3 GRAMM 26,50 G
CARPACCIO DI SALMERINO MIT BABYMANGOLD E BACCALA' MANTECATO 15,50 DG

PASTE

- RISOTTO AL COTECHINO PIEMONTESE CON NOCI E RADICCHIO TREVIGIANO 16,50 GH
PASTA ZUCCA CAPPELANTE E TARTUFO NERO 15,50 AR
A LASAGNA NAPOLETANA MIT RAGU', MOZZARELLA DI BUFALA DOP E EIER 10,50 ACLG
IL RAGU' NAPOLETANO COME LA MAMMA 12,50 ALO
Neapolitanisches Fleischragout, acht Stunden gekocht, mit Tracchie Cotica e Braciolo
TAJARIN PIEMONTESE MIT WEISSEN TRUFFELN CA 3 GRAMM 22,90 ACG
PASTA ARRABBIATA mit aglio siciliano, POMODORO DEL PIENNOLO DOP e NDUIJA SPILINGA 13,50 AG
PASTA SALSICCIA E CIME DI RAPA E BARILOTTO 15,50 AG
PASTA CON FAGIOLI E TRIPPA (KUTTELN UND BOHNEN) 15,50 A
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE 15,50 ABDOR
PASTA MIT HASEN RAGU' E CACIOCAVALLO 15,50 ALG

SECONDI PIATTI

- GRIGLIATA DI PESCE CALAMARI E GAMBERI 26,00 DL
PESCE DEL GIORNO — TAGESFISCH 24,00 AGR
FILETTO DI SEEWOLF AL CARTOCCIO MIT MEERESFRUCHTEN 28,00 G
OSSOBUCO ALLA MILANESE KALBS 24,00 LG

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			
ASSAGGIO DI FORMAGGI — KLEINE KÄSE AUSWAHL			11
BIANCHI 0		0,1 l	0,75 l
i siciliani — Sibiliana - Sicilia		4	28
Greco di Tufo — Feudi di San Gregorio — Campania		5	30
Asterias Fiano — Tempa di Zoe — Campania		5	32
		5,5	34
ROSSI 0			
Rubrato — Feudi di San Gregorio — Campania		4	28
Cladecis Rosso — Sitch — Friuli		5	30
Cabernet Sauvignon — Campo alle Comete — Toscana		5	30
diciotto aglianico — Tempa di Zoe — Campania		5	32
TAURASI — Feudi 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 — 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' CAPPIELL' '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, Cocktail Tomaten e basilico	12,9
QUATTRO FORMAGGI vier verschiedene Käsesorten ohne Tomaten	12,9
PORCINI scamorza affumicata Steinpilze e guanciale	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

