



ANTIPASTI

- VARIAZIONI DI ALICI FRESCHE CON ZUCCHINI ALLA SCAPECE 15,50 ADG
TARTAR DI FASSONE PIEMONTESE (BATTUTA) CON CARCIOFI E TARTUFO NERO 15,50
ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE 13,50 ABCDGHR
SALTIMBOCCA DI SEETEUFEL MIT AUBERGINEN AVOCADO UND ORANGE MARINIERT 15,50 D
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
WIRSING GEFÜLLT MIT CICOLI E RICOTTA CON RAGU' DI CAVAOLO NERO 15,50 AG

PASTE

- HAUSGEMACHTER GNOCCHI MIT KURBIS UND TARTUFO NERO 15,50 AG
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE 15,50 ABDOR
PASTA MIT WILDSCHWEINRAGU' UND CACIOCAVALLO 15,50 ACQ
A LASAGNA NAPOLETANA MIT RAGU', MOZZARELLA DI BUFALA E EIER 9,50 ACQ
IL RAGU' NAPOLETANO COME LA MAMMA 12,50 ALO
Neapolitanisches Fleischragout, acht Stunden gekocht, mit Tracchie Cotica e Braciolo
AGNOLOTTI(RAVIOLI) CASCINASTELLA CON PESTO DI RUCOLA E LARDO DI COLONNATA 15,50 ACGL
PASTA ARRABBIATA "DAL CAVALIERE" mit aglio siciliano, "PIENNOLO" Tomaten e "NDUJA" 12,50 AG
PASTA PASTIFICIO DEI CAMPI MIT LANGUSTINEN UND PESTO ASU RADICCHIO E NOCI 16,50 AHR
PASTA CON POLIPO CAVOLO NERO E PEPERONCINO CALABRESE 15,50 AR
PASTA SALSICCIA E BURRATA PUGLIESE 15,50 ACGL

SECONDI PIATTI

- CALAMARI ALLA GRIGLIA SU INSALATA MISTICANZA 19,80 DL
PESCE DEL GIORNO — FISCH DES TAGES 22,00 DL
REHEMEDAILLON MIT MARONI E RADICCHIO TARDIVO 24,00 AG
FRISCHLINGS-KOTLETT MIT PATATE AL ROSMARINO 24,00 AG
KALBSLEBER ALLA VENEZIANA MIT WEISSWEIN UND CIPOLLA DO TROPEA 22,00 AG

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

Vermentino — Campo alle Comete — Toscana

5 30

Serracielo Falanghina — Fendi di San Gregorio — Campania

5 32

Roeto 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

Podere 277 Sirah — Campo alle Comete — Toscana

4 28

Cannonau — Mota e Meno — Sardegna

5 30

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
CULATELLO mit getrocknen Tomaten und provola affumicata e culatello	12,9
O' CAPIELL' 'E PULECENELLA Ricotta ruola San daniela bufala	13,9
SALSICCIA E FRIARIELLI mit salsiccia e friarielli	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 cokteil Tomaten	12,9
L' ORIGINALE Mozzarella di bufala; Parmigiano, extravergine e basilico	12,9
BUFALINA Mozzarella di bufala e piennolo del vesuvio	12,9
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, Cockteil Tomaten e basilico	12,9
QUATTRO FORMAGGI vier verschiedene Käsesorten ohne Tomaten	12,9
TORO mit bresaola aus Balle e Pecorino abruzzo	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
WUIDERER IMPERIAL RED ALE	0,33 l	6

BEVANDE CALDE

<i>o´ Cafe Passalacqua</i>		2,3
TEE SELEKTION VON BIOTEQUE CHIMGAUER TEE MANUFUR		3,5
CAPPUCCINO		2,9
LATTE MACCHIATO		2,9

ANALCOLICHE

LIMO	0,2 l	2
MOLE COLA ^{1,5}	0,33 l	3
ÄPFELSAFTSCHORLE 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
ORAN ODER LEMON 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
<i>il bicchiere</i>	0,1 l	3

1) Mit Farbstoff 2) Konservierung 3) Süßmittel 4) Chininhaltig 5) Koffeinhaltig

A Glutein 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

