



ANTIPASTI

CARPACCIO DI POLIPO CON PARMIGIANA DI ZUCCHINI	16,50	AGR
KALBSBRUST MIT CACIOCAVALLO DI „NICOLA O CRIATUR“ ALLA GRIGLIA MIT PFIFFERLINGEN	15,50	G
ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE	14,50	ABCDGHR
CAPPESANTE CON TARTAR DI SAN MARZANO E AVOCOADO SALAT	15,50	R
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
LASAGNA MARE E MONTI DI ALICI FRESCHE MELENZANE PORCINI	16,50	ADG
INSALATA DI SPINACINI CON MOZZARELLA MELONE TARTUFO NERO E HUHNER LEBER	16,50	G

PASTE

RISOTTO TONNO FRESCO E PFIFFERLINGEN (NUR ABEND)	16,50	DG
PASTA MIT FIORI DI ZUCCHINI E TARTUFO NERO(OHNE TRUFFELÖL)	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		
PLIN DI FASSONE PIEMONTESE AL SAN MARZANO CRUDO (LAUWARM)	16,50	ACQL
PASTA ARRABBIATA mit aglio siciliano, POMODORO DEL PIENNOLO DOP e NDUIJA SPILINGA	13,50	AG
CANNELLONI DI PESCE (FISCH) SU RAGU' DI POMODORINI	16,50	ADG
PASTA MIT ENTERAGU' CON BARILOTTO DI BUFALA	15,50	AGL
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO MIT VERSCHIEDENE FRUTTI DI MARE	15,50	ABDOR

SECONDI PIATTI

GRIGLIATA DI PESCE CALAMARI E GAMBERI	24,00	DL
PESCE DEL GIORNO — TAGESFISCH	24,00	AGR
OSSOBUCO KALBS CON PATATE DOLCI	26	AG
SCALOPPINA AI PORCINI	26	A

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 aus Gaeta, Kapern aus Salina und Ei			
IL VASSOIO DEI FORMAGGI - Käse Auswahl G			16
BIANCHI O	0,1 l	0,75 l	
i Gelsi chardonnay greco — Statti - Calabria	4	24	
Falanghina — Fendi di San Gregorio — Campania	4	28	
Verdicchio castelli di Jesi — Tavignano — Marche	4	28	
SOAVE CLASSICO — Suavia — Veneto	4	30	
ROSSI O			
Rubrato — Fendi di San Gregorio — Campania	4	28	
Cladetics merlot schioppettino — Sitch - Friuli	4	28	
Chianti classico riserva — Poggio Capponi — Toscana	5	32	
Diciotto — Tempa di Zoe — Campania	5	32	
Greco Nero ROSE` - Statti — Calabria	5	32	
Zero supercampano — D'Orta De Conciliis — Campania	-	89	59
Bocca di lupo Aglianico — Antinori Tomatesca - Puglia	-	99	
Barolo — Massolino - Piemonte	-	75	
Tignanello — Antinori SUPER OFFERTA	-	99	



PIZZA <u>AG</u>	Ø 32 Cm
MARGHERITA Tomaten und fiordilatte campano	8,5
CAPRICCIOSA <u>D</u> Salame Napoli, Artischocken, Sardellen 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
BRESAOLA Bresaola ruola Pfifferlingen	12,9
CALZONE NAPOLETANO gefüllt mit Ricotta, Mozzarella e salame napoletano	14,9
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	12,9
CAPONATA <u>D</u> Octopus; Sardelle di Cetara, frische cocktail Tomaten	12,9
L' ORIGINALE Mozzarella di bufala; Parmigiano, extravergine e basilico	12,9
CICOLINO Cicoli Ricotta e pomodori secchi	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
TARTUFARA Ricotta provola Zucchini Blüten e Tartufo nero ohne Trüffelöl	14,9
ORTOLANA mit frische gegrillte Gemüse	12,9



LE BIRRE DI HAIDHAUSEN HOPFENHACKER

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

SCHLOSSBRAUEREI AU-HALLERTAU

Euro

ECCOPILS	0,33 l	3,6
HELLES 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

PERONI — NASTRO AZZURRO

0,33 l 3,6

GISINGER ERHELLUNG

0,5 l 4,4

BEVANDE CALDE

o' Cafe Passalacqua	2,3
TEE SELEKTION VON BIOTEQUE CHIMGAUER TEE MANUFATUR	3,9
CAPPUCCINO	2,9
LATTE MACCHIATO	2,9

NOVITA' CAFFE DEL NONNO — KALTE CAFFE CREME

3,5

ANALCOLICHE

LIMO	0,2 l	2
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	3,3
TONICA-POMPELMO-CHINOTTO-LIMONATA-ARANCIATA	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

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

