



ANTIPASTI

- ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE 15,50 ABCDGHR
CARPACCIO DI POLIPO CON SAUBOHNNENMOUSSE UND DATTERINI SEMISECCHI 15,50 GHR
GEFÜLLTE WACHTELN UND KALBSTARTAR MIT CARCIOFI CON RICOTTA DI PECORA 16,50 G
CAPPESANTE(JAKOBS) MIT ITALIENISCHER WEISSEM SPARGEL CON TARTUFO NERO 15,50 GR
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
FRIGIARIELLI SOFFRITTI SU PORCHETTA PUGLIESE E BURRATA 15,50 G
PARMIGIANA DI MELENZANE CON CULATELLO DI ZIBELLO 15,50 G

PASTE

- RISOTTO CON ASPARAGI VERDI E CALAMARETTI FRESCHI 16,50 RG
PASTA CON ZUCCHINIBLUTEN BURRATA E TARTUFO 16,50 AG
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 Braciolo
HAUSGEMACHTER MALTAGLIATI CON REHE RAGU' UND PECORINO 16,50 ACGL
PASTA ARRABBIATA mit aglio siciliano, POMODORO DEL PIENNOLO DOP e NDUIA SPILINGA 13,50 AG
PASTA CON CON COLATURA DI ALICI „ACQUAPAZZA" 15,50 AD
AGNOLOTTI(RAVIOLI) BURRO E SALVIA 16,50 AGHL
PASTA CON SALSICCIA E LE ULTIME CIME FRESCHE 15,50 AG
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 ADL
RINDERBRASATO AL VINO ROSSO CON POLENTA 24,00 L
LAMMKARRE AL FORNO 26,00 LH

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

Greco di Tufo — Feudi di San Gregorio — Campania

5 30

Asterias Fiano — Tempa di Zoe — Campania

5 32

Cladrecis bianco — Sirch — 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

5,5 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

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 e olive aus Gaeta	12,9
SICILIANA Auberginen, capperi aus Salina, olive aus Gaeta e peperoncino	12,9
QUATTRO STAGIONI Prosciutto cotto, Salame Napoli, Artischockenherzen und frische Champignons	11,9
BRESAOLA Bresaola aus toro rucola	14,9
CALZONE NAPOLETANO gefüllt mit Ricotta, Mozzarella e salame napoletano	12,9
CULATELLO mit getrocknen Tomaten - provola affumicata e culatello	13,9
O' CAPIELL' '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 e olive aus Gaeta	12,9
L' ORIGINALE Mozzarella di bufala; Parmigiano, extravergine e basilico	12,9
GOURMET AI FIORI con zucchini Blüten, salsiccia siciliana e caciocotta al pepe	15,9
PICCANTE Scharfe Salami Artischocken e olive aus Gaeta	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
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
BOCK	0,33 l	6

PERONI — NASTRO AZZURRO	0,33 l	3,6
GIESINGER 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

ANALCOLICHE

LIMO	0,2 l	2
MOLECOLA 1,5	0,33 l	3
APFELSAFTSCHORLE 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 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

