



ANTIPASTI

- ANTIPASTO MISTO DEL CAVALIERE 15,50 ABCDGHR
LIMONE DI SORRENTO GEFÜLLT MIT MANDEL ALICI E BUFALA MIT SAFRAN SAUCE 15,50 DGH
CARPACCIO DI MARE(MEERESFRUCHTEN) MIT MEERSALGEN-FRITTATA 16,50 CDR
CAPPESANTE(JAKOBS) MELENZANE A FUNGHETTI E AVVOCADO 15,50 DHR
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
KALBSBRUST TORTINO MIT RICOTTA CARCIOFI FRESCHI E TARTUFO 15,50 G
PORCHETTA PUGLIESE CON FRIGIARIELLI E DATTERINI SEMI SECCHI 15,50

PASTE

- RISOTTO SALSICCIA E BARBA DI FRATE 16,50 G
TAJARIN CON STRACCIATELLA E ASPARAGI VERDI E TARTUFO NERO(OHNE TRUFFEOL) 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 PASTA CON RAGU' DI AGNELLO(LAMM) 16,50 ACGL
PASTA ARRABBIATA mit aglio siciliano, POMODORO DEL PIENNOLO DOP e NDUIA SPILINGA 13,50 AG
PASTA E PESIELL' NEAPOLETANISCHER TRADITION MIT ERBSEN UND PANCETTA 15,50 A
AGNOLOTTI DEL PLIN (RAVIOLI) CON SAN MARZANO E ASPARAGI BIANCHI SCHROBENHAUSER 16,50 AGHL
PASTA CON CALAMARETTI E FUNGHI MISTI ALL' AGLIO E OLIO 15,50 AR
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
RINDERFILET MIT PEPE VERDE 30,00
SCALOPPINE AUS KALB MIT CARDONCELLI PILZEN 26,00 LH

I DOLCI je 6,5 euro
TORTINO AL CIOCCOLATO ACEG
PANNA COTTA ABCDG
il BABA' NAPOLETANO ACEGH
TIRAMISU' ACG
DOLCE DEL GIORNO

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 — Sitch — Friuli | 5 | | 32 |
| Soave classico — Fornaro — Veneto | 5 | | 30 |
| 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 | | 42 |
| 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, Satezellen 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 toto 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 daniela 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 ASPARAGI grüne Spargel und Sashimi Thunfisch | 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 burrata aus Apulien e guanciale di maiale | 13,9 |
| 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 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 |
| 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 MANUFUR | | 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

APERITIVO DEL GIORNO 6,90

GRILLKARTE

SALSICCIA PIEMONTESE

22,8

SCHWEINEKOTLETT AUS CINTA SENESE

26

TAGLIATA DI ROSTBEEF AUS ITALIENISCHER RIND RAZZA PIEMONTESE

36

FASSONE FILET AUS RAZZA PIEMONTESE

36

POLTINGERLAMMNUSS CA 500 GR

42

COSTATA - RINDERLENDE

28

FILETTO DI MANZO - RINDERFILET

30

COTOLETTA DI VITELLO - KALBSKOTLETT

33

RIBEYE DRYAGED

36

FIorentina — T-BONE STEACK CA 1,2 KG

75

TONNO - "SASHIMI" THUNFISCH

28

GRIGLIATA DI PESCE CALAMARI E GAMBERI

26

I VINI ROSSI

DICIOTTO AGLIANICO TEMPA DI ZOE CAMPANIA

32

STUPORE BOLGHERI CAMPO ALLE COMETE TOSCANA

47

BAROLO CORDERO MONTEZEMOLO PIEMONTE HALBE FLASCHE 0,375

42