

LE CREAZIONI

GINATO - APEROL-GIN -TONIC 7,90 1-3

ANTIPASTI

TORTINO DI CICOLI | BURRATA | TARTUFO NERO 16,90 AG
cicoli di pancetta mit burrata und schwarze Trüffel
CARPACCIO DI SPADA | FINOCCHI | PIENNOLO GIALLO 16,90 D
Schwertfischcarpaccio mit gelbe Tomaten und Fenchel
INSALATA DI FRUTTI DI MARE 16,90 DR
Seppie 'Scampi Oktopus

PASTE

PASTA ALLA GENOVESE 16,90 AGLO
sehr alte neapolitanische Rezept mit Tropea Zwiebeln und Fleisch
PASTA CALAMARETTI | ZUCCA | PEPERONCINO 16,90 ARO
mit calamaretti Kürbis und scharfe peperoncino
PASTA SALSICCIA | FIORI DI ZUCCA 15,90 AG
mit Salsiccia und Zucchini bluten

SECONDI PIATTI

PESCE MISTO ALLA GRIGLIA 36 DHR
gegrillte Fischteller
BRASATO DI MANZO AL VINO ROSSO E CIOCCOLATO CON POLENTA 36 AGO
Rinderbrasato in rot Wein und Bitterschokolade mit polenta

PIZZA DEL GIORNO

PIZZA CICOLI E RICOTTA 15,90 AG
mit ciccioli di pancetta ricotta und Pfeffer

DOLCI

PIZZUTTELLA CON RICOTTA E PISTACCHIO 7,90 ACHG
PANNA COTTA 6,90 ACG
TIRAMISU' 6,90 ACG

I VINI O

FRIULIANO - SIRCH - FRIULI 35
PIETRACALDA FIANO DI AVELLINO - CAMPANIA - FEUDI DI SAN GREGORIO 35

PINOT NERO - LOMBARDIA - CASTELLO DI CIGOLA 35
TAURASI AGLIANICO - CAMPANIA - FEUDI DI SAN GREGORIO 45

I CLASSICI

APERITIVO DEL GIORNO - IL NEGRONI DEL KING 9,50 1-3

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO | RUCOLA | PARMIGIANO 15,50 G
ANTIPASTO MISTO 'DAL CAVALIERE' 15,50 ACDRHLG
ROSTBEEF | BUFALA | RADICCHIO TARDIVO 16,90 G
IL CLASSICO - PROSCIUTTO SAN DANIELE | BUFALA 15,50 G
VITELLO TONNATO - CAPPERI DI SALINA | TONNO DI CETARA 15,50 CD
CAPRESE - MOZZARELLA DI BUFALA DOP | POMODORINI 15,50 G

PASTE

CARBONARA - GUANCIALE | PECORINO | UOVA (ABSOLUT OHNE SAHNE) 13,50 ACG
PASTA ALLO SCOGLIO - MEERESFRUCHTEN 15,90 ADOR
IL RAGU' NAPOLETANO COME LO FA LA MAMMA 15,50 ALO
ARRABBIATA - AGLIO | PIENNOLO DOP | NDUJA DI SPILINGA 15,50 AG
LASAGNA NAPOLETANA 14,50 ACG
AGNOLOTTI(RAVIOLI) | TALEGGIO | SAN DANIELE 16,50 ACG

SECONDI PIATTI

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON VERDURE 24,00 € R
FETTINE DI FILETTO DI MANZO OLIO E ROSMARINO 32,00 € AG

INSALATE E FORMAGGI

INSALATA MISTA 7,50
INSALATA CAPRICCIOSA - TONNO OLIVE CAPPERI UOVO SODO 15,50CD
INSALATA CAVALIERE - SAN DANIELE - BUFALA - CARCIOFI 15,50 AG
INSALATA RUCOLA - POMODORINI - BURRATA 15,50 AG
CACIOCAVALLO 7,50 G
GRANA PADANO 7,50 G
TALEGGIO 7,50 G
PECORINO 7,50 G
FORMAGGIO MISTO 16,00 G

GRILLKARTE G

FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS UNSEREM DRYAGER® VOM LAVASTEINGRILL

RIBEYE DRYAGED 36
ROSTBEEF AUS FÄRSE DRYAGED 36
FILETTO DI MANZO - RINDERFILET 36
BISTECCA ALLA FIORENTINA CA 1,2 KG 75 EURO KILO PREIS
COSTATA CON OSSO BLACK ANGUS DRY AGED 85 EURO KILO PREIS
TAGLIATA DI MANZO SU RUCOLA E PARMIGIANO 36
SALSICCIA 22
COTOLETTE DI AGNELLO - LAMM KOTLETT 32
BISTECCA DI „SASHIMI“ TONNO - THUNFISCHSTECK 32 D

LE PIZZE

LA PIZZA NAPOLETANA
NON HA INVENTORI , NE PADRI, NE PADRONI
MA E' IL FRUTTO DEL GENIO DEI
NAPOLETANI

CAPRICCIOSA 11,90 ADG
Salame Napoli Artischocken Sardellen di Cetara Olive di Gaeta
SICILIANA 11,90 AG
Auberginen Capperi di Salina Olive di Gaeta Peperoncino
QUATTRO STAGIONI 11,90 AG
Prosciutto cotto Salame Napoli Artischocken Funghi
SPINACI 12,90 AG
Spinat Gorgonzola
L' ORIGINALE 12,90 AG
Mozzarella di Bufala Parmigiano Olio EVO Basilico
PICCANTE 12,90 AG
Scharfe Salami Artischocken Olive di Gaeta
LAMPEDUSA 12,90 AGD
Thunfisch Capperi di Salina Knoblauch
CAPRESE 13,90 AG
Mozzarella di Bufala Pomodorini Basilico
BRESAOLA 13,90 AG
bresaola rucola pomodorini e parmigiano
CAPONATA 13,90 AGDR
Oktopus Sardelle di Cetara Pomodorini Olive di Gaeta
LA SELEZIONE 13,90 AG
Coppa lardo di Colonnata Salame Toscano
CULATELLO 13,90 AG
Getrocknete Tomaten Provola affumicata Culatello
SALSICCIA E FRIARIELLI 13,90 AG
Salsiccia Scamorza Friarielli
COLONNELLO 13,90 AG
Prosciutto San Daniele Rucola Parmigiano pomodorini
CALZONE NAPOLETANO 13,90 AG
Gefüllt mit Ricotta Mozzarella Salame Napoletano
QUATTRO FORMAGGI 13,90 AG
Vier verschiedene Käsesorten Ohne Tomatensauce
V E G A N A 15,90 A H
Kokonusskäse und verschiedene Gemüse

DIE PIZZA VON DAL CAVALIERE WIRD AUSSCHLIESSLICH MIT FIOR DI LATTE DI AGEROLA
ODER MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA SERVIERT
DER TEIG SOWIE DIE ZUBEREITUNG UND DIE GENUTZTEN ZUTATEN SIND TYPISCH FÜR DIE
PIZZA NAPOLETANA

LE BEVANDE

LE BIRRE SCHLOSSBRAUEREI AU-HALLERTAU A

Euro

PILS	0,33 l	3,6
HELLES	0,5 l	4,2
WEISSBIER	0,5 l	4,2
DUNKLES BIER	0,5 l	4,2
RADLER	0,5 l	4,2
ALKOHLFREI	0,5 l	4,2
KELLER	0,5 l	4,4

BIRRA MADE IN ITALY A

PERONI - NASTRO AZZURRO	0,33 l	3,6
BIRRA MORETTI	0,33 l	3,6

BEVANDE CALDE

O'CAFE PASSALACQUA		2,3
TEE DER BIOTEQUE - CHIEMGAUER TEEMANUFAKTUR		3,9
CAPPUCCINO G		3,5
LATTE MACCHIATO G		3,5

ANALCOLICHE

COCA COLA 1,5	0,33 l	3
APFELSAFTSCHORLE BIO	0,4 l	4,2
TAFELWASSER	0,4 l	3
SPEZI 1,5	0,4 l	3,5
TONICA-CHINOTTO-LIMONATA-ARANCIATA 1,3	0,25 l	3,5
ACQUA MINERALE PLOSE	0,7 l	5,9

VINI APERTI O

ROSSO MERLOT - BIANCO VERDUZZO
0,2l - 6 € 0,5l - 12 € 0,75l - 18 € 1l - 24,00 €

BIANCHI O

I CRU -FEUDI DI SAN GREGORIO - CAMPANIA	0,1 l	0,75 l
MONOVITIGNO SIRCH FRIULI	6	35
	5	35

ROSSI O

ROSSO TOSCANA - CAMPO ALLE COMETE - TOSCANA	5	35
TECCIARE CABERNET MERLOT - CENTOTERRE - TOSCANA	5	35

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
Alle Preise sind inklusive Service und gesetzlicher MWST.