



Antipasti freddi

- Bruschetta al pomodoro e zucca** (A,D,E,H,J,K) 12,90
"Öfferl-Brot" mit einem Salat von bunten Tomaten, gerösteten Kürbis, Schalotten, Kürbiskernen und Basilikumkresse
- Mozzarella di bufala campana con zucca hokkaido sott'aceto pomodorini semiseccchi, pane croccante sardo e olio d'oliva** (A,D) 13,50
Büffelmozzarella aus Kampanien mit eingelegtem Hokkaidokürbis (Orangenessig und Ingwerhonig), halbdgetrockneten Kirschtomaten, sardischem Knusper-Brot und toskanischem Olivenöl
- Vitello tonnato classico** (B,D,H,K) 13,50
vom Kalbsrücken, dünn aufgeschnitten, mit feiner Thunfischsauce, Riesen-Kapernbeeren, Tomatenwürfeln und Basilikumkresse
- Burrata pugliese su valeriana con saltimbocca di pere, lampone amaretti alla nocciola e timo, nocciole tostate e condimento alle noci** (D,B,A,J) 14,90
cremiger Büffelmozzarella aus Puglia, serviert auf Vogerlsalat mit Birnensaltimbocca, Himbeeren, Haselnuss-Amarettini, gerösteten Haselnüssen und Nussdressing
- Carpaccio di manzo "cipriano" con rucola, parmigiano e pignoli** (D,K,B) 15,90
Carpaccio vom **BIO**-Rind, serviert mit Rucola, Parmesanspänen, gerösteten Pinienkernen und mit einer klassischen Senfsauce aus Venedig

Antipasti caldi

- Cozze al forno** (A,D,E,K,L) 11,50
ausgelöste Miesmuscheln mit Kräuterbutter überbacken
- Melanzane al forno con aglio e pomodoro** (D) 12,50
Melanzani mit Tomaten, Knoblauch und Käse im Pizaofen überbacken
- Calamari ,pulpo e salsiccia con pomodoro al forno** (L,K) 14,50
Kalamari und Oktopus mit pikanter Salami, San Marzano Tomaten frischer Pfefferoni und Basilikumöl aus dem Pizaofen
- Gamberetti „Piri Piri“ al forno** (A,D,E,G,K) 16,50
Shrimps mit Chili und Kräuterbutter aus dem Holzofen, **scharf!**



Minestre

Zuppa di pomodoro con pesto e burrata (D,J,E) <i>Tomatencremesuppe serviert mit Basilikumpesto und cremigem Büffelmozzarella</i>	6,90
Zuppa di zucca e patate dolci con crema al curry, olio di semi di zucca e semi di chia (C,D,A) <i>Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Curry-Obers, Kernöl und Chia-Samen</i>	6,90
Zuppa di astice con crespelle alla gravlax, caviale e crescione al basilico (G,H,A,B,D,E) <i>Hummerschaumsuppe mit Graved Lachs Crespelle , Kaviar und Basilikumkresse</i>	7,50

Gluten-, Laktosefreies und Veganes Pastagericht

<u>Glutenfrei:</u> Penne di miglio e mais con, zucca, broccoli carote viola e ricotta affumicata e olive (D) <i>Hirse-Maispenne mit geröstetem Kürbis, Brokkoli, lila Karotten, gebackenem Ricotta dazu Oliven</i>	14,70
<u>Laktosefrei:</u> Ravioli ripieni di melanzane e noci con verdure grigliate e bresaola (A,B,J) <i>Ravioli mit gebratener Melanzani und Walnüssen, gefüllt mit gegrilltem Gemüse und Bresaola</i>	14,70
<u>Vegane Pasta:</u> Bolognese vegana con lenticchie rosse e ortaggi a radice su tagliatelle verdi e crescione al basilico (A,E) <i>vegane Bolognese mit roten Linsen und Wurzelgemüse, serviert auf grünen Tagliatelle und Basilikumkresse</i>	14,90



Le nostre insalate

<i>Insalata „Cesare“</i> (A,D) <i>Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Parmesan und Knoblauchcroutons nach Art des Hauses</i>	10,90
<i>Insalata di Pollo al rosmarino</i> (J,K) <i>mit Rosmarin gebratene Hühnerbruststreifen, gegrillte Feigen und Birnen, serviert auf gemischtem Blattsalat mit Kürbiskern-Balsamicodressing mariniert</i>	12,90
<i>Insalata Amara</i> (D,J,K) <i>verschiedene Bittersalate mit Pomelo, Feigen, Ziegenfrischkäse, gerösteten Walnüssen und Nussdressing</i>	12,90
<i>Insalata „Da Capo“</i> (D) <i>gebratener Schafkäse in Parmaschinken, serviert auf bunten Salaten und mariniert mit Gazpacho-Dressing</i>	12,90
<i>Insalata di uccelli con zucca marinata cruda, petto di quaglia affumicato, more, grissini e condimenti alle noci</i> (A,J,K) <i>Vogel Salat mit roh mariniertem Hokkaidokürbis, lauwarm geräucherter Wachtelbrust, Brombeeren, Grissini und Nussdressing</i>	13,90
<i>Insalata „Americana“</i> (G,D,H,K) <i>bunte Salate mit gegrillten Steingarnelen, Kirschtomaten, Gurken, Paprika Parmesankrusteln und pikantem Limetten-Vanilledressing</i>	14,90
<i>Insalata di Stagione</i> (K) <i>kleiner gemischter Salat mit Kürbiskernen und Kürbiskern-Balsamicodressing</i>	5,90

*Zu unseren Salatspezialitäten empfehlen wir unser
ofenfrisches **Pizzabrot mit (oder ohne) Knoblauch** oder ein **Rosmarinladenbrot**
3,90 (A)*



Unsere Pastaspezialitäten

Penne "Federico" (A,K,D,E,M) <i>Penne mit scharfer Salami, getrockneten Tomaten, Rucola und toskanischem Olivenöl</i>	14,90
Panzerotti ripieni ai funghi porcini con rucola e bresaola (A,B,D,E) <i>mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen in Rucolabutter serviert mit Bresaola (luftgetrocknetem Rinderschinken)</i>	15,90
Cannelloni ripieni di ricotta, finocchi e pomodori secchi su salsa al burro di astice e ragù piccante di polpo e calamari (A,D,G,H,L,E) <i>Cannelloni gefüllt mit Ricotta, Fenchel und getrockneten Tomaten, serviert auf Hummerbuttersauce und pikantem Oktopus-Kalamariragout</i>	15,90
Gnocchi di patate alla zucca con chorizo, zucca al forno e peperone rosso con rucola, pecorino e olio di semi di zucca (A,D,K) <i>Kürbis-Kartoffelgnocchi mit Chorizo, Ofenkürbis, roter Paprika Ruccola, Pecorinokäse und Kürbiskernöl</i>	15,90
Spaghetti alle vongole e bottarga (A,H,L,B) <i>Venusmuscheln und Spaghetti in einem Gemüse-Weinsud mit toskanischem Olivenöl und fein geriebenen Bottarga</i>	16,90
Gnocchi tartufati con rucola, pecorino e noci nere (A,B,D) <i>gefüllte Trüffelgnocchi in brauner Butter, serviert mit Rucola, gereiftem Pecorinokäse und eingelegten schwarzen Walnüssen</i>	16,90
Tagliatelle con gamberetti e zucchini un piccante salsa al burro di aragosta e crescione al basilico (A,B,D,E,G,H,I) <i>Tagliatelle mit Gamberetti und gegrillter Zucchini in einer pikanten Hummerbuttersauce und Basilikumkresse</i>	16,90

Bottarga: gesalzener und getrockneter Rogen vom Thunfisch oder
von der Meeräsche meist aus Sardinien



Pasta „classiche“

Wählen Sie für Ihre Pasta folgende Zubereitungsarten aus:
Spaghetti (A), Penne (A), Gnocchi (A,B), Tagliatelle (A,B), Casarecce (A,B)

<i>... con Aglio, Olio e Peperoncino (D)</i>	9,90
<i>mit Knoblauch, Olivenöl und frischem Chili - scharf</i>	
<i>... all' arrabbiata</i>	11,50
<i>mit frischem Chili und Tomatensugo - scharf</i>	
<i>... con Pomodoro e Basilico</i>	11,50
<i>mit Tomatensauce und frischem Basilikum</i>	
<i>... al Gorgonzola (D)</i>	11,90
<i>in Gorgonzolasauce</i>	
<i>... alla Carbonara (B,D)</i>	12,90
<i>mit Speck, Jungzwiebeln, Mascarpone und Ei</i>	
<i>... alla Bolognese (E)</i>	12,90
<i>mit Tomaten - Fleischsugo</i>	
<i>... al Pesto e Mascarpone (D,J)</i>	12,90
<i>in Basilikumpesto und Mascarpone</i>	
<i>für unser Basilikumpesto verwenden wir Basilikum</i>	
<i>aus BIOlogischem Anbau</i>	
<i>Tris dello Chef (D,J)</i>	15,90
<i>Pastavariation nach Art des Chefs</i>	
<i>Lasagne della casa al forno (B,D,M,A)</i>	15,90
<i>nach Art des Hauses, im Ofen überbacken</i>	

Risotti

<i>Risotto alla zucca con zucca hokkaido e salame piccante</i>	14,90
<i>con gremolata all'arancia e olio alla paprika (D,K)</i>	
<i>Kürbisrisotto mit Hokkaidokürbis und pikanter Salami, mariniert mit Orangengremolata und Paprikaöl</i>	
<i>Risotto al parmigiano tartufato con broccoli di bosco</i>	15,90
<i>e pancetta croccante e tallero di parmigiano (D)</i>	
<i>getrüffeltes Parmesanrisotto mit wildem Broccoli, knusprigen Pancettaspeck und Parmesantaler</i>	
<i>Risotto di piccante al burro di aragosta con peperoni e verdure</i>	15,90
<i>al finocchio e gamberi alla griglia (D,G,H,E)</i>	
<i>pikantes Hummerbutter-Risotto mit Paprika-Fenchelgemüse und gegrillten Gambas</i>	



I nostri pizzaioli consigliano

Empfehlung unseres Pizzaiolis

Pizza "BBQ" (A,D,E,K) <i>feinstes Pulled Pork auf Barbeque-Mascarponecreme, roten Zwiebeln, Mozzarella, Rucola und frischen Tomatenstücken</i>	15,90
Garibaldi (A,D,H) <i>Tomatensauce, Käse, Speck, Thunfisch, <u>Chili</u>, Jungzwiebel, und sonnengetrocknete Tomaten</i>	15,50
Salame tartufato (A,D,K) <i>Tomatensauce, getrüffelte Salami, frische Tomatenstücke, Büffelmozzarella, Rucola und Oliven</i>	15,90
Pizza con bresaola, rucola e parmigiano (A,D) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) Rucola und gehobelter Parmesan</i>	15,50
Marchese (A,D) <i>Tomatensauce, Käse, Parmaschinken oder auf Wunsch mit Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Rucola, Büffelmozzarella und frische Tomatenstücke</i>	15,90

Pizza bianca

Capri (A,D,H) <i><u>Keine Tomatensauce</u>, Büffelmozzarella, frischem Basilikum, sonnengetrockneten Tomaten, frische Tomatenstücke und Rucola – <u>auf Wunsch mit Sardellen</u></i>	13,90
--	-------

Pizze "classiche"

Margherita (A,D) <i>Tomatensauce, Käse</i>	9,90
Funghi (A,D) <i>Tomatensauce, Käse, Champignons</i>	10,90
Napoletana (A,D,H) <i>Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen</i>	10,90
Cardinale (A,D) <i>Tomatensauce, Käse, Schinken</i>	11,90
Fiorentina (A,D) <i>Tomatensauce, Käse, Schinken, Spinat</i>	11,90
Salame (A,D,K) <i>Tomatensauce, Käse, Salami</i>	12,50



Pizze "classiche"

Della Casa (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons	12,50
Pomodoro e Basilico (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomatenstücke, Zwiebel, Knoblauch, <u>Chili</u> , Basilikum	12,90
Tonno (A,D,H) Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Oliven, Zwiebel	12,90
Diavolo (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, <u>milde</u> Pfefferoni	12,90
Calzone (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Knoblauch, Basilikum	12,90
Leonardo (A,D) Tomatensauce, Käse, Broccoli, Mais, Artischocken, Paprika, Champignons	12,90
Quattro Stagioni (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Champignons	13,90
Cacciatora (A,D) Tomatensauce, Käse, Schinken, Speck, Mais, <u>milde</u> Pfefferoni	13,90
Pollo (A,D,E) Tomatensauce, Käse, Hühnerbruststücke mit Rosmarin, Paprika, <u>Chili</u>	13,90
Capricciosa (A,B,D,H) Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Ei	13,90
Quattro Formaggi (A,D) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Dolce Latte, Pecorino	13,90
Amatriciana (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, frische Tomatenstücke, Salami, Speck, Mais, <u>milde</u> Pfefferoni, <u>Chili</u>	13,90
Cipolle e Salame (A,D,K) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebel, Jungzwiebel	13,90
Da Capo (A,D) Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Basilikum	14,90
Enrico (A,D,H,E,K) Tomatensauce, Käse, Crevetten, <u>Chili</u> , Thunfisch, Oliven, Spinat	15,90
dello Chef (A,D) Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmaschinken, Basilikum	15,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass es uns nicht immer möglich ist,
die Pizzen und andere Speisen gleichzeitig zu servieren.



Pesce fresco di stagione alla griglia

*Frische Meeresfische nach Angebot und Saison
mit Meersalz und frischen Kräutern am Grill zubereitet,
serviert mit Rosmarinkartoffeln und jungem toskanischen
Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie*

Filetto di salmone	Lachsfilet	24,50
Orata	Goldbrasse im Ganzen oder filetiert	25,50
Branzino	Wolfsbarsch im Ganzen oder filetiert	25,50
Gamberoni	ausgelöste Steingarnelen	27,80

Pesce e frutti di mare

Cozze con burro d'astice o Cozze alla veneziana pikante (L,E,D,K)		16,50
<i>Miesmuscheln in Hummerbutter-Weißweinsud mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern oder pikantem Chorizo-Tomaten-Weißweinsud mit Knoblauch und Basilikum</i>		
Calamari alla griglia con peperoncini dolci, rucola e ciabatta al rosmarino (L,A)		19,50
<i>Tintenfisch gegrillt mit frischen roten Pfefferoni und jungem Olivenöl, serviert auf Rucola, dazu lauwarmes Rosmarin-Ciabattabrot vom Öfferl</i>		
Filetti di salmone" Saltimbocca" con tre tipi di zucca, purea, al forno e cavolo cappuccio (H,A,D)		24,50
<i>Lachsfilet gebraten mit Salbei und Rohschinken, serviert mit dreierlei vom Hokkaido-Kürbis: Kürbispüree, im Ofen geschmort und Kürbiskrokant</i>		
Filetto di lucioperca nel burro al timo, con bietola rossa su rösti di zucca e patate e gremolata di olive (H,D,A)		24,90
<i>Zanderfilet kross in Thymianbutter gebraten, serviert mit rotem Mangold auf einem Kürbis-Kartoffelrösti und Olivengremolata</i>		
Filetto di coda di rospo burro di astice su risotto allo zafferano con tre tipi di carote al forno e chips di verdure (H,D,E,G)		25,90
<i>Anglerfilet in Hummerbutter gebraten, serviert mit Safranrisotto dazu dreierlei Karotten aus dem Ofen und bunte Gemüsechips</i>		
Filetti di pesce alla griglia „Bella Vista“ (H,D,G)		26,50
<i>gegrillte Meeresfischfilets und Steingarnele serviert mit Mascarpone-Blattspinat und Rosmarinkartoffeln</i>		



Carne

<i>Piccata di pollo alla milanese</i> (A,B,D) <i>Hühnerbrustschnitzeln im Parmesan-Eimantel, serviert auf Tomatenspaghetti</i>	16,90
<i>Filetto di maiale Duroc ripieno di talleggio piccante e servito con</i> (D) <i>un purè di patate al parmigiano e pere caramellate chips di parmigiano</i> <i>Filet vom Duroc Schwein gefüllt mit würzigem Talleggio, serviert mit einem Parmesan-Kartoffelpüree, karamelierten Birnen und Parmesanchips</i>	23,90
<i>Petto d'anatra "sous vide" cotto su verza appuntita e verdure di castagne</i> <i>gnocchi di zucca fritti e amarene</i> (A,D,E) <i>Entenbrust „sous vide“ gegart, serviert auf Spitzkohl-Maronigemüse, gebratene Kürbisgnocchi und Amarenakirschen</i>	25,90
<i>Fegato di vitello alla veneziana, con uvetta al marsala e pinoli</i> <i>su crema di polenta tartufata e broccoletti selvatici</i> (J,D) <i>Kalbsleber nach venezianischer Art, mit Marsala-Rosinen und Pinienkernen auf getrüffelter cremiger Polenta und wildem Broccoli</i>	24,90
<i>Filetto di manzo al pepe verde con spinaci e</i> <i>gnocchi tartufati</i> (A,B,D,M,I) <i>Rinderfilet (Rohgewicht 180g) vom Grill in grüner Pfefferrahmsauce, serviert mit Blattspinat und gefüllten Trüffelgnocchi</i>	29,50

Contorni

<i>Patate al rosmarino</i> <i>Rosmarinkartoffeln</i>	4,90
<i>Spinaci aglio e olio</i> (D) <i>frischer Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl</i>	4,90
<i>Broccoli selvatici al burro di nocciole</i> (D,I) <i>wilder Broccoli in Haselnussbutter</i>	4,90
<i>Insalata verde</i> <i>grüner Blattsalat</i>	4,90
<i>Insalata di Stagione</i> <i>bunt gemischter Salat</i>	5,90



Dolce

Tartufo "bellini" con purea di pesche bianche e purea di lamponi (A,D,I,J,B) 7,90
Schokolade–Nougat–Eistrüffel mit weißem Pfirsichmark und Himbeerpüree

Tiramisu della casa con amarettini (A,B,D,J) 7,90
unser hausgemachter Dessertklassiker mit Amarettinibrösel

**Mousse di mandorle con pere caramellate e
gocce di cioccolato espresso** (J,A,D,E) 7,90
*Mandelmus mit karamellisierten Birnen, Espresso-Schokoladenstreusel
und Schokoladen-Mikado*

Creme brulee alla "toblerone" con mango e ananas (D,B,J) 7,90
*Creme Brulee mit dunkler Valrhona Schokolade, Honig und Mandeln
serviert mit einem Mango-Ananas-Kompott*

**Crema nera e bianca con salsa di frutti di bosco
e croccante alla nocciola** (A,B,D,J) 8,50
*dunkles und weißes Schokolademousse auf Waldbeerensauce
und Haselnuss-Krokantblätter*

Formaggi

Selezione di formaggi con salsa di fichi alla senape mostarda (D,A) 12,00
verschiedene Käsesorten mit Feigensenf