

MENÜ

Desserts

TIRAMISU	9,90€
PANNA COTTA	10,90€
LEMON SORBET	10,90€
CHOCOLATE SOUFFLE MIT VANILLEEIS	13,90 €
PASTICCINI SICILIANI MISTI	12,90 €
PISTAZIENPARFAIT MIT KARIBISCHER SCHOKOLADE	12,90 €
TORTA SETTE VELI Sieben-Schleier-Torte Feine Schokoladen-Haselnuss-Torte mit sieben Schichten	14,90 €

Dessertweine- Weinsorte

GRILLO D'ORO (GORGHI TONDI SICILIA) FL.-0,50L	12,90 € FL. €50,90
PASSITO DI NOTO (PLANETA SICILIA) FL.-0,375L	13,90 € FL. €55,90
JUWELO GEWÜRZTRAMINIER FL.-0,375L	20,90 € FL. €65,90
MUFATO DELLA SALA (ANTINORI TOSCANA) FL.-0,75L	15,90€ FL. €65,90
VERDUZZO RUSSIZ SUPERIORE	15,90€ FL. €65,90

Formaggi —Käse — Cheese

PARMESAN-KÄSE	10,90€
GORGONZOLA- KÄSE	10,90€
PECORINO AL PISTACCHIO DI BRONTE	12,90€
TRÜFFEL-KÄSE	13,90€

Alkoholfreie Getränke

SAN PELLEGRINO	0,75L	€8,90
SAN PELLEGRINO	0,50L	€5,50
SAN PELLEGRINO	0,25L	€3,50
ACQUA PANNA	0,75L	€8,90
ACQUA PANNA	0,50L	€5,50
ACQUA PANNA	0,25L	€3,50
COLA	0,33L	€3,90
COLA LIGHT	0,33L	€3,90
COLA ZERO	0,33L	€3,90
FANTA	0,33L	€3,90
SPRITE	0,33L	€3,90
APFELSAFT	0,40L	€4,50
ORANGENSAFT	0,40L	€4,50
BITTERINO	0,10L	€4,90
BITTER LEMON	0,20L	€4,90
GINGER ALE	0,20L	€4,90
TONIC WATER	0,20L	€4,90

Biere

BENEDIKTINER HELL	0,33L	€4,90
BENEDIKTINER HELL	0,50L	€6,90
PILS ALKOHOLFREI	0,33L	€4,90
KRISTALLWEIZEN	0,50L	€6,90
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50L	€6,90
HEFEWEIZEN HELL / DUNKEL	0,50L	€6,90

Weine des Monats

Weisswein des Monats

REGALEALI - GRECANICO (SIZILIEN)	GL 0,2L €14,90	FL. €45
LA SEGRETA - PLANETA (SIZILIEN)	GL 0,2L €14,90	FL. €45

Rose´wein des Monats

SAINTZUR COTES DE PROVENCE (FRANKREICH)	GL 0,2L €14,90	FL. €45
---	----------------	---------

Rotwein des Monats

SANTA CRISTINA - CUVÉE (TOSCANA)	GL 0,2L €14,90	FL. €45
LEOLUCE - PRIMITIVO (PUGLIA)	GL 0,2L €14,90	FL. €45

MENÜ

Contorni - Beilagen - Side

Dishes

VERDURE GRIGLIATE 9,90 €
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

PURÈ DI PATATE 7,90 €
Kartoffelpüree
Mashed potatoes

**PURÈ DI PATATE
TARTUFATO** 16,90 €
Getrübete Kartoffelpüree
Truffled mashed potatoes

PATATE AL FORNO 7,90 €
Ofenkartoffeln
Baked Potatoes

**PATATINE FRITTE FATTE
IN CASA** 7,90 €
hausgemachte Pommes
Homemade french fries

**PATATINE FRITTE FATTE
IN CASA TARTUFATE** 16,90 €
Getrübete hausgemachte Pommes
Truffled mashed french fries

Pinsa

PINSA CAPRESE 13,90 €
mit Cherrytomaten, Mozzarella, Basilikum
with Cherry tomatoes, mozzarella, basil

PINSA NORMA 15,90 €
mit Mozzarella, Aubergine, Ricotta,
Basilikum
with mozzarella, eggplant, ricotta, basil

**PINSA VEGETARIANA CON
VERDURE ALLA GRIGLIA** 16,90 €
Vegetarisch mit gegrilltem Gemüse
Vegetarian with grilled vegetables

PINSA BUFALA 16,90 €
mit Büffelmozzarella, Rucola, Parmesan
und Cherrytomaten
*with buffalo mozzarella, rocket-salad,
parmesan and tomatoes*

PINSA RUSTICO 18,90 €
mit Oliven, Sardellen, Kapern und Buffola
with olives, anchovies, capers and buffola

PINSA ALFIO 16,90 €
mit Salsiccia und Rübenstiele
with salsiccia and beet stalks

PINSA RUSTICO GOURMET 26,90 €
CON CARPACCIO DI TONNO
STRACCIATELLA E PISTACCHIO
Gourmer-Pinsa "Rustico" mit Thunfisch-
Carpaccio, Stracciatella und Pistazien
*Rustico gourmet pinsa with tuna
carpaccio, stracciatella and pistachios*

Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

MENÜ

Insalate - Salate - Salads

INSALATA MISTA 9,90€
Gemischter Salat
Mixed salad

INSALATA RUSTICO 16,90 €
Gemischter Salat mit Parmaschinken und Ei
Mixed salad with parma ham and egg

INSALATA CON TACCHINO RUSTICO WAY 19,90 €
Salat mit Putenbrust
Salad with turkey breast

RUCOLA E PARMIGIANO E PARMA 16,90 €
Rucola Salat mit Parmesan und Parmaschinken
Rocket salad with parmesan cheese and parma ham

Zuppe —Suppen —Soups

CREMA DI POMODORO 9,90 €
Tomatensuppe
Tomato soup

MINESTRA DI VERDURE 9,90 €
Gemüsesuppe
Vegetable soup

Antipasti—Vorspeisen -

Appetizers

CARPACCIO DI MANZO CON INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO 18,90 €
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanscheiben
Raw Beef Slices with Parmesan and Rocket salad

VITELLO TONNATO 18,90 €
Kalbsfiletscheiben mit Thunfischsoße und Kapernsauce
Slices of calfsfillet with tuna and caper sauce

MOZZARELLA CAPRESE 13,90 €
Tomaten & Mozzarella
Tomatoes with Mozzarella Cheese

BURRATA CON BRUSCHETTE DI MELANZANE E BASILICO 19,90 €
Burrata mit Auberginen - Bruschetta und Basilikum
Burrata eith eggplant bruschetta and basil

CAPONATA SICILIANA ANTICA RICETTA CON PEPERONI 16,90 €
Sizilianische Caponata (mit Aubergine und Paprika) *Sizilian Caponata (with Eggplant and Paprika)*

TRIS CRUDO MARE CON FINOCCHIO E AGRUMI 26,90 €
Meeresfrüchte-Trio mit Fenchel and Zitrusfrüchten
Seafood trio with fennel and citrus

TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO 24,90 €
Lachs Tatar mit Avocado
Salmon tartare with avocado

SCAMPI IN CROSTA DI PANKO CON SALSA ALLO ZAFFERANO 24,90 €
Scampi in Panko Kruste mit Safransauce
Scampi in panko crust with saffron sauce

Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

MENÜ

Pasta - Nudelgerichte- Noodles

LINGUINE ALLE
VONGOLE E GAMBERETTI 24,90 €
Linguine mit Venusmuscheln und
Crevetten

*Linguine with venus clams and
shrimps*

LINGUINE CON TARTUFO
E PARMIGGIANO 26,90 €
Linguine mit gehobeltem Trüffel in
Parmesanform
*Linguine with fresh truffles in
parmesan cheese*

SPAGHETTI POMODORO E
BASILICO 12,90 €
Spaghetti mit Tomaten und
Basilikum
Spaghetti with tomatoes and basil

TAGLIATELLE ALL' UOVO
CON RAGU ALLA
BOLOGNESE 15,90 €
Tagliatelle Bolognese (Rind)
Tagliatelle Bolognese (Beef)

TAGLIATELLE ALL' UOVO
CON CARDONCELLI E
ZUCCHINI 16,90 €
Tagliatelle mit Kräuter-Seitling und
Zucchini
*Tagliatelle with mushroom capes
and courgette*

TAGLIATELLE FRESCHE
ALL'UOVO CON SALMONE E
CREMA ALLO ZAFFERANO 19,90 €
Frische Eier-Tagliatelle mit Lachs und Safransauce
Fresh egg tagliatelle with salmon and saffron cream

TAGLIOLINI NERI AL RAGU`
DI MARE 26,90 €
Schwarze Tagliolini mit Meeresfrüchteragout
Black tagliolini with seafood ragout

RISOTTO MANTECATO AL
VERDE DI STAGIONE 18,90 €
Cremiges Risotto mit saisonalen Gemüsegrün
Creamy risotto with seasonal green vegetables

Pastadella nonna - Hausgemachte Pasta - Home made Noodles

TORTELLONI "CHEF" 16,90 €
Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in
Schinken-Pilzen -Rahmsauce

*Tortelloni filled with ricotta cheese and
spinach, in ham, mushroom and cream
sauce*

TORTELLONI AL
POMODORO 14,90 €
Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und
Spinat, in Tomatensauce
*Tortelloni filled with ricotta and
spinach in tomato sauce*

GNOCCONI CON
CARDONCELLI 17,90 €
Hausgemachte Gnocconi, gefüllt mit
Mozzarella, in Kräuter-Seitling
*Gnocconi filled with mozzarella cheese
in mushroom capes sauce*

GNOCCONI IN FONDUTA DI
FORMAGGI SELEZIONATI E
RUCOLA 18,90 €
Hausgem. Gnocconi in Fonduta
ausgewählter Käsesorten mit Rucola
*Homemade Gnocconi in fondue of selected
cheeses with rocket*

PACCHERI AL PESTO DI
BASILICO 17,90 €
CON MELANZANE CROCCANTI E
RICOTTA SALATA
Paccheri mit Basilikumpesto, knusprigen
Auberginen
*Paccheri with basil pesto , crispy
eggplant and salted ricotta*

Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

MENÜ

Vitello - Kalb - Veal

FILETTO DI VITELLO A
BASSA COTTURA AI FUNGHI
PORCINI

Kalbsfilet bei Niedrigtemperatur gegart, mit
Steinpilzen

*Slow cooked veal fillet with porcini
mushrooms*

Agnello - Lamm - Lamb

CARRE D'AGNELLO
RUSTICO

Lammcarrè nach Rustico Art
Saddle lamb on Rustico way

Manzo - Rind - Beef

BISTECCA DI MANZO ALLA
GRIGLIA

Rumpsteak vom Grill
Grilled Rumpsteak

FINISSIMA DI MANZO AI
FERRI

MARINATA ALLE ERBE SICILIANE
Feines Rindfleisch vom Grill , mariniert mit
sizilianischen Kräutern
Fine grilled beef marinated with sicilian herbs

FILETTO DI MANZO
(ARGENTINA)
Rinderfilet vom Grill
Grilled beef fillet

FILETTO DI MANZO
AUSTRALIANO PREMIUM
Australianisches Premium-Rinderfilet

Australian premium beef filet

Maiale-Schwein - Porc

FILETTO DI MAIALE IBERICO
A BASSA COTTURA CON SALSA
GORGONZOLA E PISTACCHIO DI
BRONTE

Iberico-Schweinefilet bei Niedrigtemperatur gegart,
mit Gorgonzolasauce und Bronte-Pistazien

*Slow-cooked Iberico pork fillet with
gorgonzola sauce and Bronte pistachios*

Pollame —Hähnchen —Chicken

MILANESE DI TACCHINO
(GERMANY)

Putenbrustfilet nach Milanese Art
Turkey breast on Milanese way

Pesce —Fisch —Fish

ORATA ALLA GRIGLIA

Dorade (Goldbrasse) vom Grill
Grilled gilthead bream

ORATA IN CROSTA DI SALE

Dorade in salzkruste
Baked gilthead bream in salt crust

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA
Seezunge nach Müllerin Art (in Butter &
Mehl)
Sole meuniere (butter & flour style)

SALMONE ALLA
GRIGLIA ALLE ERBE
Lachsfilet vom Grill mit frischen Kräutern
Grilled filet of salmon with fresh herbs

POLPO ALLA GRIGLIA
CON POMODORINI E
ERBE
Gegrillter Oktopus
Grilled octopus

Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.



Monatsempfehlung

Antipasti

BURRATA SU GIARDINO DI ORTAGGI MARINATI

Burrata auf einem Gemüse-Garten in Marinade

Burrata on a garden of marinated vegetables

€19,90

CARPACCIO DI MANZO CON UOVO STRAPAZZATO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO

Rinder-Carpaccio mit Rührei, Parmesanspänen und Trüffel

Beef carpaccio with scrambled egg, Parmesan flakes and truffle

€28,90

Primi

CANNELLONEXL RIPIENO DI RAGÙ BIANCO E CREMA DI PARMIGIANO AL TARTUFO

(Gefüllte Pasta mit weißem Ragout und Parmesan-Trüffelcreme)
(Stuffed pasta with white ragout and parmesan-truffle cream)

€22,90

PACCHERI AL RAGÙ DI CINGHIALE

Paccheri mit Wildschweinragout
paccheri with wild boar ragout

€22,90

TAGLIOLINI SU VELLUTATA DI BROCCOLI AFFOGATI, CON CIUFFO DI SPECK CROCCANTE E SPOLVERATA DI PECORINO

Tagliolini auf Creme aus geschmorten Brokkoli, mit knusprigem Speck und Pecorinokäse bestäubt

Tagliolini on a cream of braised broccoli, topped with crispy speck and a sprinkle of Pecorino cheese

€22,90

Secondi

OSSOBUCO ALLA MILANESE

(Ossobuco Mailänder Art)
(Ossobuco Milanese-style)

€29,90

FILETTO DI VITELLO A COTTURA LENTA CON CROSTA DI FORMAGGIO E TARTUFO NERO

Kalbsfilet bei langsamer Garung mit Käsekruste und schwarzem Trüffel
Slow-cooked veal fillet with cheese crust and black truffle

€44,90

FILETTI DI ORATA AL CARTOCCIO CON PROFUMI DEL

MEDITERRANEO

Goldbrassenfilets in der Folie gegart

Sea bream fillets baked en papillote

€36,90