

Herzlich willkommen liebe Gäste!



In Italien wird das Essen als eine Lebensphilosophie betrachtet. Das Zubereiten und Genießen von Speisen repräsentiert auf lebendige Weise die Geschichte und Traditionen des Landes und zählt zu den schönsten Ausdrucksformen der italienischen Kultur.

Unsere Kochkunst verschmilzt gekonnt Tradition und moderne Innovation. Unsere Gerichte basieren auf authentischer und traditioneller Küche, da wir stets bestrebt sind, Ihnen die Spezialitäten unserer Heimat in höchster Qualität zu präsentieren. Unsere Menüs spiegeln die italienische Esskultur wider und umfassen Antipasti, Primi, Secondi und Dolci.

Unsere Pasta wird gemäß der italienischen Tradition "al dente" zubereitet, wobei die Form der Pasta eine wichtige Rolle spielt. Einige Pasta Sorten sind fester im Biss als andere.

Unsere Weinauswahl ist sorgfältig zusammengestellt, um Ihre kulinarische Erfahrung zu bereichern. Lassen Sie sich von unserer erlesenen Weinauswahl inspirieren und entdecken Sie die perfekte Weinbegleitung zu Ihren Gerichten.

"Falls Sie spezielle Wünsche oder Allergien haben, oder wenn Sie gerne eine gewisse Schärfe in Ihren Gerichten bevorzugen, zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Wir sind stets bemüht, Ihre individuellen Bedürfnisse und Vorlieben zu berücksichtigen und können Ihnen Informationen zu den in unseren Gerichten enthaltenen Zusatzstoffen geben."

Unsere Küche hat Mittwoch bis Sonntag
von 17:00 bis 22:30 Uhr für Sie geöffnet,
oder nach Vereinbarung.

Menü

Stellen Sie Ihr Lieblingsmenü selbst zusammen 3 oder 4 Gänge zum Festpreis.

3-Gänge-Menü

Amus buche

1. Gang: Vorspeise (Antipasti)

2. Gang: Hauptgang (Antipasti, Primi, Secondo)

Pre dessert

3. Gang: Dolci

59

Wein Degustation 29,00

4-Gänge-Menü

Amus buche

1. Gang: Vorspeise (Antipasti)

2. Gang: Zwischengang (Antipasti, Primi)

Sorbet

3. Gang: Hauptgang (Antipasti, Primi, Secondo)

Pre dessert

4. Gang: Dolci

79

Wein Degustation 39,00

Antipasti

5 Ostriche irlandesi

Limone

5 *Irische Austern* | *Zitrone*

25

Polpo grigliato

Polenta al nero di seppia | *Paprika*

affumicata | *Limone*

Gegrillter Oktopus | Polenta mit Sepiatinte

Geräucherte Paprika | Zitrone

24

Tartare di salmone

Avocado | *Lime*

Tatar vom Lachs | *Avocado* | *Limette*

20

Gamberi pescati in natura in guazzetto di pomodoro e aglio

Pomodoro | *Aglio* | *Prezzemolo*

Wildfanggarnelen in Knoblauch-

Tomatensud

Tomate | Knoblauch | Petersilie

18

Asparagi verdi grigliati con prosciutto di Parma

Olio extravergine d'oliva | *Parmigiano*

Insalatina

Gegrillter grüner Spargel mit

Parmaschinken | *Olivenöl* | *Parmesan*

18

Vitello tonnato

Carne di vitello | *Salsa di tonno* | *Capperi*

Kalbfleisch | Thunfischsauce | Kapern

19

Tagliere di salumi e formaggi italiani

Salumi italiani | Formaggi selezionati |

Verdure sott'olio

Aufschnittplatte mit italienischer Wurst und Käse

Ausgewählte Spezialitäten | *Eingelegtes*

Gemüse

21

Carpaccio di manzo

Scaglie di Parmigiano |

Emulsione al limone | *Insalata*

Hauchdünne Rindfleischscheiben

19

Parmigiana di melanzane

Lasagnetta di melanzane

Auberginen-Parmigiana

18

Burrata su pomodorini marinati

Rucola | *Basilico*

Burrata auf marinierten Kirschtomaten

Rucola | *Basilikum*

19

Carpaccio di barbabetola

Rucola | *Parmigiano* | *Olio al limone*

Rote-Bete-Carpaccio | *Rucola* | *Parmesan*

Zitronenöl

16,50

Antipasti di verdure

Verdure italiane | *Mozzarella di bufala*

Bruschetta

Italienisches Gemüse | Büffelmozzarella

Bruschetta

19

Bruschetta

Pane tostato | *Pomodori siciliani* | *Insalata*

Parmigiano

Geröstetes Brot | Sizilianische Tomaten

Salat | Parmesan

10,50

Insalata mista

Gemischter Salat

10,50

klein 7,50

Primi

Spaghetti allo scoglio

*Vongole | Cozze | Calamari | Gamberi
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Venusmuscheln | Miesmuscheln | Calamari
Garnelen*
24

Tagliatelle con gamberi, aglio e peperoncino

*Olio extravergine d'oliva | Prezzemolo
Tagliatelle mit Garnelen, Knoblauch und
Chili | Olivenöl extra vergine | Petersilie*
24

Tagliatelle al salmone

*Panna | Pomodoro | Salmone | Prezzemolo
Tagliatelle mit Lachs
Sahne | Tomaten | Lachs | Petersilie*
19

Risotto con piselli, burrata e gamberoni di Mazara del Vallo

*Piselli | Burrata | Gamberoni
Risotto mit Erbsen, Burrata und Garnelen
aus Mazara del Vallo | Erbsen | Burrata*
26

Paccheri con scampi

*Pomodorini | Aglio | Olio extravergine
d'oliva | Prezzemolo
Paccheri mit Scampi Kirschtomaten
Knoblauch | Olivenöl extra vergine
Petersilie*
26

Spaghetti alle vongole

*Aglio | Olio extravergine d'oliva
Prezzemolo | Vino bianco
Spaghetti mit Venusmuscheln
Knoblauch | Olivenöl extra vergine
Petersilie | Weißwein*
24

Spaghetti alla puttanesca

*Pomodoro | Olive | Capperi | Acciughe
Peperoncino
Spaghetti Puttanesca Tomaten | Oliven
Kapern | Sardellen | Chili*
16

Tagliatelle al tartufo nero

*Burro | Servite nella forma di Parmigiano
Tagliatelle mit schwarzem Trüffel | Butter |
Im Parmesanlaib serviert*
29 | Menü +5

Tortellacci agli asparagi

*Burro | Parmigiano
Tortellacci mit Spargel | Butter | Parmesan*
19

Spaghetti al pomodoro e basilico

*Pomodoro datterino siciliano | Basilico |
Parmigiano
Spaghetti mit Tomatensauce | Sizilianische
Datteltomaten | Basilikum | Parmesan*
14

Risotto al limone con asparagi verdi

*Burro | Parmigiano | Scorza di limone
Zitronenrisotto mit grünem Spargel |
Butter | Parmesan | Zitronenzeste*
19

Spaghetti aglio e olio

*Aglio | Olio extravergine d'oliva
Peperoncino | Prezzemolo
Spaghetti Aglio e Olio
Knoblauch | Olivenöl extra vergine | Chili
Petersilie*
14

Zite alla Genovese

*Piatto tipico napoletano | Manzo Chianina
Cipolle di Montoro
Typisch neapolitanisches Gericht | Pasta
Zite | Chianina-Rindfleisch | Montoro-
Zwiebeln*
19

Spaghetti alla carbonara

*Uovo | Pecorino | Guanciale | Pepe nero
Spaghetti Carbonara Ei | Pecorino
Guanciale | Schwarzer Pfeffer*
18

Secondi

Filetto di orata pescata in natura su risotto allo zafferano

*Burro | Limone | Erbe aromatiche
Filet vom Wildfang-Dorade auf
Safranrisotto | Butter | Zitrone
Aromatische Kräuter*

34

Filetto di branzino “Acqua Pazza”

*Gamberi | Verdure | Pomodori | Aglio
Wolfsbarschfilet „AcquaPazza“
Riesengarnelen | Gemüsesud Tomaten
Knoblauch*

34

Tagliata di tonno (qualità sushi) su panzanella

*Carciofi | Olive
Tagliata vom Thunfisch in Sushi-Qualität
auf Brotsalat | Artischocken | Oliven*

32

Gamberoni Black Tiger pescati in natura alla griglia (5 pezzi)

*Insalata | Limone | Olio extravergine
d’oliva
5 Wildfang Black Tiger Garnelen vom
Grill
Salat | Zitrone | Olivenöl extra vergine*

28

Tagliata di manzo

(Manzo bavarese al pascolo)

*Entrecôte | Rucola | Patate al rosmarino
Entrecôte Tagliata vom bayerischen
Wiesenrind | Rucola | Rosmarinkartoffeln*

34

Saltimbocca di vitello alla romana

*Patate al rosmarino | Verdure di stagione
Kalbs-Saltimbocca nach römischer Art
Rosmarinkartoffeln | Saisonales Gemüse*

29

Petto di faraona

*Crema di lenticchie | Jus | Broccoli
selvatici
Perlhuhnbrust
auf Linsencreme | Jus | Wilder Brokkoli*

29

Dolci

Selezione di formaggi italiani

Accompagnata da confetture e frutta secca

Italienische Käseauswahl

Erkunden Sie die reiche Vielfalt italienischer Käsespezialitäten, sorgfältig ausgewählt aus den besten Regionen Italiens.

Jede Sorte überzeugt mit einer einzigartigen Geschmacksnote und Textur.

17

Soufflé al cioccolato

Cuore fondente | Gelato alla vaniglia

Schokoladensoufflé

Mit flüssigem Kern | Vanilleeis

13

Chiacchiere con crema al pistacchio

Sfoglia croccante | Crema di pistacchio | Zucchero a velo |

Scorza d'arancia | Gelato alla vaniglia

Knuspriges Chiacchiere-Gebäck, getoppt mit feiner Pistaziencreme aus Bronte, Kugel Vanilleeis leicht bestäubt mit Puderzucker und verfeinert mit etwas frischer Orangenzeste.

13

Delizia al Limone

Pan di Spagna al limone | Crema al limone | Limoncello | Glassa agrumata

Neapolitanisches Zitronendessert

Luftiger Biskuit mit feiner Zitronencreme und einem Hauch Limoncello, umhüllt von einer frischen Zitrusglasur – leicht, cremig und aromatisch

13

Tiramisù

Savoiardi | Mascarpone | Caffè | Cacao amaro

Das wohl berühmteste italienische Dessert – luftig, cremig und aromatisch.

13

Panna cotta

Salsa di lamponi

Klassische italienische Panna Cotta | Himbeersauce

10

Sorbetto al limone fatto in casa con Prosecco

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Prosecco

10

Tartufo classico

Cioccolato | Zabaione | Nocciola

Klassisches Tartufo-Eis | Schokolade | Zabaione | Haselnuss

10

Analcolici – Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola		0,2 l	3,50
Coca-Cola Zero		0,2 l	3,50
Fanta		0,2 l	3,50
Sprite		0,2 l	3,50
Spezi		0,2 l	3,50

ACQUA MORELLI Frizzante		0,25 l	3,50
		0,75 l	8,50
ACQUA MORELLI Naturale		0,25 l	3,50
		0,75 l	8,50

Saftschorlen		0,3 l	3,50
Apfelsaft		0,2 l	3,50
Rhabarbersaft		0,2 l	3,50
Maracujasaft		0,2 l	3,50
Orangensaft		0,2 l	3,50
Traubensaft rot		0,2 l	3,50

Bitter Lemon Goldberg	Fl. 0,2 l	3,50
Tonic Water Goldberg	Fl. 0,2 l	3,50
Ginger-Ale Goldberg	Fl. 0,2 l	3,50

Birre - Bier

vom Fass

Birra Poretti 4 Lupoli		0,25 l	4,00
Birra Poretti 4 Lupoli		0,4 l	5,50
Norddeutsch		0,3 l	4,50
		0,4 l	5,50
Alsterwasser		0,3 l	4,50
		0,4 l	5,50

Flasche

Erdinger alkoholfrei	0,5 l	6,50
Carlsberger alkoholfrei	0,33 l	4,50
Duckstein Weizen naturtrüb	0,5 l	6,50

Catering

"Ob Sie eine private Feier, Hochzeit, Jubiläum oder eine große Firmenveranstaltung planen, wir laden Sie ein, sich von unserer jahrelangen Erfahrung und Kreativität verzaubern zu lassen. Bei uns steht die Gestaltung und Durchführung Ihrer Veranstaltung im Mittelpunkt.

Unser Catering-Service bietet maßgeschneiderte Themenbuffets und kümmert sich auf Wunsch um alle Details, die für eine rundum gelungene Veranstaltung erforderlich sind. Von der Menüauswahl bis zur Dekoration, wir sorgen dafür, dass Ihr Event unvergesslich wird.

Unser Service reicht von kleinen Gesellschaften mit 15 Personen bis hin zu großen Events mit 150 Gästen. Unser Ziel ist es, Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihre Gäste zu begeistern. Kontaktieren Sie uns, um ein individuelles Angebot zu erstellen, das perfekt zu Ihren Bedürfnissen passt. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Ereignis machen."

Mobiler Pizzawagen

"Begeistern Sie Ihre Gäste mit einer authentischen italienischen Pizzaback-Erfahrung und mieten Sie unseren mobilen Pizzawagen! Unser Pizzawagen ist die perfekte Ergänzung für jede Veranstaltung, sei es eine private Feier, Firmenfest, Hochzeit oder ein Straßenfest.

Unsere mobile Pizzabäckerei bietet Ihnen frisch zubereitete, handgemachte Pizzen, die direkt vor Ort in einem traditionellen Steinofen gebacken werden. Ihre Gäste können dabei zusehen, wie die Pizzen kunstvoll belegt und in kürzester Zeit knusprig gebacken werden.

Wir bieten flexible Mietoptionen, angepasst an die Größe Ihrer Veranstaltung und Ihre individuellen Bedürfnisse. Unser erfahrenes Team kümmert sich um die gesamte Logistik, von der Aufstellung des Wagens bis zur Zubereitung der Pizzen und dem freundlichen Service für Ihre Gäste.

Mit unserem Pizzawagen wird Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Highlight, das in Erinnerung bleibt. Kontaktieren Sie uns, um Verfügbarkeit und Preise zu besprechen und Ihren Event zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!"