

# Aperitivi

Bitterino analcolico 1	5 cl 6,50 €
Sherry dry, medium oder Cream 1,12	5 cl 7,50 €
Martini weiß, dry, rot 1,12	5 cl 7,50 €
Glas Prosecco 12	0,1l 8,50 €
Punt e Mes 1	5 cl 8,00 €
Cynar 1	5 cl 8,00 €
Kir Royal 1,12	0,1l 8,50 €
Kir 1,12	0,1l 8,50 €
Pernod 1	4 cl 8,50 €
Solamente Grande Grapefruit mit Spritz	0,2l 9,50 €
Rossini oder Bellini 1	0,1l 9,50 €
Campari Soda 1	4 cl 9,00 €
Campari Orange mit frisch gepresstem Orangensaft 1	4 cl 10,50 €
Hugo 1,12	0,1l 10,50 €
Aperol Spritz 1,8,12	0,2l 10,50 €
Limoncello Spritz 1,4,12	0,2l 10,50 €
Long Drinks 1,2,8,11	0,2l 10,50 €
Negroni 1,12	9 cl 11,50 €
Martini Cocktail 1,12	5 cl 12,50 €
Espresso Martini 1,2	9 cl 13,50 €
Glas Champagner 12	0,1l 14,50 €

# Menü Surprise

Überraschungsmenü I <sup>A, D</sup> 68,50 €

Antipasto, Pasta, Fisch oder Fleisch und Dessert

*Antipasto Pasta fish or meat and dessert*

Überraschungsmenü II <sup>A, D</sup> 79,50 €

Antipasto, Pasta, Fisch, Fleisch und Dessert

*Antipasto Pasta fish and meat, dessert*

## Antipasti caldi e freddi

### warm and cold starters

Bietola rossa e caprino 13,50 €

Rote Beete mit Ziegenkäse

*Beetroot with goat cheese*

Fagioloni, tonno e cipolle <sup>4</sup> 13,50 €

Weißer Riesenbohnen mit Thunfisch und Zwiebeln

*white giant beans with tuna and onions*

Verdure grigliate 13,50 €

Italienisches Grillgemüse, vegan

*Italian grilled vegetables, vegan*

Mozzarella di Bufala <sup>G, 12</sup> 17,50 €

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

*Buffalo mozzarella with tomatoes and basil*

Prosciutto e melone 18,50 €

Parmaschinken mit Honigmelone

*Parma ham with honey melon*

Tartar di salmone <sup>D</sup> 18,50 €

Lachstatar auf Kartoffelblättern

*salmon tartare on potato leaves*

Carpaccio di manzo, rucola, parmigiano <sup>G, J, 12</sup> 18,50 €

Rindercarpaccio auf Rucola und Parmesan

*beef carpaccio with rocket and parmesan*

Vitello tonnato <sup>C, D, G</sup> 20,50 €

Kalbfleisch in Scheiben mit Thunfischsauce

*veal slices with tuna sauce*

Antipasto Piccolo Mondo <sup>C, B, D, G, J, N, 12</sup> 22,50 €  
Gemischter Vorspeisenteller:  
Vitello tonnato, Rindercarpaccio, Lachstatar und Baby Calamari  
*Vitello tonnato, beef carpaccio, salmon tartar, baby calamari*

Cappe sante con porcini e spinaci gratinate <sup>G, N</sup> 25,50 €  
Jakobsmuscheln mit Steinpilzen, Blattspinat und Parmesan gratiniert  
*gratinated scallops with porcini mushrooms, spinach and parmesan*

Frutti di mare <sup>B, D, N</sup> 26,50 €  
Meeresfrüchtesalat  
*seafood salad*

Tartar di Filetto di Manzo (ca. 150g) 28,50 €  
Rinderfilet Tatar  
*beef fillet tartare*

## Minestre / Soups

Minestrone <sup>H</sup> 9,50 €  
Italienische Gemüsesuppe  
*Italian vegetable soup*

Crema di pomodoro <sup>G</sup> 9,50 €  
Tomatencremesuppe  
*tomato cream soup*

## Insalate / Salads

Unsere Salate werden mit Balsamico Essig <sup>12</sup> und Olivenöl serviert.  
*Our salads are served with balsamic vinegar <sup>12</sup> and olive oil.*

Insalata piccola 7,50 €  
Kleiner gemischter Salat  
*little mixed salad*

Insalata grande <sup>12</sup> 10,50 €  
Großer gemischter Salatteller  
*big mixed salad*

Insalata di pomodorini <sup>12</sup> 12,50 €  
Kirschtomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum  
*tomato salad with red onions and basil*

Insalata grande con pecorino <sup>12</sup> 17,50 €  
Großer gemischter Salatteller mit Schafskäse  
*big mixed salad with pecorino cheese*

Insalata tonno e cipolle <sup>D, 12</sup> 17,50 €  
Gemischter Salatteller mit Thunfisch und roten Zwiebeln  
*mixed salad with tuna and red onions*

Insalata Piccolo Mondo <sup>G, H, 12</sup> 19,50 €  
mit Parmaschinken, Parmesan und Walnüssen  
*with Parma ham, Parmesan cheese and walnuts*

Insalata mista tropicale <sup>B, 12</sup> 22,50 €  
mit Scampi, Avocado und Mango  
*with shrimps, avocado and mango*

## Pasta / Noodle Dishes

Spaghetti aglio olio e peperoncino <sup>A</sup> 15,00 €  
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili  
*with garlic, olive oil and chili*

Gnocchi di patate alla sorrentina <sup>A, G</sup> 17,50 €  
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella  
*homemade potato gnocchi with tomato sauce and mozzarella*

Tagliatelle alla genovese <sup>A, H</sup> 17,00 €  
mit Basilikum in Pestosauce  
*with basil in pesto sauce*

Penne cacio e pepe 17,50 €  
mit würziger Käsesauce und Pfeffer  
*with spicy cheesesauce and pepper*

Tortelloni con ricotta e spinaci al mascarpone <sup>A, G</sup> 17,50 €  
Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt in Mascarpone-Walnussauce  
*Tortelloni filled with ricotta and spinach in mascarpone walnut sauce*

Linguine al salmone e zucchini <sup>A, B, D, G, I, N, 1, 13</sup> 21,50 €  
mit Lachs und Zucchini in Hummersauce  
*with salmon and zucchini in lobster sauce*

Penne Piccolo Mondo <sup>A</sup> 21,50 €  
mit Rinderfiletspitzen und Kirschtomatensauce  
*with beef tips and cherry tomato sauce*

Spaghetti alla marinara <sup>A, B, D, N</sup> 26,50 €  
mit Meeresfrüchten und Tomatensauce  
*with seafood and tomato sauce*

Spaghettoni con scampi e pomodorini <sup>A, B</sup> 27,50 €  
mit Scampi und Kirschtomaten  
*with shrimps and cherry tomatoes*

# Pizze

Focaccia <sup>A</sup> mit Kräutern und Olivenöl <i>with herbs and olive oil</i>	8,00 €
Margherita <sup>A, G</sup> mit Tomatensauce und Mozzarella <i>with tomato sauce and mozzarella</i>	12,50 €
Focaccia con prosciutto di Parma e pomodorini mit Parmaschinken und Kirschtomaten <i>with Parma ham and cherry tomatoes</i>	14,50 €
Vegetariana <sup>A, G</sup> vegetarisch belegt <i>vegetarian</i>	17,50 €
Mista <sup>A, G, 3, 5</sup> mit Salami, Schinken, Champignons und Peperoni <i>with salami, ham, mushrooms and pepperoni</i>	17,50 €
Calabrese <sup>A, G, 3, 5</sup> mit Blattspinat, scharfer Salami und Gorgonzola <i>with spinach, spicy salami and Gorgonzola</i>	18,50 €
Tonno e cipolla <sup>A, D, G</sup> mit Thunfisch und roten Zwiebeln <i>with tuna and red onions</i>	18,50 €
Bresaola e noci Bündnerfleisch und Walnuss <i>Bresaola and Walnut</i>	18,50 €
Piccolo Mondo <sup>A, G</sup> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>with Parma ham, rocket and parmesan</i>	20,50 €
Tartufo e Bufala bianca mit Trüffel und Bufala Mozzarella (ohne Tomatensauce) <i>with truffle and bufala mozzarella (without tomato sauce)</i>	25,50 €
Marinara <sup>A, B, G, N</sup> mit Meeresfrüchten <i>with seafood</i>	26,50 €
Scampi e aglio <sup>A, B, G</sup> mit Garnelen und Knoblauch <i>with shrimps and garlic</i>	26,50 €

## Pesce / Fisch / Fish

Luccio alla fiorentina A, C, D, F, G, I, J, 13 Zanderfilet auf Blattspinat gratiniert <i>Pike-perch fillet on leaf spinach au gratin</i>	30,50 €
Zuppa di pesce Große Fischsuppe <i>big fish soup</i>	32,50 €
Salmone alla vellutata di prosecco A, C, D, F, G, I, J, 12, 13 Lachsfilet in Proseccosauce mit rosa Pfeffer <i>Salmon fillet in prosecco sauce with pink pepper</i>	34,50 €
Scampi alla griglia B, D Großgarnelen vom Grill <i>grilled king prawns</i>	36,50 €
Orata o branzino alla griglia Dorade Royal oder Loup de Mer vom Grill <i>Sea Bream or Sea Wolf grilled</i>	36,50 €
Scampi al forno A, B, C, D, F, G, I, J, 13 Großgarnelen aus dem Ofen mit Knoblauch und Chili <i>king prawns from the oven with garlic and chili</i>	37,50 €
Scampi al pepe A, B, C, D, F, G, I, J, 13 Großgarnelen in grüner Pfeffersauce <i>Prawns with green pepper sauce</i>	37,50 €
Filetti di pesce alla cardinale A, B, C, D, F, G, I, J, 1, 13 Gemischte Edelfischflets in Hummer-Krabbensauce <i>mixed gourmet fish fillets in lobster-crab sauce</i>	38,50 €
Coda di rospo alla sarda A, C, D, F, G, I, J, 13 Seeteufel mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten <i>monkfish with olives, capers and cherry tomatoes</i>	39,50 €

Alle Fischgerichte werden mit Salat und Salzkartoffeln serviert.  
*All fish dishes are served with salad and boiled potatoes.*

# Carne

Petto Di Pollo al senape <sup>A, C, F, G, I, J</sup> Hähnchenbrustfilet in Dijon-Senfsauce <i>Chicken breast fillet in Dijon mustard sauce</i>	27,50 €
Petto Di Pollo alla Pizzailoa <sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, Oliven und Kapern <i>Chicken breast fillet with tomato sauce, olives and capers.</i>	27,50 €
Petto di faraona al miele <sup>A</sup> Perlhuhnbrust im Honigmantel <i>Guinea fowl breast in honey-coated</i>	29,50 €
Fegato di vitello al burro e salvia <sup>A, G, L, I</sup> Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce <i>Veal liver in sage butter sauce</i>	29,50 €
Costolette di agnello alla griglia Lammkotelette vom Grill <i>grilled lamb chops</i>	37,50 €
Bocconcini di filetto di manzo Piccolo Mondo <sup>A, C, F, G, I, J</sup> Rinderfiletspitzen mit Champignons und grünem Pfeffer in Sahnesauce <i>beef tips with mushrooms and green pepper in cream sauce</i>	37,50 €
Paillard di filetto di manzo alla griglia Minutensteak vom Rinderfilet, gegrillt <i>grilled minute steak of beef fillet</i>	37,50 €
Schiena di agnello al vino rosso <sup>A, C, F, G, I, J, 12</sup> Lammkarré rosa im Kräutermantel auf Rotweinsauce <i>pink rack of lamb in herb crust on red wine sauce</i>	39,50 €
Filetto di manzo alla griglia Rinderfilet vom Grill <i>grilled beef fillet</i>	42,50 €
Filetto di manzo al pepe verde <sup>A, C, F, G, I, J</sup> Rinderfilet in grüner Pfeffersauce <i>Fillet of beef with green pepper sauce</i>	43,50 €
Australien Entrecôte Entrecôte vom Grill 300g <i>grilled Entrecôte 300g</i>	49,50 €
Chateaubriand für 2 Personen	86,50 €

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.  
Wir verwenden ausschließlich Fleisch mit Herkunftsnachweis.  
All meat dishes are served with vegetables of the day and rosemary potatoes.  
We only use meat with proof of origin.

## Formaggi / Käse / Cheese

Pecorino sardo G	11,00 €
Parmigiano G	11,00 €
Gemischte Käseplatte G	16,50 €

## Dolci / Dessert

Tiramisù A, C, G, 2	10,50 €
Crème Caramel C, G	10,50 €
Profiteroles A, C, G	10,50 €
Cannoli A, C, G	10,50 €
Panna cotta G	10,50 €
Crème Brûlée C, G	10,50 €
Cassata C, G, H Sizilianisches Eistörtchen mit kandierten Früchten <i>Sicilia ice cream tart with candied fruits</i>	10,50 €
Tartufo affogato C, G, 2 Vanille-Schokotörtchen mit Espresso <i>vanilla-chocolate cake with espresso</i>	10,50 €
Zabaione mit Vanilleeis C, G	10,50 €
Macedonia con gelato vaniglia e maraschino C, G Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Maraschino <i>fresh fruit salad with vanilla ice cream and maraschino</i>	11,50 €
Gelato misto con panna 10, C, G, H Gemischtes Eis mit Sahne <i>mixed ice cream with cream</i>	10,50 €
Dessert Piccolo Mondo C, G Mix nach Art des Hauses <i>mixed house-special</i>	13,50 €
Am Tisch flambiert für 2 Personen <i>flambéed at the table for 2 people</i>	
Crêpes Suzettes	33,00 €
Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer	33,00 €

## Vini in caraffa / Offene Weine /

### Open Wines

Weiß / White	1/4	1/2	1l
Pinot Grigio trocken <i>dry</i>	8,50 €	17,00 €	34,00 €
Chardonnay halbtrocken <i>medium dry</i>	8,50 €	17,00 €	34,00 €
<b>Rosé</b>			
Chiaretto halbtrocken <i>medium dry</i>	8,50 €	17,00 €	34,00 €
<b>Rot / Red</b>			
Chianti trocken <i>dry</i>	8,50 €	17,00 €	34,00 €
Montepulciano halbtrocken <i>medium dry</i>	8,50 €	17,00 €	34,00 €
Lambrusco lieblich <i>sweet</i>	8,50 €	17,00 €	34,00 €
<b>Weinhaltige Mixgetränke</b>			
<i>wine spritzer</i>	0,2l	0,4l	
Weißweinschorle <i>white wine spritzer</i>	7,50 €	8,50 €	
Glas Wein rot/weiß <i>glass wine red or white</i>	0,2l	7,50 €	

Alle Weine enthalten Sulfite.  
*All wines contain sulphites.*

# Bevande fredde / Kalte Getränke / Cold Drinks

König Pilsner / Peroni	0,2 l	3,50 €
König Pilsner / Peroni	0,4 l	6,00 €
Jever Fun alkoholfrei <sup>A</sup>	Fl. 0,33 l	5,50 €
Erdinger Kristallweizen <sup>A</sup>	Fl. 0,5 l	7,00 €
Erdinger Hefe alkoholfrei <sup>A</sup>	Fl. 0,5 l	7,00 €
Erdinger Hefeweizen <sup>A</sup>	Fl. 0,5 l	7,00 €
Berliner Weiße <sup>A</sup> mit Schuss, rot oder grün <sup>1</sup>	Fl. 0,3 l	5,50 €
Malztrunk <sup>1, A</sup>	Fl. 0,3 l	5,00 €
San Pellegrino Mineralwasser <a href="#">silent</a>	Fl. 0,25 l	4,00 €
San Pellegrino Mineralwasser	Fl. 0,75 l	8,50 €
Acqua Panna still <a href="#">silent</a>	Fl. 0,25 l	4,00 €
Acqua Panna still <a href="#">silent</a>	Fl. 0,75 l	8,50 €
Coca-Cola <sup>1, 2, 4</sup>	0,2 l	4,00 €
Coca-Cola <sup>1, 2, 4</sup>	0,4 l	6,00 €
Coca-Cola light <sup>1, 2, 4, 6, 7</sup>	0,2 l	4,00 €
Fanta <sup>1, 3, 4, 9</sup>	0,2 l	4,00 €
Spezi <sup>1, 2, 3, 4, 9</sup>	0,2 l	4,00 €
Traubenektar	0,2 l	4,00 €
Johannisbeerektar	0,2 l	4,00 €
Orangensaft	0,2 l	4,00 €
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	7,50 €

Apfelsaft	0,20 l	4,00 €
Apfelsaftschorle	0,20 l	4,00 €
Apfelsaftschorle	0,40 l	6,00 €
Tomatensaft	0,20 l	4,00 €
Bitter Lemon 3, 4, 8	0,40 l	6,50 €
Tonic Water 4, 8	0,40 l	6,50 €
Ginger Ale 1, 4	0,40 l	6,50 €
Red Bull 1, 2, 11	0,20 l	6,50 €
<b>Bierhaltige Mixgetränke beer spritzer</b>		
Alsterwasser A	0,40 l	6,00 €

## Bevande calde · Warme Getränke · Hot Beverages

Espresso 2 Tasse	3,50 €
Doppio Espresso 2 Tasse	6,00 €
Kaffee 2 Tasse	4,00 €
Cappuccino 2, G Tasse	5,50 €
Tee / Glas	4,00 €
Ingwer Tee / Glas	4,50 €
Ingwer Minze Tee / Glas	5,50 €
Latte Macchiato 2, G Tasse	6,50 €
Espresso affogato 2, E, G, H Tasse mit Vanilleeis und San Marzano Likör	7,00 €

# Specialta' di Grappe e Aquavite

Grappa di Vivacce <sup>12</sup>	2 cl 5,00 €
Nardini <sup>12</sup>	2 cl 7,50 €
Nardini Riserva <sup>12</sup>	2 cl 8,50 €
Pinot <sup>12</sup>	2 cl 7,50 €
Nonino Monovitigno <sup>12</sup>	2 cl 7,50 €
Nonino Prosecco <sup>12</sup>	2 cl 7,50 €
Chardonnay <sup>12</sup>	2 cl 7,50 €
18 Lune <sup>12</sup>	2 cl 7,50 €
Nonino UE' Bianche <sup>12</sup>	2 cl 8,00 €
Andrea Ponte <sup>12</sup>	2 cl 8,00 €
Bocchino Moscato <sup>12</sup>	2 cl 8,00 €
Nonino Antico Cuvée Riserva <sup>12</sup>	2 cl 9,00 €
Bocchino Arneis <sup>12</sup>	2 cl 9,00 €
Amarone <sup>12</sup>	2 cl 9,50 €
Poli <sup>12</sup>	2 cl 9,50 €
Tignanello <sup>12</sup>	2 cl 10,50 €
Brunello <sup>12</sup>	2 cl 10,50 €
Nonino UE' Riserva 5 anni <sup>12</sup>	2 cl 10,50 €
Dellavalle Picolit <sup>12</sup>	2 cl 13,50 €
Nonino Picolit <sup>12</sup>	2 cl 13,50 €
Berta Roccanvio <sup>12</sup>	2 cl 14,50 €
Berta Tre Soli <sup>12</sup>	2 cl 17,50 €
Berta Paolo <sup>12</sup>	2 cl 17,50 €

# Digestivi e Liquori Magenbitter & Liköre Bitters & Liqueurs

Sambuca	4 cl 5,50 €
Amaretto <sup>1, H</sup>	5 cl 5,50 €
Amaro Averna <sup>1</sup>	4 cl 7,50 €
Fernet Branca / Menta <sup>1</sup>	4 cl 7,50 €
Ramazotti	4 cl 7,50 €
Muli68	4 cl 7,50 €
Baileys <sup>1, 2, A, G</sup>	4 cl 8,50 €
Grand Marnier <sup>1</sup>	4 cl 9,50 €
Cointreau <sup>1</sup>	4 cl 9,50 €

# Cognac & Whisky

Vecchia Romagna <sup>12</sup>	4 cl 7,50 €
Calvados	4 cl 8,50 €
Ballantines <sup>1, A</sup>	4 cl 8,50 €
Jim Beam <sup>A</sup>	4 cl 8,50 €
Johnnie Walker Red Label <sup>1, A</sup>	4 cl 8,50 €
Jack Daniels <sup>A</sup>	4 cl 9,50 €
Remy Martin <sup>12</sup>	4 cl 10,50 €
Martell <sup>12</sup>	4 cl 10,50 €
Johnnie Walker Black Label <sup>1, A</sup>	4 cl 11,50 €
Chivas Regal <sup>1, A</sup>	2 cl 11,50 €
Macallan <sup>1, A</sup>	2 cl 17,50 €

Wodka Moskovskaya A	4 cl 7,50 €
Absolut Vodka A	4 cl 7,50 €
23 Wodka A	4 cl 9,50 €
Beluga Vodka A	4 cl 12,00 €
Belvedere Vodka A	4 cl 12,50 €
Dornkaat	4 cl 6,50 €
Malteser Aquavit	4 cl 6,50 €
Jubiläums Aquavit 1	4 cl 6,50 €
Kirschwasser / Williamsbirne	4 cl 6,50 €
Williamsbirne Morand	4 cl 9,50 €

## Flaschen Bottles

Vodka Absolut A	Fl. 0,7 l 59,50 €
Jim Beam A	Fl. 0,7 l 59,50 €
Johnnie Walker Red Label A, 1	Fl. 0,7 l 59,50 €
Johnnie Walker Black Label A, 1	Fl. 0,7 l 81,50 €
Chivas Regal A, 1	Fl. 0,7 l 81,50 €
Grey Goose Vodka A	Fl. 0,7 l 99,50 €
Beluga Vodka A	Fl. 0,7 l 99,50 €
23 Wodka A	Fl. 0,7 l 99,50 €
Belvedere A	Fl. 0,7 l 99,50 €

Alle Preise inklusive Service und MwSt.

1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel

5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxidul

11 Taurin · 12 enthält Sulfite · 13 Geschmacksverstärker · 14 geschwärzt

\* Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel,  
Geschmacksverstärker und Phosphat

1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent

5 with preservative · 6 artificial sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine

9 stabilizers · 10 foamed up with Nitrous oxide · 11 Taurin · 12 contains sulfite

13 flavour enhancer · 14 blackened

shoulder of ham with antioxidant, flavor enhancer, phosphate

**Allergene:**

**A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

**B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

**C** enthält Eier oder Eierzeugnisse

**D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse

**E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

**F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse

**G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)

**H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss,  
Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)

**I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

**J** enthält Senf oder Senferzeugnisse

**K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse

**L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite

**M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus

**N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus