

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 "Mare e Terra"

Polpo arrosto | Crema di patate al burro
Finferli saltati | Salsa al vino rosso | Timo
Gegrillter Oktopus | Kartoffelcreme
Gebratene Pfifferlinge | Rotweinsauce
Thymian

24

Tartare di salmone

Avocado | Lime
Tatar vom Lachs | Avocado | Limette

20

Gamberoni alla brace

Crema di melanzana affumicata
Melanzana glassata | Pomodorini confit
Basilico fritto
Gegrillte Garnelen
Geräucherte Auberginencreme | Glasierte
Aubergine | Confierte Kirschtomaten
Frittierter Basilikum

22

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
Ausgewählte Spezialitäten Aufschnittplatte
mit italienischer Wurst und Käse
Eingelegtes Gemüse

21

Carpaccio di manzo

Scaglie di Parmigiano
Emulsione al limone | Insalata
Hauchdünne Rindfleischscheiben
Parmesan | Zitronenemulsion | Salat
Tipp mit Pfifferlingen + 5

19

Parmigiana di melanzane

Lasagnetta di melanzane
Auberginen-Parmigiana

18

Burrata di Andria

Pomodori datterini confit | Acqua di
pomodoro chiarificata | Olio al basilico |
Polvere di olive nere | Crostini di pane
Burrata | Confierte Datteltomaten
Geklärtes Tomatenwasser | Basilikumöl
Schwarzes Olivenpulver | Crostini

19

Carpaccio di barbabietola

Finferli | Burrata | Tartufo nero estivo |
Scaglie di Parmigiano Reggiano
Rote-Bete-Carpaccio
Pfifferlinge | Burrata | Sommertrüffel |
Parmesanhobel

21

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 mezzo astice

Pomodorini datterini | Aglio | Olio extravergine d'oliva | Prezzemolo
Tagliatelle mit halbem Hummer
Sizilianische Datteltomaten | Knoblauch |
Olivenöl extra vergine | Petersilie
36 Menü +10

Risotto con gamberoni

Fin ferli | Burrata
Risotto mit Pfifferlinge, Burrata und
Garnelen | Burrata
26

Paccheri con scampi

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

Ziti arrotolati con Genovese di polpo

Cipolle di Montoro | Parmigiano
Ziti mit Genovese vom Oktopus
Montoro-Zwiebeln | Parmesan
24

Pasta e fagioli con cozze

Fagioli cannellini | Cozze
Olio extravergine d'oliva
Pasta mit weißen Bohnen und
Miesmuscheln
Cannellini-Bohnen | Olivenöl extra vergine
19

Tagliatelle al tartufo nero

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

Risotto al pomodoro, basilico e burrata

Pomodoro datterino siciliano | Basilico
Risotto mit Tomatensauce | Burrata
Sizilianische Datteltomaten | Basilikum
22

Tagliatelle con finferli

Pomodorini datterini | Aglio | Olio extravergine d'oliva | Prezzemolo
Tagliatelle mit Pfifferlingen
Sizilianische Datteltomaten | Knoblauch |
Olivenöl extra vergine | Petersilie
21

Spaghetti alla carbonara

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

Secondi

Coda di rospo in crosta di pancetta

Scampi | Crema di finocchio

Seeteufel im Pancetta-Mantel

Scampi | Fenchel- Kartoffel- Püree

34

Filetto di branzino “Acqua Pazza”

Gamberi | Verdure | Pomodori | Aglio

Wolfsbarschfilet „AcquaPazza“

Riesengarnelen | Gemüsesud Tomaten

Knoblauch

34

Calamaretti alla Livornese

Pomodoro | Aglio | Prezzemolo |

Insalatina

Calamaretti nach Livorneser Art

Tomatensauce | Knoblauch | Petersilie |

Kleiner Salat

28

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

36

Tagliata di manzo

Manzo bavarese al pascolo

Entrecôte | Rucola | Patate al rosmarino

Entrecôte Tagliata vom bayerischen

Wiesenrind | Rucola | Rosmarinkartoffeln

34

Costoletta di vitello

Finferli | Purè di patate | Jus

Kalbskotelett

Pfifferlinge | Kartoffelpüree | Jus

36

Petto di pollo ruspante

Peperoni arrostiti | Salsa al Gorgonzola

Maishähnchenbrust

Geflämmte Paprika | Gorgonzolasauce

29

Pizze – Pizza

Pizza Marinara

San Marzano Tomatensauce D.O.P. | Knoblauch | Oregano
Frischer Basilikum | Olivenöl nativ extra vergine

9

Pizza Margherita

San Marzano Tomatensauce D.O.P. | Fior di Latte aus Kampanien |
Parmigiano Reggiano DOP | frischer Basilikum | Olivenöl nativ extra vergine

12

Tipp mit Burrata +5

Pizza Bufalina

San Marzano Tomatensauce D.O.P. | Büffelmozzarella DOP | Fior di Latte aus Kampanien
frischer Basilikum | Parmigiano Reggiano DOP

15

Pizza Vegana

San Marzano Tomatensauce D.O.P. | wild Brokkoli
Frische Datteltomaten | Rucola | schwarze Oliven

14

Pizza Salami

San Marzano Tomatensauce D.O.P. | Fior di Latte aus Kampanien | Mailänder Salami

15

Pizza Diavola

San Marzano Tomatensauce D.O.P. | Fior di Latte aus Kampanien | scharfe Peperoni |
Spianata calabrese pikante

15

Tipp mit Burrata +5

Spezial

Pizza Sorrento

San Marzano Tomatensauce D.O.P. | Fior di Latte aus Kampanien | Rucola
Olivenöl nativ extra vergine | San Daniele Parmaschinken | frische Datteltomaten
Burrata | Parmigiano Reggiano DOP

21

Pizza Gourmet

San Marzano Tomatensauce D.O.P. | Fior di Latte aus Kampanien | Garnelen |
Rucola Pesto | Pfifferlinge

25

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

Cheesecake al limone di Amalfi

Biscotto Lotus Biscoff | Frutti di bosco | Coulis ai frutti rossi

Cheesecake mit Amalfi-Zitrone

Lotus-Biscoff-Keks | Waldfrüchte | Waldfrucht-Coulis

13

Millefoglie caramellata con crema alla vaniglia e fragole fresche

Karamellisiertes Mille-Feuille mit Vanillecreme und frischen Erdbeeren

13

Torta al mascarpone e limone

Cioccolato bianco | Mandorle tostate

Zitronen-Mascarpone-Kuchen | Weiße Schokolade | Geröstete Mandeln

13

Tiramisù

Savoiardi | Mascarpone | Caffè | Cacao amaro

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

13

Mousse al gianduia

Croccante alle nocciole | Crema al toffee | Sale di Maldon

Gianduja-Mousse

Haselnusskrokant | Toffeecreme | Maldon-Meersalz

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 Poretta 4 Lupoli		0,25 l	4,00
Birra Poretta 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 Pizza

"Begeistern Sie Ihre Gäste mit einer authentischen italienischen Pizzaback-Erfahrung und mieten Sie unseren mobilen Pizzastation! Unser Pizzastation 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!"