

Aperitivi

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

Menü Surprise

Überraschungsmenü I A, D

59,50 €

Antipasto, Pasta, Fisch oder Fleisch und Dessert

Antipasto Pasta fish or meat and dessert

Überraschungsmenü II A, D

69,50 €

Antipasto, Pasta, Fisch, Fleisch und Dessert

Antipasto Pasta fish and meat, dessert

Antipasti caldi e freddi

warm and cold starters

Bietola rossa e caprino Rote Beete mit Ziegenkäse <i>Beetroot with goat cheese</i>	11,50 €
Fagioloni, tonno e cipolle ⁴ Weiße Riesenbohnen mit Thunfisch und Zwiebeln <i>white giant beans with tuna and onions</i>	11,50 €
Verdure grigliate Italienisches Grillgemüse, vegan <i>Italian grilled vegetables, vegan</i>	11,50 €
Mozzarella di Bufala ^{G, 12} Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum <i>Buffalo mozzarella with tomatoes and basil</i>	13,50 €
Prosciutto e melone Parmaschinken mit Honigmelone <i>Parma ham with honey melon</i>	15,50 €
Tartar di salmone ^D Lachstatar auf Kartoffelblättern <i>salmon tartare on potato leaves</i>	16,50 €
Carpaccio di manzo, rucola, parmigiano ^{G, J, 12} Rindercarpaccio auf Rucola und Parmesan <i>beef carpaccio with rocket and parmesan</i>	16,50 €
Vitello tonnato ^{C, D, G} Kalbfleisch in Scheiben mit Thunfischsauce <i>veal slices with tuna sauce</i>	17,50 €
Antipasto Piccolo Mondo ^{C, B, D, G, J, N, 12} Gemischter Vorspeisenteller: Vitello tonnato, Rindercarpaccio, Lachstatar und Baby Calamari <i>Vitello tonnato, beef carpaccio, salmon tartar, baby calamari</i>	19,50 €
Cappe sante con porcini e spinaci gratinate ^{G, N} Jakobsmuscheln mit Steinpilzen, Blattspinat und Parmesan gratiniert <i>gratinated scallops with porcini mushrooms, spinach and parmesan</i>	22,50 €
Frutti di mare ^{B, D, N} Meeresfrüchtesalat <i>seafood salad</i>	22,50 €
Tartar di Filetto di Manzo (ca. 150g) Rinderfilet Tatar <i>beef fillet tartare</i>	27,50 €

Minestre / Soups

Minestrone ^H Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	7,50 €
Crema di pomodoro ^G Tomatencremesuppe <i>tomato cream soup</i>	7,50 €

Insalate / Salads

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

Insalata piccola Kleiner gemischter Salat <i>little mixed salad</i>	6,50 €
Insalata grande ¹² Großer gemischter Salatteller <i>big mixed salad</i>	9,50 €
Insalata di pomodorini ¹² Kirschtomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum <i>tomato salad with red onions and basil</i>	10,50 €
Insalata grande con pecorino ¹² Großer gemischter Salatteller mit Schafskäse <i>big mixed salad with pecorino cheese</i>	14,50 €
Insalata tonno e cipolle ^{D, 12} Gemischter Salatteller mit Thunfisch und roten Zwiebeln <i>mixed salad with tuna and red onions</i>	14,50 €
Insalata Piccolo Mondo ^{G, H, 12} mit Parmaschinken, Parmesan und Walnüssen <i>with Parma ham, Parmesan cheese and walnuts</i>	18,50 €
Insalata mista tropicale ^{B, 12} mit Scampi, Avocado und Mango <i>with shrimps, avocado and mango</i>	20,50 €

Pasta / Noodle Dishes

Spaghetti aglio olio e peperoncino ^A mit Knoblauch, Olivenöl und Chili <i>with garlic, olive oil and chili</i>	12,50 €
Gnocchi di patate alla sorrentina ^{A, G} Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella <i>homemade potato gnocchi with tomato sauce and mozzarella</i>	14,50 €
Tagliatelle alla genovese ^{A, H} mit Basilikum in Pestosauce <i>with basil in pesto sauce</i>	14,50 €
Penne cacio e pepe mit würziger Käsesauce und Pfeffer <i>with spicy cheesesauce and pepper</i>	14,50 €
Tortelloni con ricotta e spinaci al mascarpone ^{A, G} Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt in Mascarpone-Walnussauce <i>Tortelloni filled with ricotta and spinach in mascarpone walnut sauce</i>	15,50 €
Linguine al salmone e zucchini ^{A, B, D, G, I, N, 1, 13} mit Lachs und Zucchini in Hummersauce <i>with salmon and zucchini in lobster sauce</i>	17,50 €
Penne Piccolo Mondo ^A mit Rinderfiletspitzen und Kirschtomatensauce <i>with beef tips and cherry tomato sauce</i>	17,50 €
Spaghetti alla marinara ^{A, B, D, N} mit Meeresfrüchten und Tomatensauce <i>with seafood and tomato sauce</i>	22,50 €
Spaghettoni con scampi e pomodorini ^{A, B} mit Scampi und Kirschtomaten <i>with shrimps and cherry tomatoes</i>	21,50 €

Pizze

Focaccia ^A mit Kräutern und Olivenöl <i>with herbs and olive oil</i>	7,50 €
Margherita ^{A, G} , mit Tomatensauce und Mozzarella <i>with tomato sauce and mozzarella</i>	11,50 €
Focaccia con prosciutto di Parma e pomodorini mit Parmaschinken und Kirschtomaten <i>with Parma ham and cherry tomatoes</i>	13,50 €
Vegetariana ^{A, G} vegetarisch belegt <i>vegetarian</i>	15,50 €
Mista ^{A, G, 3, 5} mit Salami, Schinken, Champignons und Peperoni <i>with salami, ham, mushrooms and pepperoni</i>	15,50 €
Calabrese ^{A, G, 3, 5} mit Blattspinat, scharfer Salami und Gorgonzola <i>with spinach, spicy salami and Gorgonzola</i>	15,50 €
Tonno e cipolla ^{A, D, G} mit Thunfisch und roten Zwiebeln <i>with tuna and red onions</i>	16,50 €
Bresaola e noci Bünderfleisch und Walnuss <i>Bresaola and Walnut</i>	17,50 €
Piccolo Mondo ^{A, G} mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>with Parma ham, rocket and parmesan</i>	17,50 €
Tartufo e Bufala bianca mit Trüffel und Bufala Mozzarella (ohne Tomatensauce) <i>with truffle and bufala mozzarella (without tomato sauce)</i>	21,50 €
Marinara ^{A, B, G, N} mit Meeresfrüchten <i>with seafood</i>	21,50 €
Scampi e aglio ^{A, B, G} mit Garnelen und Knoblauch <i>with shrimps and garlic</i>	21,50 €

Pesce / Fisch / Fish

Luccio alla fiorentina <small>A, C, D, F, G, I, J, 13</small> Zanderfilet auf Blattspinat gratiniert <i>Pike-perch fillet on leaf spinach au gratin</i>	26,50 €
Orata o branzino alla griglia Dorade Royal oder Loup de Mer vom Grill <i>Sea Bream or Sea Wolf grilled</i>	26,50 €
Zuppa di pesce Große Fischsuppe <i>big fish soup</i>	28,50 €
Salmone alla vellutata di prosecco <small>A, C, D, F, G, I, J, 12, 13</small> Lachsfilet in Proseccosauce mit rosa Pfeffer <i>Salmon fillet in prosecco sauce with pink pepper</i>	28,50 €
Filetti di pesce alla cardinale <small>A, B, C, D, F, G, I, J, 1, 13</small> Gemischte Edelfischfilets in Hummer-Krabbensauce <i>mixed gourmet fish fillets in lobster-crab sauce</i>	31,50 €
Scampi alla griglia <small>B, D</small> Großgarnelen vom Grill <i>grilled king prawns</i>	33,50 €
Scampi al forno <small>A, B, C, D, F, G, I, J, 13</small> Großgarnelen aus dem Ofen mit Knoblauch und Chili <i>king prawns from the oven with garlic and chili</i>	35,50 €
Scampi al pepe <small>A, B, C, D, F, G, I, J, 13</small> Großgarnelen in grüner Pfeffersauce <i>Prawns with green pepper sauce</i>	35,50 €
Coda di rospo alla sarda <small>A, C, D, F, G, I, J, 13</small> Seeteufel mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten <i>monkfish with olives, capers and cherry tomatoes</i>	36,50 €

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

Carne

Filetto di Maiale alla senape <small>A, C, F, G, I, J</small> Schweinefiletmedaillons in Dijon-Senfsauce <i>pork medallions in Dijon mustard sauce</i>	24,50 €
Scaloppina alla sorrentina <small>G</small> Schweinefiletmedaillons mit Tomatensauce und Mozzarella gratiniert <i>pork medallions with tomato sauce and mozzarella cheese au gratin</i>	25,50 €
Petto di faraona al miele <small>A</small> Perlhuhnbrust im Honigmantel <i>Guinea fowl breast in honey-coated</i>	26,50 €
Costolette di agnello alla griglia Lammkotelette vom Grill <i>grilled lamb chops</i>	33,50 €
Bocconcini di filetto di manzo Piccolo Mondo <small>A, C, F, G, I, J</small> Rinderfiletspitzen mit Champignons und grünem Pfeffer in Sahnesauce <i>beef tips with mushrooms and green pepper in cream sauce</i>	33,50 €
Paillard di filetto di manzo alla griglia Minutensteak vom Rinderfilet, gegrillt <i>grilled minute steak of beef fillet</i>	35,50 €
Schiena di agnello al vino rosso <small>A, C, F, G, I, J, 12</small> Lammkarré rosa im Kräutermantel auf Rotweinsauce <i>pink rack of lamb in herb crust on red wine sauce</i>	35,50 €
Filetto di manzo alla griglia Rinderfilet vom Grill <i>grilled beef fillet</i>	35,50 €
Filetto di manzo al pepe verde <small>A, C, F, G, I, J</small> Rinderfilet in grüner Pfeffersauce <i>Fillet of beef with green pepper sauce</i>	37,50 €
Filetto di manzo al vino rosso, Patée di oca e tartufo nero Rinderfilet mit Rotweinsauce, Gänseleber und schwarzen Trüffeln <i>Beef fillet with red wine sauce, foie gras and black truffles</i>	39,50 €
USA Entrecôte Entrecôte vom Grill 300g <i>grilled Entrecôte 300g</i>	39,50 €
Chateaubriand für 2 Personen	82,00 €

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	10,50 €
Parmigiano G	10,50 €
Gemischte Käseplatte G	14,50 €

Dolci / Dessert

Tiramisù A, C, G, 2	7,50 €
Crème Caramel C, G	7,50 €
Profiteroles A, C, G	7,50 €
Cannoli A, C, G	8,50 €
Panna cotta G	7,50 €
Crème Brûlée C, G	7,50 €
Cassata C, G, H Sizilianisches Eistörtchen mit kandierten Früchten <i>Sicilia ice cream tart with candied fruits</i>	7,50 €
Tartufo affogato C, G, 2 Vanille-Schokotörtchen mit Espresso <i>vanilla-chocolate cake with espresso</i>	7,50 €
Zabaione mit Vanilleeis C, G	8,50 €
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>	9,50 €
Gelato misto con panna 10, C, G, H Gemischtes Eis mit Sahne <i>mixed ice cream with cream</i>	9,50 €
Dessert Piccolo Mondo C, G Mix nach Art des Hauses <i>mixed house-special</i>	10,50 €
Am Tisch flambiert für 2 Personen <i>flambéed at the table for 2 people</i>	
Crêpes Suzettes	27,00 €