

»ANTIPASTI«

BURRATINA CAPRESE G

Burratina 125 g / marinierte Tomaten / Peperone Crusco
 13

VITELLO TONNATO C, D, J

rosa gegartes Kalbfleisch / Thunfischmayonaise / Kapern / Radieschen
 15

PARMIGIANO & OLIVE C, D, J

Parmigiano Reggiano 36 Monate / Oliven
 9

BRUSCHETTA CLASSICA A1

geröstetes Brot / marinierte Tomaten / Knoblauch / Basilikum
 9

CARPACCIO DI MANZO H9

Rinderhüfte / Pinienkerne / Rucola / Parmesan / Zitrone
 15

ANTIPASTI MISTI A1, G

gemischte Antipasti / homemade bread
 18

OKTUPUS CARPACCIO D, I

Oktopus / Tomate / Sellerie / Tropea Zwiebel / Zitrone
 15

BEILAGENSALAT I, J

gemischter Salat / Gurken / Karotten
 Weisser-Blasamico-Dressing
 7

»PASTA«

GNOCCHI PESTO & BURRATA A1, G, H9

Basilikumpesto / Burratacreme / Pinienkerne
 16

RAVIOLI AL TARTUFO A1, G

gefüllt mit Büffel-Ricotta / Trüffel-Parmesan-Sugo / schwarzer saisonaler Trüffel
 25

TAGLIATELLE AL RAGÙ A1, G, I

langsam geschmortes Ossobuco-Ragù / Karotten / Sellerie
 19

LINGUINE SCAMPI A1, B, I

Scampi Bisque / Datterino Tomaten / Scampitartar /
 Arg. Rotgarnele / Knoblauch / Petersilie
 22

PANZEROTTI BURRO & SALVIA A1, G

gefüllt mit Ricotta & Spinat / Butter-Salbei-Sugo
 16

TAGLIATELLE ALLA CHEF A1, G, I

85 g Rinderfiletstreifen / Bratensud / Tomate / Rosmarin / Parmesan
 24

ORECCHIETTE DELLA NONNA A1, G, I

altes Traditionsrezept / handgeschnittenes Rinderragù / Pecorino
 16

You're missing a bambini menu?

Let us know and we will see what we can do!

»PIZZA«

MARGHERITA A1, G

Tomatensauce / Mozzarella Fior di Latte / Basilikum
 12

BUFALINA A1, G

Tomatensauce / Mozzarella di Bufala / Basilikum
 15

SUPER PARMA A1, G, 2, 3

Tomatensauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma DOP 24
 Rucola / Parmesan
 18

QUATTRO FORMAGGI A1, G, 2

Parmesancreme / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Pecorino
 15

BURRATINA A1, G, H9

Tomatensauce / Burratina 125 g / marinierte Tomaten / Rucola / Basilikumpesto
 17

FAMOUS PIZZA TARTUFATA A1, G

Trüffelcreme / Mozzarella Fior di Latte / Parmesan / saisonaler schwarzer Trüffel
 24

POPPEYE A1, G, 2

Spinatcreme / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Babyspinat / Parmesan
 16

REGINA A1, G, 2, 3

Tomatensauce / Mozzarella Fior di Latte / Egerlinge / Prosciutto
 14

BURNING MAN A1, G, 2, 3

Tomatensauce / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Nduja / Rote Zwiebel
 16

CALZONE A1, G, 3

Tomatensauce / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta / Prosciutto
 16

ORTOLANA A1, G

Tomatensauce / Mozzarella Fior di Latte / Grillgemüse / Basilikum
 15

BRESAOLA A1, G, 2, 3

Mozzarella Fior di Latte / Bresaola / Rucola / Parmesan & Zitrone
 23

FOCOSA A1, G, 2, 3

Gelbe Tomatencreme / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Basilikum
 16

CAPRICCIOSA A1, G, 2, 3

Tomatensauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto
 Artischocken / Egerlinge / Oliven aus Gaeta
 17

»DOLCI«

TIRAMISÙ A1, C, G, 9

Familienrezept / Pavesini / Mascarpone / Espresso / Amaretto
 9

CRÈME BRÛLÉE A1, C, G

Karamellkruste / Beeren
 7

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA G

Waldbeersauce
 6

PIZZA NUTELLA A1, G, E, H1

Nutella / Beeren / Mandelsplitter
 9

»APERITIVO«

VENETO SPRITZ 1
Aperol / Chardonnay / Soda / Olive
9

CAMPARI SPRITZ 1
Campari / Prosecco / Soda / Orange
9

non alcoholic

SARTI LEMON SPRITZ 1
Sizilianischer Blutorangenlikör / Bitter Lemon
Orange / Soda
8

LIMONCELLO SPRITZ 1
Limoncello / Prosecco
Zitronen / Soda
8

CRODINO SPRITZ 1
Crodino / Soda / Orange
6

BELLINI 3
Pflirsich / Prosecco
8

APEROL SPRITZ 1
Aperol / Prosecco / Orange / Soda
9

SAN BITTER SPRITZ 3
San Bitter / Soda / Orange
6

»VINO, BY THE GLASS«

White

„PAJA“ BIANCO DELLA CASA 0,2 7
Marco Bonfante, Piemonte
LUGANA 0,2 8
Fraccaroli, Lombardei
CHARDONNAY 0,2 7
Mezzadro, Chieti

Red

PRIMITIVO 0,2 7
Monte Pietroso, Puglia
CHIANTI 0,2 7
Terra Soprana, Toskana
BARBERA D'ASTI 0,2 8
Marco Bonfante, Piemonte

Rosé

BARDOLOINO CHIARETTO 0,2 7
Campagnola, Veneto

Toni's Fine Selection

LUGANA „I FRATI“ 0,1 7
Cà dei Frati, Lombardei, 2022
PRIMITIVO „SESSANTANNI“ 0,1 11
Cantine San Marzano, Manduria, 2018

*You're looking for more wines?
Just ask our team for our complete wine menu!*

»SPARKLING, BY THE GLASS«

PROSECCO DELLA CASA 0,1 7
Veneto
FRIZZANTE ROSÉ DELLA CASA 0,1 7
Veneto

»ALL TIME CLASSICS«

ESPRESSO MARTINI
Frangelico / Borghetti Kaffelikör
Espresso / Kaffeebohnen
12

MEZCAL PALOMA 1
San Cosme Mezcal Blanco / Aqua Monaco
La Toronja Grapefruit / Limette
13

BASIL SMASH 3
Malfy Gin Originale / Zitronen
Läuterzucker / frischer Basilikum
13

WHISKY SOUR 3
Woodford Reserve Bourbon
Zitronen / Läuterzucker
13

MOJITO
Havana Club 3 años / Minze
Limette / weißer Rohrzucker
11

DAQUIRI
Havana Club 3 años
Limette / Läuterzucker
11

GIN TONIC 10
Malfy Gin Originale
Aqua Monaco Tonic
11

APEROL SOUR 1
Aperol / Orange
Zitronen / Läuterzucker
11

*You're missing your favourite drink?
Let us know and we will see what we can do!*

»NEGRONI«

NEGRONI 1
Campari / Antica Formula / Malfy Gin
13

AMERICANO 1
Campari / Antica Formula / Soda
10

SBAGLIATO 3
Campari / Antica Formula / Prosecco
11

BOULEVARDIER 1
Campari / Antica Formula / Bourbon
13

»BEERS«

SPATEN HELL VOM FASS	0,4	5,50
BECK'S PILS VOM FASS	0,33	4,80
BIRRA MORETTI	0,33	4,50
RADLER	0,4	4,50
FRANZISKANER WEIZEN	0,5	5,80
WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5	4,80

»SOFT DRINKS«

S. PELLEGRINO / ACQUA PANNA	0,75	7,50
SCHORLE	0,4	4,50
Apfel / Johannisbeere / Maracuja		
COCA COLA / ZERO 1, 2, 3, 8, 9, 11	0,2	3,50
FANTA 1, 2, 3	0,2	3,50
CRODINO 1	0,1	4
SAN BITTER 1	0,1	4
LIMONE	0,4	6
hausgemachte Zitronenlimonade / Minze		
PESCA	0,4	6
hausgemachte Pfirsichlimonade / Orange		

»DIGESTIVI«

AVERNA	4 CL	6
LIMONCELLO	4 CL	5
AMARO DEL CAPO	4 CL	5
FERNET BRANCA	4 CL	6
AMARETTO DISARONNO	4 CL	5
FRANGELICO	4 CL	4
SAMBUCA MOLINARI	4 CL	5

»GRAPPA«

NONNINO MONOVITIGNO MERLOT	4 CL	8
NONNINO MONOVITIGNO MOSCATO	4 CL	8
NONNINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	4 CL	8

»HOT DRINKS«

ESPRESSO / MACCHIATO	2,50 / 3,50
DOPPIO / MACCHIATO	4,50 / 5,50
CAPPUCCINO	4
AMERICANO	3,50
TEA	5