

»ANTIPASTI«

- BURRATINA CAPRESE G 15**
Burratina 125 g / eingelegte Tomaten / Rucola
- VITELLO TONNATO C, D, J 16**
rosa gegartes Kalbfleisch / Thunfischmayonaise / Kapern
- PARMIGIANO & OLIVE C, D, J 14**
Parmigiano Reggiano 36 Monate / Oliven
- BRUSCHETTA CLASSICA A1 9**
geröstetes Brot / marinierte Tomaten / Knoblauch / Basilikum
- CARPACCIO DI MANZO H9 16**
*Rinderhüfte / Pinienkerne / Parmesan
 Rucola / Zitrone / OEV*
- ANTIPASTO MISTO A1, G 19**
*Bufala Campana DOP / marinierte Tomaten
 eingelegtes Gemüse / Parmigiano Reggiano 36 / Oliven
 Artischocken / homemade bread*
- OKTOPUS CARPACCIO D, I 21**
*Oktopus / Tomate / Sellerie / Tropea Zwiebel
 Friesée / Zitrone*
- BEILAGENSALAT I, J 7**
*gemischter Salat / Gurken / Karotten
 hausgemachtes Dressing*
- PIZZA PANE A1 7**
Knoblauch / Oregano / OEV

»PASTA«

- GNOCCHI PESTO & BURRATA A1, G, H9 17**
Basilikumpesto / Burratacreme / Pinienkerne
- RAVIOLI AL TARTUFO A1, G 25**
*gefüllt mit Büffel-Ricotta / Trüffel-Parmesan-Sugo
 schwarzer saisonaler Trüffel*
- TAGLIATELLE AL RAGÙ A1, G, I 21**
langsam geschmortes Ossobuco-Ragù / Karotten / Sellerie
- LINGUINE SCAMPI A1, B, I 22**
*Scampi Bisque / Datterino Tomaten / Scampitartar
 Arg. Rotgarnele / Knoblauch / Petersilie*
- PANZEROTTI BURRO & SALVIA A1, G 16**
gefüllt mit Ricotta & Spinat / Butter-Salbei-Sugo
- TAGLIATELLE ALLA CHEF A1, G, I 24**
85g Rinderfiletstreifen / Bratensud / Tomate / Rosmarin / Parmesan
- PAPPARDELLE FUNGHI & SALSICCIA A1, G, I 22**
*breite Bandnudeln / cremiger Pilzsugo / Salsiccia / Kräuterseitlinge
 Nduja (scharf) / Zwiebel / Rosmarin*
- LINGUINE AI FRUTTI DI MARE A1, G 28**
Meeresfrüchtesud / Miesmuscheln / Venusmuscheln

»SECONDI SPECIAL«

- CALAMARETTI SU FREGOLA SARDA A1, G, I 32**
*gegrillte Baby Calamaretti / Fregola Sarda
 Basilikumpesto / Burratacreme / OEV*
- täglich solange der Vorrat reicht -

»PIZZA«

- MARINARA A1 11**
*San Marzano DOP Tomatensauce / Knoblauch
 Oregano aus Sizilien / Basilikum / OEV*
- MARGHERITA A1, G 13**
*San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella
 Pecorino Romano DOP / Basilikum / OEV*
- BUFALINA A1, G 15**
*San Marzano DOP Tomatensauce / Bufala Campana DOP
 Pecorino Romano DOP / Basilikum / OEV*
- PROVOLA E PEPE A1, G 14**
*San Marzano DOP Tomatensauce / Provola d'Agerola (geräucherter
 Mozzarella / Pecorino Romano DOP / Schwarzer Pfeffer / Basilikum*
- SUPER PARMA A1, G, 2, 3 19**
*San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella
 Prosciutto di Parma DOP 24 / Parmesansplitter / Rucola*
- QUATTRO FORMAGGI A1, G, 2 16**
*Ricottacreme / Fior d'Agerola Mozzarella / Provola d'Agerola (geräuchert)
 Gorgonzola / Pecorino Romano DOP / Basilikum*
- BURRATINA A1, G, H9 19**
*San Marzano DOP Tomatensauce / Burratina 125 g / Basilikum Pesto
 Pecorino Romano DOP / sonnengetrocknete Tomaten / OEV*
- FAMOUS PIZZA TARTUFATA A1, G 24**
*Trüffelcreme / Fior d'Agerola Mozzarella / Pecorino Romano DOP
 saisonaler schwarzer Trüffel*
- POPPEYE A1, G, 2 16**
*Spinatcreme / Fior d'Agerola Mozzarella / Gorgonzola
 Babyspinat / Parmesansplitter*
- REGINA A1, G, 2, 3 15**
*San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella
 Egerlinge / Prosciutto*
- BURNING MAN A1, G, 2, 3 17**
*San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella
 Scharfe Spianata Salami / Nduja / Tropea Zwiebel*
- CALZONE CLASSICO A1, G, 3 18**
*San Marzano DOP Tomatensauce / Provola d'Agerola (geräuchert)
 Prosciutto / Ricottacreme / Basilikum / OEV*
- ORTOLANA A1, G 16**
*San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella
 Pecorino Romano DOP / Grillgemüse / Basilikum / OEV*
- TONNO A1, G 17**
*San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella /
 Pecorino Romano DOP / Thunfisch / Tropea Zwiebel / Basilikum*
- ROCKKY BALBOA A1, G, 2 22**
*Trüffelcreme / Fior d'Agerola Mozzarella / Bresaola / Rucola
 Bufala Campana DOP / Parmesansplitter*
- CAPRICCIOSA A1, G, 2, 3 18**
*San Marzano DOP Tomatensauce / Fior d'Agerola Mozzarella
 Prosciutto Cotto / Artischockenberze / Egerlinge / Oliven aus Gaeta*
- CARBONARA A1, G, 19**
*Fior d'Agerola Mozzarella / Guanciale / Carbonarecreme
 Schwarzer Pfeffer*
- PIZZA VESUVIO A1, G, 2, 3 16**
*gelbe Datteltomatensauce / Sardellen / Kapern / Knoblauch
 Oliven aus Gaeta / Basilikum / OEV*
- AFFUMICATA A1, G, 2, 3 22**
*Paprikacreme / Provola d'Agerola (geräucherter Mozzarella) /
 Scharfe Spianata Salami / Burratina 125 g / Basilikum*
- BACIO FI FUOCO A1, G, 2, 3 19**
*Fior d'Agerola Mozzarella / Ricottacreme / Gorgonzola
 Scharfe Spianata Salami / Nduja-Honig / Pecorinochop*

»DOLCI«

Süße Momente sind auf unserer separaten Dessertkarte zu finden.

»APERITIVO«

VENETO SPRITZ 1	9
<i>Aperol / Chardonnay / Soda / Olive</i>	
SARTI LEMON SPRITZ 1	8
<i>Sizilianischer Blutorange / Bitter Lemon / Orange / Soda</i>	
APEROL SPRITZ 1	9
<i>Aperol / Prosecco / Orange / Soda</i>	
CAMPARI SPRITZ 1	9
<i>Campari / Prosecco / Soda / Orange</i>	
LIMONCELLO SPRITZ 1	9
<i>Limoncello / Prosecco / Zitronen / Soda</i>	
BELLINI 3	9
<i>Prosecco / Pfirsich / Soda</i>	
<i>alkoholfrei</i>	
CRODINO SPRITZ 1	6
<i>Crodino / Soda / Orange</i>	
SAN BITTER SPRITZ 3	6
<i>San Bitter / Soda / Orange</i>	

NEGRONI

NEGRONI 1	13
<i>Campari / Antica Formula / Malfy Gin</i>	
SBAGLIATO 1	11
<i>Campari / Antica Formula / Prosecco</i>	
AMERICANO 1	10
<i>Campari / Antica Formula / Soda</i>	
BOULEVARDIER 1	14
<i>Campari / Antica Formula / Bourbon</i>	

»BEERS«

PERONI NASTRO AZZURO	0,33	4
SPATEN HELL VOM FASS	0,4	5,5
LÖWENBRAU HELL ALKOHOLFREI	0,5	4,8
FRANZISKANER WEIZEN	0,5	5,8
FRANZ. WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5	5,5
BECK'S PILS	0,33	4,5
RADLER	0,4	4,5

»HOMEMADE LEMONADES«

LIMONATA	0,4	7
<i>Elderflower / Zitronen / Läuterzucker / Soda</i>		
PORNSTAR LEMONADE	0,4	7
<i>Passionsfrucht / Zitrone / Vanille / Soda</i>		
PESCA LEMONADE	0,4	7
<i>weißer Pfirsich / Orange / Basilikum / Bitter Lemon</i>		
FRAGOLA LEMONADE	0,4	7
<i>Erdbeere / Zitronen / Basilikum / Soda</i>		

»SOFT DRINKS«

S. PELLEGRINO	0,75	7,5
ACQUA PANNA	0,75	7,5
SAFT	0,2	3,5
<i>Apfel / Johannisbeere / Maracuja</i>		
SCHORLE	0,4	4,5
<i>Apfel / Johannisbeere / Maracuja</i>		
COCA COLA 1,2,3,8,9,11	0,2	3,5
COCA COLA ZERO 1,2,3,8,9,11	0,2	3,5
FANTA 1,2,3	0,2	3,5
AQUA MONACO TONIC 1,2,3	0,2	4
AQUA MONACO GRAPEFRUIT 1,0,2	4	
CRODINO 1	0,1	4
SAN BITTER 1	0,1	4

»COCKTAILS«

ESPRESSO MARTINI 1,9	13
<i>Frangello / Borghetti Kaffelkörn / Espresso / Vanille / Kaffeebohnen</i>	
MEZCAL PALOMA 1	12
<i>San Cosme Mezcal Blanco / Aqua Monaco / La Toronja Grapefruit / Limette</i>	
WHISKY SOUR A	14
<i>Woodford Reserve Bourbon / Eiweiß / Zitronen / Läuterzucker</i>	
PORNSTAR MARTINI	13
<i>Galliano Vanille / Vodka / Limette / Passionsfrucht / Proseccobot</i>	
OLD FASHIONED 1	12
<i>Woodford Reserve Bourbon / Zucker / Angostura Bitter / Orange / Soda</i>	
BASIL SMASH 3	13
<i>Malfy Gin Originale / Zitronen / Läuterzucker / frischer Basilikum</i>	
MOJITO	12
<i>Havana Club 3 años / Minze / Limette / weißer Rohrzucker</i>	
GIN TONIC 10	11
<i>Malfy Gin Originale / Aqua Monaco Tonic</i>	

»MOCKTAILS«

VIRGIN ROSEMARY 10	12
<i>alkoholfreier Gin / Rosmarin / Limette / Tonic Water</i>	
PASSION EMBER 1	12
<i>alkoholfreier Gin / Passionsfrucht / Limette / Tonic Water</i>	
CRODINO TONIC 1	9
<i>Crodino / Holunderblüte / Limette / Minze / Tonic Water</i>	
COZY AMALFI 3	9
<i>Sanbitter / Orange / Zimt / Orangenzeste / Bitterlemon</i>	

»VINO, BY THE GLASS«

<i>White</i>		
,PAJA' BIANCO	0,2	7
CHARDONNAY	0,2	7
LUGANA	0,2	7
<i>Rosé</i>		
ROSATO VERONESE	0,2	7
<i>Red</i>		
PRIMITIVO	0,2	7
BARBERA D'ASTI	0,2	7
CHIANTI	0,2	8

»SPARKLING«

PROSECCO SAN BOLD BRUT	0,1	8
<i>Marsuret, Valdobiadene</i>		
	0,75	35
SPUMANTE MARIA ROSÉ	0,1	8
<i>Marsuret, Valdobiadene</i>		
	0,75	35

»FRANCIACORTA«

ALMA GRAN CUVÉE BRUT	0,75	60
<i>Bellavista</i>		
CUVÉE PRESTIGE BRUT	0,75	60
<i>Cà del Bosco</i>		
GRAN CUVÉE ALMA ROSÉ	0,75	70
<i>Bellavista</i>		
DOSAGE ZERO VINTAGE	0,75	90
<i>Cà del Bosco</i>		

»VINO«

<i>White</i>		
PAJA CORTESE BIANCO	0,75	25
<i>Marco Bonfante, Piemont, 2024</i>		
GRILLO	0,75	25
<i>Branciforti, Sizilien, 2024</i>		
CHARDONNAY CLIC	0,75	27
<i>Ronco dei Tassi, Friaul, 2024</i>		
PECORINO COSTA DEI MULI	0,75	30
<i>Cantina Frentana, Abruzzen, 2023</i>		
LUGANA VIGNE ALTE	0,75	36
<i>Zeni, Venetien, 2024</i>		
LUGANA ,I FRATI'	0,75	39
<i>Cà dei Frati, Lombardei, 2024</i>		
LUGANA BROLETTINO	0,75	42
<i>Marsuret, Valdobiadene</i>		
PRATTO BIANCO	0,75	49
<i>Cà dei Frati, Lombardei, 2023</i>		
PINOT GRIGIO	0,75	49
<i>Jermann, Friaul, 2023</i>		
VERMENTINO	0,75	55
<i>Guada al Tasso, Bolgheri, 2023</i>		
BRAMITO DELLA SALA	0,75	59
<i>Antinori, Umbrien, 2023</i>		
CHARDONNAY PLANETA	0,75	65
<i>Planeta, Sizilien, 2023</i>		
ROSSJ-BASS	0,75	149
<i>Gaja, Langhe, 2022</i>		
CERVARO DELLA SALA	0,75	169
<i>Antinori, Umbrien, 2022</i>		
<i>Rosé</i>		
CALAFURIA SALENTO ROSÉ	0,75	35
<i>Tormaresca, Apulien, 2024</i>		
ROSA DEI FRATI	0,75	35
<i>Cà dei Frati, Lombardei, 2024</i>		
SCALABRONE ROSATO	0,75	45
<i>Antinori, Bolgheri, 2023</i>		
WHISPERING ANGEL	0,75	55
<i>Château d'Esclans, Provence, 2023</i>		
<i>Red</i>		
BARBERA D'ASTI SUPERIORE	0,75	25
<i>Marco Bonfante, Piemonte, 2022</i>		
AGLIANICO NUGNES	0,75	30
<i>Santi Apostoli, Kampanien, 2022</i>		
PRIMITIVO UNO RISERVA	0,75	30
<i>La Volpe, Manduria, 2019</i>		
ROSSO DI MONTALCINO	0,75	35
<i>Ciacci Piccolomini, Toskana, 2022</i>		
CYGNUS	0,75	40
<i>Tenuta Regaleali, Sizilien, 2020</i>		
RIPASSO CLASSICO	0,75	45
<i>Speri, Valpolicella, 2022</i>		
PRIMITIVO SESSANTANNI	0,75	45
<i>San Marzano, Manduria, 2018</i>		
LE VOLTE	0,75	55
<i>Tenuta dell'Ornellaia, Toskana, 2021</i>		
KOREM	0,75	70
<i>Argiolas, Sardinien, 2018</i>		
BAROLO „PERARMANDO“	0,75	85
<i>Parusso, Piemonte, 2020</i>		
IL PINO	0,75	139
<i>Tenuta di Biserno, Toskana, 2022</i>		
LE SERRE NUOVE	0,75	145
<i>Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri, 2021</i>		
TURRIGA	0,75	189
<i>Argiolas, Sardinien, 2020</i>		
BISERNO	0,75	295
<i>Bibbona, 2020</i>		
TIGNANELLO	0,75	300
<i>Antinori, Toskana, 2020</i>		
SASSICAIA	0,75	550
<i>Tenuta San Guido, Bolgheri, 2020</i>		
SOLAIA	0,75	690
<i>Antinori, Toskana, 2021</i>		
MASSETO	0,75	1250
<i>Toskana, 2019</i>		