

ANTIPASTI

teile die liebe zur guten küche mit diesen leckeren gerichten

BRUSCHETTA 3 STK.

- Al Pomodoro 7
tomatenwürfel, knoblauch, basilikum,
oregano, olivenöl.

- Tris 11
jeweils mit tomaten, getrüffelte burrata
und
und vitello tonnato

GRAN STAR BURRATA.....16

250 gr. große burrata, wöchentlich
frisch aus Bari (Apulien)

BOCCONCINI DI BUFALA.....14

büffelmozzarella aus dem paestum
(Kampanien), serviert mit cherrytomaten,
Olivenöl & oregano

VITELLO TONNÈ.....15

rosa gebratene scheinchen aus der kalbs-
semmerrolle, dazu klassische thunfisch-
crème nach piemonteser rezept und kapern

FASSONA PIEMONTESE.....17,9

spezialitäten der piemonteser
rinderrasse "fassona"
-auswahl zwischen-

carpaccio, geklopft, mariniert mit
zitrone, olivenöl, frischem pfeffer

meersalz, dazu grana padano hobel
carne cruda, handgeschnittenes tartar,
zubereitet mit kapern, roten zwiebeln,
eigelb, dazu rucola & grana padano

CULATELLO.....13

der könig unter den luftgetrockneten
schinken italiens, schonen geschnitten
auf unserer berkel -Bagatto (Friaul)

INSALATA DI MARE.....18

zarter oktopus und seppia mariniert
mit olivenöl, zitrone, karotte, pfeffer &
meersalz, garniert rucola & nocellara
oliven

BRESAOLA VALTELLINA.....17,9

luftgetrockneter rinderschinken aus
dem aosta-tal, olivenöl-zitronen, rucola
& grana padano

!!!WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DAS AUF GRUND DER POLITISCHEN LAGE, TEILS
PROBLEME AM BESCHAFFUNGSMARK BESTEHEN UND SOMIT MANCHE
ZUTATEN TEMPORÄR NICHT ZU VERFÜGBAR STEHEN!!!

PIZZERIA

napoletana

MARGHERITA // 12

san marzano tomaten, fior di latte, basilikum, geriebener grana padano & olivenöl

REGINA MARGHERITA // 15,5

san marzano tomaten, büffelmozzarella aus dem paestum, basilikum, olivenöl, geriebener parmesan & 50 gr. büffelmozzarella kugel

LA CETARESE // 14,5

fior di latte, sardellenfilets aus cetara, oliven taggiasche, kapern & oregano aus pantelleria, gelbe und rote cherrytomaten, basilikum

DIEGO // 15

salsiccia (grobe bratwurst), frische champignons, oliven taggiasche, san marzano tomaten, fior di latte & peperoncino (chili)

LA CAPONATA // 16 – die warscheinlich leckerste vegetarische version-
gemüseragout aus zucchini, aubergine, roten zwiebeln & oliven taggiasche,
fior di latte, gelbe und rote cherry tomaten & zum schluss gehobelter Grana Padano

CAPRICCIOSA // 15,5 – launisch, aber vollkommen-

san marzano, fior di latte, salami napoli, feiner italienischer kochschinken, oliven taggiasche, artischocken & frische champignons

TONNATA // 15,5

etwas tomatensauce & fior di latte, oliven taggiasche, kapern und oregano aus pantelleria, basilikum, thunfisch

AURORA // 16

fior di latte, gelbe und rote cherry tomaten, unser hausgemachtes basilikum-
pesto, zum schluss garniert mit einer kugel 50 gr. büffelmozzarella

L'ISCHITANA // 18,5

fior di latte, rote cherrytomaten, nach dem backen belegt mit rucola, san daniela schinken, gehobelter grana padano & olivenöl

- auch erhältlich mit bresaola (luftgetrockneter rinderschinken)

DIAVOLA // 14,5

san marzano, fior di latte, spianata calabrese (pikante kalabresische salami), rote zwiebeln und peperoncino (chili)

MARTA // 15,5

etwas tomatensauce & fior di latte, nduja di spilinga (zarte pikante wurst aus kalabrien), büffel-ricotta, etwas rucola und grana padano hobel

CUOR DI BURRATA // 16,5

san marzano tomaten, stracciatella di burrata (innere cremige konsistenz der burrata), unser hausgeamchtes basilikum pesto, oliven taggiasche

MALENA // 18,5

ausgebackenes pizza brot belegt mit einer 250gr burrata aus apulien (bari), rote, gelbe und grüne halbtrocknete tomaten, vollendet mit olivenöl und oregano aus pantelleria

!!! WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS WIR EINEN SERVICE AUFPREIS VON 4€ ERHEBEN MÜSSEN, FALLS SIE IHR HAUPTGERICHT ZU ZWEIT TEILEN MÖCHTEN !!!

D O L C I

TORTA DELLA NONNA // 7,5

mürbeteig kuchen, crema pasticciera (zitronen-vanille-creme), bedeckt mit Mandeln & pinienkerne

TIRAMI SU // 7,5

sollte man kennen.

TARTUFO PISTACCHIO // 8,5

tartufo aus pistazien-/mandelmilcheis überzogen mit pistazienbruch und pistaziensauce

BABÀ RUM // 7

fluffiges hefegebäck in einer rum-zucker- Mischung getränkt