

ANTIPASTI / VORSPEISE

<i>Melanzane Fritte</i>	12,00
Aubergine Gefüllt Panierte un Gebratene (a,c,vegetarische)	
<i>Antipasto Vegetariano</i>	16,50
Antipasto mit Aubergine Frittiert , Caprese und Gemüse vom Grill (a-c)	
<i>Cocktail di Gamberi</i>	17,50
Krabbencocktail (c,j)	
<i>Carpaccio di Salmone</i>	19,50
Lachs-Carpaccio mit Soja Sauce	
<i>Carpaccio di Carne Salada</i>	18,50
Carpaccio mit Parmesan, Champignons	
<i>Vitello Tonnato</i>	19,00
Gedünstete Lende mit Thunfischsauce (c,d,j,16)	
<i>Antipasto misto all'italiana</i>	30,00
Gemischte Italienisch Vorspeise (a,d,2)	

ZUPPE / SUPPEN

<i>Suppe nach art des Hauses</i>	11,00
(Bitte fragen Sie nach der Verfügbarkeit (d.g. Vegetarische)	
<i>Raviolini in Brodo</i>	12,00
Italienische kleine Ravioli in Fleischbrühe (c)	
<i>Bouillabaisse</i>	21,00
Suppe mit Variationen von Edelfischen, Croutons und Rouille-Sauce (4,i)	

PRIMI PIATTI / ERSTER GANG

<i>Penne Piccanti allo Zafferano</i>	14,00
Penne mit pikanter Tomatensauce (4,vegetarische), Sahne, Safran	
<i>Tagliatelle ai Funghi</i>	17,50
Hausgemacht Breite Nudeln mit Mix Pilzen , Sahne , Parmesan	
<i>Tortelloni della casa</i>	18,00
Hausgemachte Ravioli (Bitte fragen Sie nach der Verfügbarkeit) (d,g,vegetarische)	
<i>Spaghetti neri fantasia di Sorrento</i>	19,00
Schwarze Spaghetti mit Miesmuscheln, Garnelen, Kirschtomaten, Mozzarella	
<i>Tris di Pasta</i>	22,50
Pasta Variation mit Tagliolini Trüffel, Ravioli hausgemacht, Gnocchi della mamma	

Secondi piatti con Pesce / Fisch

<i>Filetto S. Pietro alla Magnaia</i>	26,50
Filet vom Peterfisch, Müllerin Art (ac)	
<i>Trancio di Salmone alla Siciliana</i>	27,00
Lachsfilet gebraten in Weißwein, Kirschtomaten, Oliven, Kapern(ad16)	
<i>Orata alla Griglia</i>	27,50
Dorade vom Grill	
<i>Lucioperca alla Gardesana</i>	29,50
Gebrautes Zanderfilet(acd) in Butter-Salbei-Sauce mit Risotto und Curry-Sauce(g)	

Secondi Piatti con Carne / Fleisch

<i>Involtini Panati</i>	22,50
Panierte Fleischröllchen mit Schinken und Käse auf Kartoffelstampf	
<i>Fegato di Vitello al Burro e Salvia</i>	24,50
Kalbsleber in Butter und Salbei gebraten	
<i>Bocconcini di Vitello ai Funghi Porcini</i>	25,50
Kalbsragout mit Steinpilzen	
<i>Costolette d'Agnello con Olive e Zenzero</i>	32,00
Lammkotelett flambiert mit Cognac, Oliven und Ingwer, 250 Gramm	

Bistecche / Steaks

<i>Tagliata al Gorgonzola</i>	29,50
Irishes Entrecote geschnitten mit Gorgonzola-Sauce (ca. 250/270 gr.)	
<i>Bistecca alla Bordolese</i>	31,00
Irishes Angus-Entrecote, gebraten, mit Chalotten, Essig, Rotwein, 230/250 gramm ca.	
<i>Filetto di Bue alla Griglia</i>	34,00
Irishes Angus Rinderfilet vom Grill, 220/240 Gramm ca.	
<i>Filetto di Bue al Pepe Verde</i>	37,50
Irishes Angus Rinderfilet flambiert mit Cognac, grünem Pfeffer, Weißwein, Portwein, 220/240 Gramm ca.	

Insalate / salate

<i>Insalata Caprese</i>	14,50
Tomaten, Buffelmozzarella DOP, Basilikum, Oregano, Öl Nativ (g,vegetarische)	
<i>Insalata dello Skipper</i>	16,50
Mit Salat, Tomaten, Mozzarella, Karotten, Oliven, Schinken, Thunfisch	

CONTORNI/BEILAGEN

<i>Gnocco Fritto</i>	5,00
Frittierte Teig	
<i>Patate Saltate al Rosmarino</i>	6,00
Bratkartoffeln mit Rosmarin	
<i>Insalata Mista</i>	7,00
Gemischter Salat	
<i>Ratatouille alla Francese</i>	7,00
Ratatouille mit Zwiebel, Tomaten, Paprika, Zucchini, Aubergine	
<i>Pomodori e Cipolle di Tropea</i>	7,50
Tomaten mit Tropea-zwiebeln Salat	
<i>Tris di Contorni</i>	8,00
Drei verschiedene Beilagen	
<i>Verdure Grigliate</i>	9,50
Gemüse vom Grill	

DESSERT

<i>Gelato (1 pallina)</i>	2,50
Pro eine Kugel Eis (cgh)	
<i>Sorbetto al Limone</i>	7,00
Zitronen-Sorbet mit Vodka und Minzsirup (16)	
<i>Ananas Al Grand Marnier</i>	8,00
Ananas geschnitten mit Grand Marnier flambiert (16)	
<i>Cassata Siciliana</i>	9,00
Parfait mit kandierten Früchten und Schlagsahne	
<i>Panna cotta con Salsa ai Lamponi</i>	9,00
Panna Cotta mit Himbeer-Sauce (c)	
<i>Tartufo al Cioccolato</i>	9,00
Italienische Eis Spezialität (h)	
<i>Tiramisu</i>	9,00
Aus der Italienischen Tradition(a,c,g,7,16)	
<i>Torta della Nonna</i>	9,00
Tarte mit Zitronen-Creme, Pinienkernen, Mandeln (acgh)	
<i>Mix di Formaggi Italiani</i>	12,00
Käse-Variationen	
<i>Cafe Gourmand</i>	16,00
Variation von verschiedenen Desserts mit Espresso serviert (a,c,g,h,16)	

MENÜ

Klein Menü Vegetarisch und Wein _____ 46,00

Kleine Salat - Vorspeise mit Caprese, Frittierte Auberginen und Gemüse vom Grill, mit 1 Glas Weisswein (125 g) - Erste Gang mit Hausgemachte Ravioli und 1 Glas Wein Chiaretto (125 g) - Klein dessert mix (a,c,g,7,16)

Klein Menü Dorade und Wein _____ 52,50

Parmesan und Oliven - Kleine Spaghetti mit Venusmuscheln mit Glas 100 Gr. Weißwein ; Doradefilet nach Mediterranen art mit Glas 100 Gr. Wein Rosé ; Kleine Salat ; Zitrone Sorbet (ad16)

Klein Menü Rinder Filetstücke und Wein _____ 58,50

Parmesan und Oliven - Salami, Tonnato und Carpaccio Teller mit 1 Glas Wein Chiaretto (125 g) - Rinderfiletstücke aus Cognac flambiert mit Rose` Pfeffer und Sahne Sauce mit 1 Glas Rotwein (125 g) - Kleine Panna Cotta (a,c,g,16)

IL TARTUFO / GERICHTE MIT TRÜFFELN

Omelette al Tartufo _____ 18,50

Omelette mit Schinken, Käse, Trüffelbutter und frischem, gehobeltem Trüffel

Carpaccio con Tartufi e Parmigiano _____ 26,50

Rindercarpaccio mit Rucola, Frischem Trüffel und Parmesan

Tagliatelle Flambate al Tartufo _____ 24,00

Breite Nudeln flambiert mit Sommertrüffel (ac-16)

Cordon-Bleu di Vitello con Tartufo _____ 32,50

Cordon-Bleu flambiert mit Cognac, Sahne und frischem Trüffel (ag16)