

Antipasti - Vorspeisen

Insalata Caprese Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	€ 9,50
Vitello Tonnato Gekochtes Kalbfleisch in Thunfisch-Sauce mit Kapern	€ 14,00
Prosciutto di San Daniele Original italienischer Rohschinken mit Parmesan und Oliven	€ 13,00
Polpo grigliato con patate su tappeto di Rucola Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln auf Rucola	€ 15,50
Carpaccio alla „Piemontese“ Carpaccio vom Milchkalb mit Trüffelöl mariniert & Parmesan	€ 14,00
Carpaccio di tonno con funghi shii-take Thunfischcarpaccio mit marinierten Shii-take-Pilzen	€ 15,00
Antipasti Colorati Antipasti-Teller mit marinierten Fisch- u. Gemüsespezialitäten	€ 14,50
Panettiera con Ciabatta Brotkörperl mit Rosenmayer Ciabatta	klein € 1,50 groß € 2,50

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben, exkl. Tip!

Insalate - Salate	Insalata Mista	€ 5,50
	Gemischter kleiner Salatteller	
	Insalata Rucola con Pomodori e Parmigiano	€ 6,00
	Rucola mit Tomaten und Parmesan	
	Insalata Mista alla „Casa“	€ 9,00
	Salatschüssel mit Schinken und Mozzarella	
	Insalata Mista alla „Siciliana“	€ 9,00
Salatschüssel mit Thunfisch, Oliven und Zwiebel		
Insalata Mista alla „Piemontese“	€ 9,00	
Salatschüssel mit Schafskäse und Oliven		
Insalata di Salmone e Gamberetti	€ 13,50	
Gegrillter Lachs und Shrimps auf marinierten Blattsalaten		
Insalata di Scampi	€ 14,00	
Gegrillte Scampi mit Knoblauch auf marinierten Blattsalaten		
Zuppe - Suppen	Minestrone alla Genovese	€ 5,50
	Italienische Gemüsesuppe mit Tortellini	
	Crema di stagione	€ 6,00
Cremesuppe der Saison		
Cacciucco alla Livornese	€ 10,50	
Würzige Fischsuppe mit Knoblauchbrot		

Pasta & Risotto	Penne all´arrabbiata	€ 9,50
	Penne mit Prosciutto, Peperoncini, Knoblauch und Tomaten (scharf)	
	Orecchiette con salmone e gamberetti	€ 15,50
	Orecchiette mit Lachs und Shrimps	
	Tagliolini al Tartufo con granchi	€ 18,50
	Feine Trüffelnudeln mit Krebsenschwänzen	
	Tortelloni ai Porcini al Tartufo	€ 15,50
	Steinpilz-Tortelloni in Trüffelölrahmsauce	
Strozzapreti con filetti di manzo, zucchini, funghi shii-take e pomodori	€ 19,50	
Strozzapreti-Pasta mit Rinderfiletstreifen, Zucchini, Shii-Take Pilzen und Tomaten		
Tagliatelle al Nero con Branzino, Salmone e Gamberetti	€ 17,50	
Schwarze Nudeln mit Wolfsbarschfilet und Lachs in Shrimpsrahmsauce		
Spaghetti con Scampi e Gamberetti al Pomodoro	€ 18,50	
Spaghetti mit Scampi und Shrimps, Knoblauch und Tomaten		
Risotto di stagione	€ 17,50	
Risotto der Saison		

Pesce - Fisch	Filettino di Salmone alla Verdura	€ 25,00
	Filet vom Lachs auf italienischem Gemüse mit Tomaten-Zitronenbutter	
	Filletto di Branzino e coda di rospo avvolti con crudo al profumo di limone	€ 29,00
	Wolfsbarschfilet und Seeteufel im Prosciuttomantel mit Zitronenbuttersauce	
	Filetti di Coda di Rospo al Salmone	€ 27,00
	Seeteufel im Lachsmantel auf Blattspinat mit Shrimpsrahmsauce	
	Piatto Misto di Pesce	€ 27,00
Gegrillter Seeteufel, Wolfsbarsch, Lachs und Scampi mit Spinat und Kartoffeln		
Trancio di tonno alla "Siciliana"	€ 28,00	
Rare gebratenes Thunfischsteak, Gemüse mit Tomaten, Sardellenfilet, Kapern und Rosmarinkartoffeln		
Scampi alla „Pescatore“	€ 27,00	
Gegrillte Scampi mit Knoblauch, Cognac, Tomaten und Butterreis		
Filetto di manzo grigliato e scampi alla "Mare e monte"	€ 31,00	
Gegrilltes Rindsfilet und Scampi auf Rucola mit Pilze, Paprika, Balsamicosaft und Rosmarinkartoffeln		
Carne - Fleisch	Punte di Filetto alla Valdostana	€ 25,00
	Rinderfiletspitzen in Kornsenfsauce und Paprika mit Rucolareis	
	Petti d´Anitra con Verdura al Brunello	€ 26,00
Rosa gebratene Entenbrust auf Gemüse mit Brunellosaft, Kartoffeln		
Filettino di Maiale alla Saltimbocca	€ 24,00	
Schweinsfilet mit Prosciutto und Salbei auf Blattspinat, Reis		

Dolci - Dessert

Tiramisu Tiramisu	€ 7,50
Panna Cotta con Crema di Lamponi Gestürzte Sahnecreme mit Himbeersauce	€ 7,50
Semifreddo di Marroni e Cioccolata Halbgefrorenes von Maroni und Schokolade mit gemischter Beersauce	€ 7,50
Crema di Stagione Mus der Saison	€ 7,50
Crespelle con Gelato di Vaniglia e Cioccolata Crepes mit Vanilleeis und Schokoladesauce	€ 7,50
Gnocchi con Pere e Mandorle alla Cioccolata Gnocchi mit Birne und Mandeln in Schokoladesauce mit Vanilleeis	€ 7,50

Zu unseren Desserts empfehlen wir:

Beerenauslese 2013 Feiler-Artinger Rust Neusiedlersee-Hügelland	1/16 € 4,40
---	-------------

Formaggi Misti Gemischte italienische Käsespezialitäten, garniert	€ 9,50
---	--------