



*Unsere Karte wechselt alle 21 bis 30 Tage — frische, saisonale Zutaten geben den Takt.
La nostra cucina segue le stagioni.*

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE VALLUCCI 17

*Gemischte Auswahl aus Gemüse, Fisch und Fleisch
Mixed selection with Vegetables, Fish and Meat*

CARPACCIO DI MANZO | FINFERLI | TARTUFO 17

*Rinder-Carpaccio mit Pfifferlingen und Sommertrüffel
Beef Carpaccio with Chanterelles and Truffle*

ZUPPA DI PESCE ALLA MANIERA DELLO CHEF ANTONINO 18

*Italienische Fisch-Suppe nach Art von Chefkoch Antonino
Italian fish soup with seafood in Chef Antonino's Style*

CARPACCIO DI PESCE SPADA | INSALATINA DI FINOCCHIO | ARANCIA 17

*Schwertfisch-Carpaccio mit Fenchelsalat und Orange
Swordfish Carpaccio with Fennel Salad and Orange*

INSALATA ROMANA | MELONE | FETA | PROSCIUTTO DI PARMA | SALSA DI MANGO 15

*Salat mit Melone, Feta, Parmaschinken und einer feinen Mangocreme
Romaine Lettuce with Melon, Feta, Parma Ham and Mango Creme*

**WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE**



**Unsere Karte wechselt alle 21 bis 30 Tage — frische, saisonale Zutaten geben den Takt.
La nostra cucina segue le stagioni.**

LE PASTE

FRISCH ZUBEREITETE PASTA AUS EIGENER HERSTELLUNG // PASTA FRESCA ARTIGIANALE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA | TARTARE DI GAMBERI | BURRATA | CRUMBLE DI PISTACCHIO 18

Spaghetti Chitarra mit Garnelen-Tartar, Burrata und Pistazien-Crumble

Spaghetti Chitarra with Prawn Tartare, Burrata and Pistachio Crumble

TAGLIOLINI NERI | SPADA | COZZE 18

Schwarze Tagliolini mit Schwertfisch und Muscheln

Black Tagliolini with Swordfish and Mussels

PACCHERI | CROSTACEI 18

Paccheri mit Meeresfrüchten (Krustentiere)

Paccheri with Crustaceans

TAGLIOLINI | FINFERLI | TARTUFO (Empfehlung des Hauses) 24

Tagliolini mit Pfifferlingen und Trüffel

Tagliolini with Chanterelles and Truffle

TROFIE | SALSICCIA | BROCCOLI | CREMA DI PARMIGIANO 17

Trofie mit Salsiccia, Broccoli und Parmesancreme

Trofie with Italian Sausage, Broccoli and Parmesan Cream

LE CARNI

[BEILAGE INKLUSIVE]

BISTECCA | FINFERLI | TARTUFO 30

Toskanisches Rindersteak mit Pfifferlingen und Trüffel

Tuscan-Style Beef Steak with Chanterelles and Truffle

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA MODENESE 30

Lammkoteletts nach Art von Modena mit Balsamico

Lamb Chops, Modena Style with Balsamic Vinegar

**WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE**



*Unsere Karte wechselt alle 21 bis 30 Tage — frische, saisonale Zutaten geben den Takt.
La nostra cucina segue le stagioni.*

I PESCE

[BEILAGE INKLUSIVE]

TENTACOLI DI POLPO | CREMA DI BROCCOLI 30

Oktopus-Tentakel auf feiner Broccolicreme

Octopus Tentacles with Broccoli Cream

ORATA INTERA (400G) | AL CARTOCCIO 28

Ganze Dorade (400 g) im Ofen gegart

Whole Sea Bream (400g) Oven-Baked

SPADA ALLA SICILIANA (*Empfehlung des Hauses*) 28

Schwertfisch-Steak nach sizilianischer Art

Sicilian-Style Swordfish Steak

DESSERT

DESSERTS AUS EIGENER HERSTELLUNG // DOLCI ARTIGIANALI

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO | GELATO ALLA VANIGLIA 9

Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis

Chocolate soufflé with vanilla ice cream

TIRAMISÙ CLASSICO 8

Der Klassiker

Classic tiramisu

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE 8

Mandel-Semifreddo

Semi-Frozen Almond Cream

**WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE**



APERITIF

Aperitivo della Casa	0,21	7,90
Aperol Prosecco	0,21	7,90
Aperol Spritz	0,21	7,90
Campari Spritz	0,21	7,90
Campari Soda	0,21	7,90
Campari Orange	0,21	7,90
Lillet Wild Berry	0,21	7,90
Limoncello Spritz	0,21	7,90
Hugo Spritz	0,21	7,90
Prosecco della Casa	0,11	6,50
Prosecco di Valdobbiadene	0,75l	34,00
Prosecco di Valdobbiadene Rosé	0,75l	40,00

*WENN SIE AUF BESTIMMTE ZUTATEN ALLERGISCH REAGIEREN - FRAGEN SIE BITTE UNSERE
MITARBEITER NACH DER ALLERGEN - INFORMATIONSKARTE
ALLE PREISE IN € UND INKL. 19% MEHRWERTSTEUER*



VINI APERTI

BIANCO

Pinot Grigio Porta Leoni DOC

0,21 | 0,51 8,00 | 20,00

Veneto, trocken

Seiterre Lugana DOC

0,21 | 0,51 8,50 | 21,00

Lombardei, trocken

ROSSO

Primitivo di Manduria DOC

0,21 | 0,51 8,50 | 21,00

Apulien, trocken

Santadi Antigua Monica di Sardegna DOC

0,21 | 0,51 8,50 | 21,00

Sardinien, extra-trocken

ROSÉ

Rosato del Veneto DOC

0,21 | 0,51 8,00 | 20,00

Veneto, fruchtig-trocken

SUCCHI DI FRUTTA E MINERALE

Softdrinks

0,21 | 0,41

3,00 | 4,90

Coca Cola, Coca-Cola-Zero, Fanta, Sprite

Tafelwasser

0,21 | 0,41

2,50 | 4,50

San Pellegrino (spritzig)

0,251 | 0,751

3,50 | 7,70

Acqua Panna (still)

0,251 | 0,751

3,50 | 7,70



BIRRA

Lederer Pils	0,33l	4,50
Zirndorfer Landbier	0,5l	4,90
Tucher Weizen	0,5l	4,90
Reifbräu Alkoholfrei	0,5l	4,90

AMARI E GRAPPA 2cl

Amaro Averna	4,00
Amaro Ramazotti	4,00
Fernet Branca	4,00
Limoncello di Capri	4,00
Sambuca Molinari	4,00
Grappa della Casa	5,50
Grappa di Barolo	8,00