

## ANTIPASTI · VORSPEISEN · APPETIZERS

<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> <sup>b, d, i</sup>	12.5
Auberginen mit Tomaten und Parmesan überbacken Eggplants with tomatoes and baked with Parmesan	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> <sup>d</sup>	12.5
Bio-cremige Mozzarella aus Apulien, Kirschtomaten, Olivenöl, Basilikum Organic creamy mozzarella from Puglia, cherry tomatoes, olive oil, basil	
<b>VITELLO TONNATO CLASSICO</b> <sup>b, d, g</sup>	14.5
Rosa gebratener Kalbsrücken, Kapern, Thunfischsauce Pink roasted saddle of veal, capers, tuna sauce	
<b>CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA</b> <sup>d, g</sup>	15.5
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen Carpaccio with rocket, parmesan and pine nuts	
<b>CAPE SANTE</b> <sup>g</sup>	15.5
Jacobsmuscheln auf gelbe Linsen Scallops on yellow lentils	
<b>INSALATA DI MARE</b> <sup>b, c, e, g, n</sup>	15.5
Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Zitrone Seafood salad, olive oil, lemon	
<b>CARPACCIO DI PESCE</b> <sup>b</sup>	14.5
Carpaccio von Edelfischen Carpaccio from noble fish	
<b>COMPOSIZIONE ANTIPASTI ROSSINI</b> <sup>b, c, d, e, g, n</sup>	16.5
Komposition klassischer italienischer Vorspeisen Composition of classic Italian appetizers	
<b>TARTAR DI MANZO</b> <sup>b</sup>	18.5
Rinderfilet-Tartar / Beef tartare	

## ZUPPE · SUPPEN · SOUPS

<b>VELUTATA DI POMODORO E BASILICO</b> <sup>d</sup>	7
Tomatencremesuppe mit Burrata und Basilikum Cream of tomato soup with burrata and basil	
<b>ZUPPA DI VERDURE</b> <sup>e</sup>	7
Italienische Gemüsesuppe mit Olivenöl Italien vegetable soup with olive oil	
<b>ZUPPA DI PESCE</b> <sup>b, c, g, n</sup>	14.5
Suppe mit Meeresfrüchten Seafood soup	

## INSALATE · SALATE · SALADS

<b>INSALATA MISTA</b>	6.5
Kleiner gemischter Salat Mixed Salad	
<b>INSALATA DI POMODORO</b> <sup>d</sup>	9.5
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum und Parmesan Tomato salad with red onions, basil and parmesan	
<b>INSALATA POLLO</b>	14.5
Salat mit Hähnchenbrustfilet an Balsamico-Dressing Salad with chicken breast fillet with balsamic dressing	
<b>INSALATA CON RUCOLA E PARMIGIANO, CIELEGINE E ACETO BALSAMICO</b> <sup>d</sup>	13.5
Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan, Kischtomaten, Balsamico Rocket salad with shaved parmesan, cherry tomatoes, balsamic	
<b>INSALATA CON SALMONE E GAMBERI</b> <sup>b, d, n</sup>	16.5
Salat mit frischem Lachs und Garnelen Salad with fresh salmon and prawns	
<b>INSALATA ROSSINI</b> <sup>d, g, l</sup>	18.5
Salat mit Rinderfiletstreifen, Mozzarella und Artischocken Salad with beef fillet strips, mozzarella and artichokes	

## PIZZE

<b>NAPOLITANA</b> <sup>g, o</sup>	11.5
Kapern, Sardellen, schwarze Oliven Capers, anchovies, black olives	
<b>DIAVOLA</b> <sup>i, f, d</sup>	12.5
Tomaten, Mozzarella, geräucherter Scarmoza-Käse, Paprika-Salami Tomatoes, mozzarella, smoked scarmoza cheese, bell pepper salami	
<b>PICCANTE</b> <sup>i, f</sup>	12.5
Tomaten, Mozzarella, Puten-Salami, Paprika, Chili Tomatoes, mozzarella, turkey salami, peppers, chili	
<b>CAPRICIOSA</b> <sup>g, o</sup>	12.5
Tomatensauce, Mozzarella, Fenchel-Salami, schwarze Oliven, Artischocken Tomato sauce, mozzarella, fennel salami, black olives, artichokes	
<b>ROSSINI</b> <sup>d, g, i</sup>	13.5
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan, San Daniele Schinken Tomatoes, mozzarella, arugula, parmesan, San Daniele ham	
<b>GAMBERETTI</b> <sup>i, e</sup>	13.5
Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten Tomatoes, mozzarella, shrimps, zucchini, cherry tomatoes	
<b>SALMONE E SPINACI</b> <sup>i, e</sup>	14.5
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Spinat Tomatoes, mozzarella, salmon, spinach	
<b>TONNO</b> <sup>i, ef, g</sup>	13.5
Thunfisch, Mozzarella, rote Zwiebeln, schwarze Oliven Tuna, mozzarella, red onions, black olives	
<b>ITALIA</b> <sup>i, f, d</sup>	14.5
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten Tomatoes, mozzarella, bresaola, rocket, buffalo mozzarella, cherry tomatoes	
<b>FRUTTI DI MARE</b> <sup>n</sup>	14.5
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte Tomatoes, mozzarella, seafood	
<b>BUFALO</b> <sup>d</sup>	13.5
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil	

## PRIMI PIATTI · PASTA | RISOTTO · PASTA | RICE DISHES

<b>SPAGHETTI ALLA NORMA</b> <sup>b, d, i</sup>	13.5
mit Tomaten, Auberginen, Mozzarella, Ricotta with tomatoes, eggplant, mozzarella, ricotta	
<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO</b> <sup>b, i</sup>	11.5
mit Knoblauch, Olivenöl, Chili   with garlic, olive oil, chili	
<b>RAVIOLI RICOTTA AL BURRO E SALVIA</b> <sup>a, d, i</sup>	15.5
Ricotta, Salbeibutter, Parmesan   ricotta cheese, sage butter, parmesan	
<b>CANNELONI RICOTTA-SPINACI</b> <sup>a, d, i</sup>	13.5
Ricotta und Spinat   ricotta cheese and spinach	
<b>LINGUINE AGLIO OLIO E SCAMPI</b> <sup>b, c, g, i</sup>	17.5
mit Scampi, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Cherry-Tomaten with scampi, garlic, olive oil, chili, cherry tomatoes	
<b>TAGLIATELLE CON SALMONE</b> <sup>b, d, g, i</sup>	17.5
mit Lachs in Hummersauce   with salmon in lobster sauce	
<b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b> <sup>b, d, i</sup>	19.5
mit schwarzem Trüffel   with black truffle	
<b>RISOTTO PRIMAVERA CON VERDURE</b> <sup>d</sup>	12.5
mit frischen Gemüsen der Saison with fresh vegetables of the season	
<b>RISOTTO DI MARE</b> <sup>b, c, g, n</sup>	17.5
mit Meeresfrüchten   with seafood	
<b>RISOTTO AL ZAFFERANO CON CAPE SANTE</b> <sup>c</sup>	19.5
Safranrisotto mit gebratener Jacobsmuschel auf Rucola Saffron risotto with roasted scallop on arugula	
<b>GNOCCHI AURORA</b> <sup>b, d, g, i</sup>	18.5
mit Rinderfiletstreifen in Aurora-Sauce (Tomaten-Sahne-Sauce) with beef fillet strips in Aurora sauce (tomato cream sauce)	

## SECONDI PIATTI DI CARNE · FLEISCHGERICHTE · MEAT

<b>PICCATA MILANESE</b> <sup>b, d, g, i</sup>	27.5
Kalbsmedaillon "Mailänder Art" in Parmesankruste, Spaghetti, Tomatensauce Veal medallion "Milanese style" in parmesan crust, spaghetti, tomato sauce	
<b>FEGATO DI VITELLO ALLA VENIZIANA</b> <sup>d, g</sup>	26.5
Kalbsleber "venizianischer Art" mit Zwiebeln, Weinsauce, Kartoffel-Sellerie Püree Veal liver "Venician style" with onions, wine sauce, potato-celery puree	
<b>SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA</b> <sup>g</sup>	27.5
Kalbsmedaillon mit San Daniele Schinken, Salbei, Kräuterkartoffeln Veal medallion with San Daniele ham, sage, herb potatoes	
<b>VITELLO AL GORGONZOLA</b> <sup>d, g, i</sup>	27.5
Kalbsmedaillon in Gorgonzola-Sauce mit Tagliatelle Veal medallion in gorgonzola sauce with tagliatelle	
<b>PAILLARD DI MANZO SU RUCOLA</b> <sup>d</sup>	29.5
Rinderfiletscheiben vom Grill mit frischem Rosmarin auf Rucola und Grana Padano Grilled beef fillet slices with fresh rosemary on rocket and Grana Padano cheese	
<b>SELLA DI AGNELLO AL BAROLO</b> <sup>g</sup>	34
Lammrückenfilet an Barolo-Jus und Rosmarinkartoffeln Fillet of lamb saddle with barolo jus and rosemary potatoes	
<b>FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE</b> <sup>b, d, g, i</sup>	38.5
Rinderfilet in grüner Pfeffersauce und Tagliatelle Fillet of beef in green pepper sauce and tagliatelle	
<b>FILETTO DI MANZO AL BAROLO</b> <sup>d, e, g</sup>	38.5
Rinderfilet mit Barolo-Sauce und Kartoffel-Sellerie Püree Fillet of beef with Barolo sauce and potato-celery puree	

## SECONDI PIATTI DI PESCE · FISCHGERICHTE · FISH

<b>ORATA AI LIMONI VERDI CON SPINACI</b> <sup>b, g</sup>	26.5
Dorade Royal auf Limettensauce, Kartoffeln und Spinat Dorade Royal on lime sauce, potatoes and spinach	
<b>BRANZINO ALLA GRIGLIA</b> <sup>b, g</sup>	27.5
Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Sea bass fillet with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes	
<b>SALMONE ALLO ZAFFERANO</b> <sup>g</sup>	27.5
Lachsfilet mit Safransauce, Spinat und Risotto Salmon fillet with saffron sauce, spinach and risotto	
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA</b> <sup>c, g</sup>	29.5
Garnelen vom Grill mit Safran-Risotto Grilled prawns with saffron risotto	
<b>FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO</b> <sup>b, f, g</sup>	34.5
Thunfischsteak in Sesamkruste und Gemüse Tuna steak in sesame crust and vegetables	
<b>TRIS DI PESCE CON VERDURE</b> <sup>b, c, g</sup>	36.5
Variation von Edelfischen mit Gemüse Variation of noble fish with vegetables	

## DOLCI · NACHSPEISEN · DESSERT

<b>SORBETTO AL LIMONE</b> Zitronensorbet mit Prosecco oder Vodka Lemon sorbet with prosecco or vodka	7.5
<b>PANNA COTTA</b> <sup>d</sup> Hausgemachtes Panna Cotta Homemade Panna Cotta	7.5
<b>TIRAMISÙ CLASSICO</b> <sup>b, d</sup>	7.5
<b>TARTUFO NERO</b> <sup>d, i</sup> Daily special: mit Amaretto oder Espresso	8.5
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <sup>b, d</sup>	8.5
<b>DOLCE VITA</b> <sup>b, d, i</sup> Dessertvariation nach Art des Hauses House style dessert platter	14.5

### Allergene und Zusatzstoffe

- b Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Sellerei und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Schwefeldioxid und Sulphite
- g Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- o geschwärzt
- p mit Farbstoff
- q mit Geschmacksverstärker
- r mit Phosphat
- s mit Antioxidationsmittel
- t geschwefelt