

VORSPEISE

ANTIPASTI

Crostini Funghi di Bosco [a,g]

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit Ziegenfrischkäse, Thymian und Knoblauch, Schalotten und würzigen Champignons **10⁹⁰**

Bruschetta mozzarella di bufala [a,g,h,6]

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit Büffelmozzarella, frische Kirschtomaten, Oliven, Rucola, Parmesan und Basilikum **13⁹⁰**

Bruschetta pomodori [a,g,h] VEGAN

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit frischen Kirschtomaten, Parmesanhobeln und Basilikum **10⁹⁰**

Olive nere fritte (warm) [a,6] VEGAN

Pikant gebratene schwarze Oliven mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, dazu Ciabattabrot **9⁹⁰**



AUS DEM MEER

Capesante Gratinata al Forno [a,o]

3 st. Überbackene und gratinierte Jakobsmuscheln in Kräuterpanade angerichtet in der Muschel Schale **16⁹⁰**

1kg Gambas [a,b]

Gebraten in Knoblauch, Cherry Tomaten und etwas Peperoni mit Weißwein abgelöscht serviert mit selbst gemachten Aioli [f] **34⁹⁰**

(nicht geschält mit Kopf und Schale) auf anfrage auch ohne Schale



LIEBLINGSVORSPEISE UNSERER GÄSTE

ANTIPASTI

Antipasti Gustitalia ab 1 Person

Variation aus gegrilltem Gemüse, Salami, Käse, Tomaten, Oliven u.v.m... 15⁹⁰

Jede weitere Person +5⁵⁰

Auch als vegetarische Variation



Vitello Tonnato [a,c,d]

Gegarte dünne Kalbsfleischscheiben angerichtet mit aromatische Thunfischcreme und Kapern 17⁹⁰

Carpaccio di Carne [a,g]

Rohe dünne Rinderfiletscheiben angerichtet mit Rucola und Parmesanobel mit einem Dressing aus Zitronensaft, mildem Olivenöl und Balsamicocreme dazu servieren wir Ciabattabrot 16⁹⁰

Piadina con pomodori e oregano [a]

Fladenbrot mit getrockneten Tomaten und Oregano 9⁵⁰

VEGAN  

Piadina con rosmarino [a] VEGAN

Fladenbrot mit Rosmarin und groben Salz 9⁵⁰

Piadina con aglio e pepperoncino [a] VEGAN

Fladenbrot mit Knoblauch und Peperoni 9⁵⁰

Piadina con sardelle e cipolla [a,d]

Fladenbrot mit Sardellen und Zwiebel 9⁵⁰

Zuppa di ciliegino [i] VEGAN

Fruchtige Kirchtomatensuppe mit Basilikum 7⁹⁰





INSALATE

Salate

NEU  VEGAN wir können einiges, bitte sprechen Sie unser Service darauf an.

Insalata Gamberi [m,k,b,g]

Salat der Saison mit pikant in Kräuter gebratenen Garnelen **21⁹⁰**

Insalata con Manzo [a,g,k,]

Saison-Salat, gegrillte Roastbeef-Streifen, Kirschtomaten, Gurken, Mozzarella, rote Zwiebeln, Parmesan **22⁹⁰**

Beilagensalat [m,k]

Klassischer gemischter grüner Salat mit Kirschtomaten und Rucola (klein: **6⁹⁰** groß: **11⁹⁰**)

Insalata Bosco [m,k,a,h]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, gebratene frische Champignons, Walnusskerne und geröstete Ciabatta-Croutons **21⁹⁰**

Lieblingssalate unserer Gäste

Insalata Gustitalia [m,k,g]

Salat der Saison mit Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken und Parmesanhobel **21⁹⁰**

Insalata Cesare [a,g,k,f]

Gemischter Blattsalat mit marinierter Geflügelbrust in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Croûtons, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanhobel **22⁹⁰**

Insalata Botanica [m,k,2,3]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, Rucola,

Babyspinat, Rotebeetwürfel, Ziegenfrischkäse und Sonnenblumenkernen angerichtet mit Sanddorndressing **21⁹⁰**

Zu den Salaten reichen wir frisches Ciabattabrot[a]

Dazu wählen Sie eine Vinaigrette, [m,k]Sanddorndressing [m,k] oder Balsamico/Olivenöl-Dressing[m,k]

Vinaigrette (Senf, Essig, Zitronensaft, Olivenöl, Pflanzenöl, Zucker, Honig, Salz und Pfeffer)

Sandorndressing (Sanddornsaft, Orangensaft, Olivenöl, Essig, Zucker, Honig, Senf, Ingwer, Salz und Pfeffer)

Balsamicodressing (Balsamico-Essig, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer)



Glutenfreies Brot mit Rosmarin zu dem Salate + 4,00 € 

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

Auch  **Glutenfrei + 5,50 €**

Tagliatelle al Salmone e spinaci [a,m,g]

Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln, geschmolzene Kirschtomaten, Schalotten, Knoblauch in leichter Weißwein- Tomaten Salsa Soße dazu Mascarpone, mit Basilikum und Baby Blattspinat angerichtet mit Parmesanspäne **22⁹⁰**

Orecchiette con Braciola [a,g,c]

FrISCHE Öhrchen Nudeln in geschmorter Tomatensoße mit einer Rinderroulade gefüllt mit Knoblauch, Petersilie und Parmesan und Serviert mit Parmesanhobel **22⁹⁰**

Petto di Polo ai Porcini [g,k]

Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße dazu Rosmarinkartoffeln, Salat oder Gemüse **28⁹⁰**

Spaghetti con gamberi [a,m,b]

Spaghetti mit Garnelen, Peperoni, Knoblauch und Kirschtomaten in feinwürziger Weisweinsoße (pikant) **21⁹⁰**

Penne amatriciana mit italienische Hackbällchen [a,g,h,k,m]

Nudeln in einer Tomatensoße mit Speck, Chili, Zwiebeln und Knoblauch angerichtet mit Mini-Kalbsfleischfrikadellen mit Parmesan **18⁹⁰**

Linguine alla scogliera e pomodoro [a,b,o,d]

FrISCHE Bandnudeln mit Meeresfrüchten, Scampi, Miesmuscheln, Herzmuscheln, Knoblauch, etwas Peperoni, Garnelen und Kirschtomaten in feinwürziger Soße **22⁹⁰**

Penne al forno mit Pilzen [a,g]

Überbackene Nudeln mit Pilzrahmsoße, Knoblauch, Schalotten und Käse **18⁹⁰**



VEGANE KÜCHE

Salate

Linsensalat Bianca [a,f,l]

Knackiger Beluga-Linsensalat mit viel frischem Gemüse aus Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, fruchtiger Mango, veganem Feta verfeinert mit frischer Petersilie und süß-säuerlichem Dressing **22⁹⁰**



Pizza und Pinsa

Mach dir deine Pizza Selbst mit Veganem Pizzaschmelz [a]

Mit folgenden Zutaten (max. 4 Zutaten): Paprika, Broccoli, Oliven, Zwiebeln, eingelegte Aubergine, eingelegte Zucchini, Knoblauch, Peperoni scharf, Champignons, Tomatenscheiben, Mais, Spinat, Ananas, Rucola **18⁹⁰** Auch  **Glutenfrei + 5,50 €**

Mach dir deine Pinsa Selbst mit Veganem Pizzaschmelz [a]

Mit folgenden Zutaten (max. 4 Zutaten): Paprika, Broccoli, Oliven, Zwiebeln, eingelegte Aubergine, eingelegte Zucchini, Knoblauch, Peperoni scharf, Champignons, Tomatenscheiben, Mais, Spinat, Ananas, Rucola **19⁹⁰** Auch  **Glutenfrei + 2,50 €**

Suppe

Minestrone [a,l]

Hausgemachter Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Broccoli, Bohnen, Erbsen, Karotten und Tomaten **7⁹⁰**

Tomatensuppe [a,l]

Fruchtige Kirschtomatensuppe mit Basilikum und Olivenöl **7⁹⁰**

Pasta Auch **Glutenfrei + 5,50 €**

Penne mit Spargel und Pesto Rosso [a]

Nudeln mit grünem Spargel, geschmolzenen Cherrytomaten und selbst gemachtem veganen Tomaten-Pesto aus getrockneten Tomaten **21⁹⁰**

Spaghetti alla Puttanesca [a]

Mit einer feinen Soßen nach italienischer Tradition aus Tomaten, Oliven, Kapern und Peperoni (leicht Pikant) **18⁹⁰**

Nachspeise

Frucht Beerensorbet vegan

Geeiste und pürierte Beerenmischung mit Johannisbeersaft und Minze **6⁹⁰**



PASTA

Nudelgerichte

Auch  **Glutenfrei + 5,50 €**

Fettucine Gustitalia [a,c,g]

Feine Bandnudeln mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan **20⁹⁰**

Fettuccine con Pere e Pecorino [a,c,g,h]

Feine Bandnudeln mit Birnen, Pinienkerne, Knoblauch, Peperoni, Rosmarin in feiner Zitronensoße und geriebenen Parmesan **20⁹⁰**

Penne all´arrabbiata mit Garnelen [a,b]

Nudeln mit Scharfer Tomatensoße, Erbsen und gebratene Garnelen mit Parmesan **18⁹⁰**



Penne mit grünem Gemüse und Knusperschinken [c,g,m]

Nudeln mit Zucherschoten, Broccoli, Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten angerichtet mit Rahmsauce und knusprigem Speck **18⁹⁰**



Spaghetti alla Puttanesca [a]

Mit einer feinen Soße nach italienischer Tradition aus Tomaten, Oliven, Kapern, Sardellen und Peperoni (leicht pikant) **18⁹⁰**

Tortelloni Ricotta Spinaci al Limone (Vegetarisch) [a,c,g]

Frische Tortelloni mit Spinat-Ricotta Füllung in Zitronenbutter und Rosmarin **21⁹⁰**

Auf Anfrage zu den Nudelgerichten [a]

haben wir noch zusätzlich eine

Hackfleischsoße (Bolognese) [a,i,m] 18⁹⁰

Tomatensoße mit Basilikum [a] 18⁹⁰

Carbonara [a,c,g] 18⁹⁰

Aglio, Olio e Peperoncino [a] 18⁹⁰



PASTA

Nudelgerichte

(Glutenfrei  Nudeln Sorten (Spaghetti, Penne, Rigatoni, Gnocchi und Tagliatelle) + 5,50 €

Gnocchi alla Sorentina [a,c,g]

Mit frischen Tomaten, Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan mit Sahne verfeinert **18⁹⁰**

Gnocchi alla piemontese [a,c,g]

Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt mit einer frischer Tomatenwürfelsoße, Zwiebel angerichtet mit Parmesan **18⁹⁰**



Tagliatelle con Pollo e Porcini [a,g,c]

Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Steinpilzen, frische Tomaten und Sahne **22⁹⁰**



Orecchiette con Braciola [a,g,c]

Frische Öhrchennudeln in geschmorter Tomatensoße mit einer Rinderroulade gefüllt mit Knoblauch, Petersilie und Parmesan, serviert mit Parmesanobel **22⁹⁰**

RISOTTO

Reisgerichte

Risotto Frutti di Mare [m,g,b,d,o]

Cremiges Risotto mit Meeresfrüchte und Parmesan **22⁹⁰**

Risotto funghi nobile [m,g] **AUCH** **VEGAN + 3,00 €**

Cremiges Risotto mit Edelpilzen aus der Saison und Thymian **21⁹⁰**

Risotto pomodori con manzo arrosto [m,g] **AUCH** **VEGAN + 3,00 €**

Cremiges Tomatenrisotto mit Kirschtomaten und gegrilltem Rindfleisch (ca. 50 gr.) **22⁹⁰**



Alle Risotto Gerichte werden mit Wein abgelöscht und enthalten Schalotten, Parmesan und Butter

CARNE

Fleischgerichte

Bistecca alla griglia 250g roh [g,k]

gegrilltes Roastbeefsteak mit hausgemachter Rotweinbutter oder Kräuterbutter dazu
Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel **35⁹⁰**

Filetto di Manzo 200g roh [g,k]

Zartes Rinderfilet gegrillt mit hausgemachter Rotweinbutter oder Kräuterbutter dazu
Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel **39⁹⁰**

Scallopina alla parmegiana [a,c,k]

Kalbsschnitzel mit Parmesanpanade dazu Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel **32⁹⁰**

Petto di Polo ai Porcini [g,k]

Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße dazu Rosmarinkartoffeln, Salat oder Gemüse **28⁹⁰**

Auf Wunsch auch mit Pommes statt Rosmarinkartoffel + 2⁵⁰ Euro

Folgende Soßen können zum Steak oder Filet bestellt werden + 3⁶⁰ Euro

Grüner-Pfefferrahm Soße [g] oder Peperoni-Rahmsoße [g] (Scharf)



PESCE

Fischgerichte

Lucioperca in Crosta [a,d,k,m]

saftiges Zanderfilet in Kräuter-Zitronen-Kruste dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Gemüse **29⁹⁰**

Weitere frische Fische als Tagesangebot [d]

Bitte fragen Sie unseren Service nach der Fischart und Zubereitung *Preis auf Anfrage*

NEU

PINSA

NEU

Aus der Römischen Traditionsküche

Pinsa (auch  Glutenfrei + 2,50 €)

Die Pinsa ist eine Art Fladenbrot und hat ihren Ursprung im antiken Rom sie ist eigentlich keine Alternative zur Pizza, sondern eher ihr Vorfahre. Der Name leitet sich vom lateinischen Wort "pinsère" ab, was so viel bedeutet wie "zerdrücken". Durch die lange Reifezeit bis zu 72 Stunden ist der Teig zugleich locker-luftig von Innen und herrlich knusprig von außen. Als Zutaten für diese Mischung werden hauptsächlich Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl verwendet. Sei es scharf, leicht, oder herzhaft – probiere Dich durch unsere Pinsa-Variationen.

VIRIDIS [a,f,g]

Mozzarella, Spinat, Rote Zwiebeln, Broccoli, Peperoni mit Tomatensoße **19⁹⁰**

AUGUSTUS [a,f,g]

Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Mozzarella mit Tomatensoße **19⁹⁰**

MAXIMUS [a,f,g]

Büffelmozzarella, Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Rucola mit Tomatensoße **19⁹⁰**

SPARTACUS [a,f,g]

Spianata Calabrese (scharfe Salami), Peperoni, Mozzarella mit Tomatensoße **19⁹⁰**

QUINTUS [a,b,f,g]

Garnelen und Knoblauch, Cherrytomaten, Mozzarella mit Tomatensoße **19⁹⁰**

TIBERIUS [a,f,g]

Gegrilltes Gemüse, Mozzarella mit Tomatensoße **19⁹⁰**

VOTUM [a,f,g]

Basis Tomatensoße und Mozzarella **19⁹⁰**

Mach dir deine Pinsa Selbst mit folgenden Zutaten (max. 4 Zutaten): Paprika, Broccoli, Oliven, Zwiebeln, eingelegte Aubergine, eingelegte Zucchini, Knoblauch, Peperoni scharf, Champignons, Erbsen, Tomatenscheiben, Mais, Spinat, Kapern, Ananas, Rucola, Salami. Schinken, scharfe Salami, Garnelen, Thunfisch, Gorgonzola.

GAIUS IULIUS CAESAR [a,f,g]

Mozzarella, Prosciutto, Artischocken, Oliven Champignons mit Tomatensoße **19⁹⁰**

PONTIUS PILATUS [a,d,f,g]

Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch mit Tomatensoße **19⁹⁰**

CLAUDIUS [a,f,g,h]

Gorgonzola, Birne, Walnüsse, Mozzarella, rote Zwiebeln mit Olivenöl **19⁹⁰**

TITUS [a,f,g]

Spinat, Champignon, Basilikum Pesto, Parmesan, Mozzarella mit Olivenöl **19⁹⁰**

REGINA

Tomatensoße, Buffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl **19⁹⁰**

Unsere Pinsas werden direkt auf Stein gebacken mit einer Größe von 19x30 cm und grundsätzlich mit Mozzarella [g] belegt.



PIZZE

Pizza (auch  Glutenfrei + 5,50 €)

Pizza Siciliana [a,g,d]

mit Tomatensoße, Sardellen, Kapern und Oliven **16⁹⁰**

Pizza 4 Formaggi [a,g]

mit Tomatensoße und 4 verschiedenen Käsesorten **17⁹⁰**

Pizza Gustitalia [a,g]

mit Tomatensoße, Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella und Parmesanhobel **19⁹⁰**

Pizza d'estate [a,g]

mit Tomatensoße, gegrillten Auberginen und Zucchini, Oliven, Kirschtomaten und Ziegenfrischkäse **19⁹⁰**

Pizza con gamberi [a,g,b]

mit Tomatensoße, Garnelen, Knoblauch, Oliven und Rucola **19⁹⁰**

Pizza ai Frutti di Mare [a,g,o,b]

mit Tomatensoße, Meeresfrüchte, Knoblauch
[kann Surimi (Krebsfleischimitat) enthalten b,d,1] **19⁹⁰**

Pizza Verde [a,g]

mit Tomatensoße, viel frisches Gemüse und Zwiebel **17⁹⁰**



Pizza Pesto [a,g,o,b,h]

mit Tomatensoße, Basilikumpesto, Gamberi, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesanhobel und Rucola **19⁹⁰**

Pizza Pompei [a,g]

mit Tomatensoße, rote Paprika, scharfe Peperoni und scharfer Salami **17⁹⁰**

Pizza Mista [a,g]

mit Tomatensoße, Schinken, Salami, Champignons und Zwiebeln **17⁹⁰**



Unsere Pizzen werden direkt auf Stein gebacken mit einer Größe von ca. Ø 30 cm und grundsätzlich mit Mozzarella [g] belegt.

Unsere Glutenfreie Pizza werden mit einem zugekauften rohen Pizzaboden gemacht hergestellt in Italien und haben eine Größe von Ø 30 cm. Gebacken wird in einem separaten Ofen, somit garantieren wir eine Glutenfreie Zubereitung.

PIZZE

Pizza (auch  Glutenfrei +5,50€)



Pizza salame [a,g]

mit Tomatensoße und Salami **15⁹⁰**

Pizza salame prosciutto [a,g]

mit Tomatensoße, Salami und Schinken **16⁹⁰**

Pizza prosciutto [a,g]

mit Tomatensoße und Schinken **15⁹⁰**

Pizza Hawaii [a,g]

mit Tomatensoße, Schinken und Ananas **16⁹⁰**

Pizza capriciosa [a,g]

mit Tomatensoße, Artischockenherzen, Oliven, Zwiebeln, Pilzen und Schinken **17⁹⁰**

Pizza margherita [a,g]

mit Tomatensoße und Mozzarella **13⁹⁰**

Pizza funghi [a,g]

mit Tomatensoße und frischen Champignons **14⁹⁰**

Pizza Tonno [a,g,d]

mit Tomatensoße und Thunfisch **16⁹⁰**

Pizza Tonno Cipolla [a,g]

mit Tomatensoße, Thunfisch und Zwiebeln **17⁹⁰**

Pizza piccante [a,g]

mit Tomatensoße und scharfer Salami **15⁹⁰**



MENU PER BAMBINI

Kinderkarte

Pasta (Nudelgerichte)

Spaghetti Bolognese [a,i,] 

mit Rinderhack-Tomatensauce, Möhren, Sellerie und Zwiebel **8⁵⁰**

Spaghetti Pomodoro [a] 

mit Kirschtomatensauce **7⁹⁰**

Tortelloni Panna e Prosciutto [a,g]

Gefüllt mit Spinat und Ricotta, Zwiebel in Schinken-Sahne-Sauce **7⁹⁰**



Pizze (Pizza)

Pizza Margarita [a,g] 

mit Tomatensoße und Mozzarella **8⁹⁰**

Pizza Salami [a,g] 

mit Tomatensoße und Salami **9⁵⁰**

Pizza Prosciutto [a,g] 

mit Tomatensoße und Schinken **9⁵⁰**

Pizza Hawaii [a,g] 

mit Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und Schinken **9⁵⁰**



Carne (Fleischgerichte)

Scallopina alla parmigiana [a,c]

Mini Kalbsschnitzel mit Parmesanpanade dazu

Gemüse und Pommes **15⁹⁰**

Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise **5⁵⁰**

