

ANTIPASTI

Vorspeisen / Starters

Capesante in due Consistenze ^{GRALO} 21⁹⁰
Jakobsmuscheln / Jungzwiebel / Marillen-Kren-Dressing / Zitronengel

Cipollotto / dressing all'albicocca e rafano / gel al limone
Scallops / spring onion / apricot-horseradish dressing / lemon gel

Carpaccio di Salmone ^{DOGC} 17⁹⁰
Carpaccio vom mariniertem Lachs / Zitrusfilets / Koriander-Mayonnaise / Fenchel

Marinato / filetti di agrumi / maioneise al coriandolo / finocchio
Salmon carpaccio / marinated / citrus fillets / coriander mayonnaise / fennel

Tatar di Manzo ^{CAHGA} 17⁹⁰
Simmentaler Rindertatar / Bao / mariniertes Eigelb / Miso-Mayonnaise / Rotkraut

Bao / tuorlo d'uovo marinato / mayo di miso / cavolo rosso
Simmental beef tartare / bao bun / marinated egg yolk / miso mayonnaise / red cabbage

Tatar di Tonno ^D 18⁹⁰
Thunfischtatar / Nektarine / Limette / Basilikumöl

Pesca nettarina / lime / olio al basilico
Tuna tartare / nectarine / lime / basil oil

CRUDITÈ DI MARE

Rohes vom Meer / Raw Fish

Gamberi Rossi di Mazara ^B 4 Stück 16⁵⁰
Sizilianische rote Wildgarnelen
Sicilian red wild shrimps

Ostriche ^R 4 Stück 24⁵⁰
Austern "Gillardeau No. 3"
French Oysters

Selezione di Crudità ^{DRB} Für 2 Personen 69⁰⁰
Austern "Gillardeau No. 3" / Sizilianische rote Wildgarnelen
Thunfisch-Sashimi / Lachstatar / Carpaccio vom Schattenfisch
Ostriche / Gamberi Rossi di Mazara / Sashimi di Tonno / Tatar di Salmone / Carpaccio di Ombrina
Oysters / Red Sicilian wild prawns / Tuna sahihi / Salmon tartar / carpaccio of shadow fish

ZUPPE

Suppen / Soups

Vellutata di Datterini ^{GOLH}

Passierte Datteltomaten-Suppe / Pesto / Burratacreme

Pesto / crema di burrata

Tomato soup / pesto / burrata

8⁹⁰

Vellutata di Carote e Zenzero ^{GOLA}

Karotten-Ingwer-Suppe / Joghurt / Kräuterbrotrumble

Yogurt / crumble di pane alle erbe

Carrot ginger soup

8⁹⁰

INSALATE

Salate / Salads

Insalata Campese ^{OAG}

Gemischter Salat / Hühnerbrustfilet vom Grill / Gemüse

Kräuter-Croûtons / Paprika-Dressing

Misticanza / pollo grigliato / verdure fresche / crostini alle erbe / dressing ai peperoni

Mixed salad / grilled chicken breast / fresh vegetables / herb croutons / pepper dressing

18⁹⁰

Insalata Gamberi ^{RAD}

Gemischter Salat / rote Wildgarnelen / Gemüse / Avocado / Marillen-Dressing

Misticanza / gambero selvatico / verdure / avocado / dressing all'albicocca

Mixed salad / wild prawns / vegetables / avocado / apricot dressing

21⁵⁰

Insalata Estiva ^{OG}

Melonenwürfel / Büffelmozzarella / Kirschtomaten-Würfel / Tomaten-Dressing

Melone a Cubetti / mozzarelline di bufala / cubetti di Pomodoro / acqua di Pomodoro

Melon cubes / buffalo mozzarella / cherry tomato cubes / tomato dressing

17⁹⁰

PRIMI PIATTI

Pasta / Risotto

Risotto ^{R B A G} 18⁹⁰
Risotto mit Carpaccio aus roten Wildgarnelen / Zitrone
Carpaccio di gamberi / limone
Risotto with prawn carpaccio / lemon

Ravioli Caprese ^{A C G} 18⁵⁰
Hausgemachte Ravioli / Caciotta-Käse / Majoran / Kirschtomaten / Basilikum
Caciotta / maggiorana / pomodorini / basilico
Homemade ravioli / caciotta cheese / marjoram / cherry tomatoes / basil

Fregola Sarda ^{A C G R} 17⁹⁰
Sardische Fregola / Miesmuscheln / Pecorino
Cozze / pecorino
Sardinian fregola / mussels / pecorino

Linguine ^{A C G} 18⁵⁰
Linguine mit geräucherten Venusmuscheln / Kräuter-Brot-Crumble
Vongole affumicate / crumble di pane alle erbe
Smoked clams / herb bread crumble

Tagliatelle al nero di seppia ^{A G O B R C} 23⁵⁰
Schwarze Sepia-Tagliatelle / Garnelen / Jakobsmuscheln
Zucchini / Kirschtomaten
Gamberi / capesante / zucchini / pomodorini
Black cuttlefish tagliatelle / shrimp / scallops / zucchini / cherry tomatoes

EMPFEHLUNG

La nostra Cacio e Pepe - die Mutter aller römischen Pasta - Wartezeit 20 Minuten

Spaghettoni alla Chitarra ^{A C G} 16⁵⁰
Pecorino / Pfeffer
Cacio e pepe
Pecorino / pepper

mit Thunfischtatar 4⁹⁰
con tatar di tonno / with Tuna tartare

SECONDI

Hauptspeisen / Main Dishes

Filetto di Salmone ^{D A M G}

27⁹⁰

Lachsfilet / Senf-Honig-Glasur / Fenchel-Zitrus-Salat

Glassato con senape e miele / insalatina di finocchi e agrumi

Salmon fillet / honey mustard glaze / fennel and citrus salad

Mosaico di Agnello ^{G M C A}

28⁹⁰

Mosaik vom Lammrücken / Nori-Mantel / Kartoffel-Millefeuille / Lammjus

Alga nori / millefoglie di patate / il suo fondo

Lamb mosaic / nori seaweed / potato millefeuille / lamb jus

Fritto Misto Deluxe ^{D R B G A C}

29⁵⁰

Frittiertes vom Meer / Garnelen / Calamari

kleine Mittelmeer Fische / Gemüse / Sauce Tatar

Gamberi / Calamari / Pesce di paranza / Verdure / Salsa Tartara

Mixed deepfried fish / sauce tatar

Polipo e Patate ^{D B G A C}

19⁵⁰

Oktopus / Kartoffeln / Kapern / Oliven / Kirschtomaten confit

Kapern / olive / pomodorini confit

Octopus / potatoes / olives / capers / cherry tomatoe confit

Bistecca di Tonno ^{A D}

28⁹⁰

Tranchiertes Thunfischsteak / Pak Choi mit Sesam / Kapern-Kruste / Yakitorisauce

Crosta di capperi / pak choi al sesamo / salsa yakitori

Tuna Steak / caper crust / sesame pak choi / yakitori glaze

Gourmet Burger "LA DOLCE VITA" ^{A G O N}

21⁹⁰

Brioche Bun / Simmentaler Beef / Edelmixsalat / Trüffelcreme /

Provola Käse / Guanciale Speck / karamalisierte Zwiebeln

Serviert unter rauchiger Glaskuppel dazu Frittierte Kartoffelspalten & BBQ Sauce

Pan brioche / Manzo / insalata mista / crema al tartufo

Provola / guanciale / cipolle caramellate / patate fritte e salsa BBQ

Brioche bun / Simmental beef / fine mix salad / truffle cream

Provola cheese / guanciale bacon caramelized onions / Fried potatoes & BBQ sauce

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

Spezialitäten vom WeGrill

Steakgenuss auf einem neuen Level!

Unsere Steaks werden bei 800 °C im Hochleistungsgrill veredelt.

Eine perfekte Kombination aus intensiven Röstaromen und saftiger Zartheit.

Außen kross, innen butterzart

Txogitxu Entrecôte

Für 2 Personen

69⁰⁰

Entrecôte-Steak / Galizien / Spanien / Freilandhaltung / ca. 500g

Geschmackserlebnis der Extraklasse aus San Sebastián. Freilandhaltung auf galicischen Hochweiden, Schlachttalter liegt bei ca. 18 Jahren, ein langes und naturnahes Leben.

Unnachahmliches Aroma, schöne Marmorierung sowie eine intensive dunkelrote Farbe. Es wird nahezu überall als „Eines der besten Steaks der Welt“ gekürt.

Mit Steakstone zum Nachgaren / English-Rare gegrillt / Tranchiert / Serviert auf Etage

Bistecca Fiorentina

Für 2-3 Personen

99⁰⁰

T-Bone Dry Aged Steak / Simmentaler Fleckvieh / Österreich / Bio / ca. 1000g

Das Fleisch ist aromatisch mit einem tollen Eigengeschmack, saftig und zart.

Aus unserem Dry-Aging Fleischreifeschrank

Optimales traditionelles Reifeverfahren bis zu 5 Wochen am Knochen.

Es entwickelt einen unwiderstehlichen Geschmack mit natürlicher, harmonischer buttrig-nussiger Note sowie besseres, charaktvoller Fleisch.

Mit Steakstone zum Nachgaren / English-Rare gegrillt / Tranchiert / Serviert auf Etage

Pluma di Iberico "Pata Negra"

29⁵⁰

Halbwildes Iberico Schwein / Freilandhaltung / Black-BBQ

Der intensiv nussige Geschmack, durch die Eichelmast, des Iberico Schwein ist weltbekannt.

Die spanischen Wildschweine leben das ganze Jahr im Freien und besitzen die genetische Eigenschaft einen hohen Marmorierungsgrad im Muskel aufzubauen.

CONTORNI E SALSE

Beilagen & Saucen

Zu allen gegrillten Spezialitäten servieren wir Chimichurri Salsa

Bratkartoffeln

6⁹⁰

Patate al Forno

Oven potatoes

Blattspinat & glaciertes Gemüse

7⁵⁰

Spinaci all'Aglio & Verdurine Crocanti

Spinach with vegetable

Frittierte Kartoffelspalten ^A

6⁹⁰

Patate fritte

Fried potatoes

Gegrilltes Gemüse

7²⁰

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

Süßkartoffelpommes ^A

7⁵⁰

Patate fritte dolci

Sweetpotatofries

Rucola-Tomaten-Grana Salat ^G

7⁵⁰

Insalatina di Rucola / Pomodorini / Grana

Rocket Tomato Grana Salad

Gemischter Salat mit Gemüse

6⁵⁰

Insalatina Mista

Mixed salad

Gebratene Eierschwammerl

7⁹⁰

Finferli saltati

Chanterelle

BBQ-Sauce ^O

3⁵⁰

Salsa Yakitori ^F

Chimichurri Salsa

Sauce Tatar ^{C G}

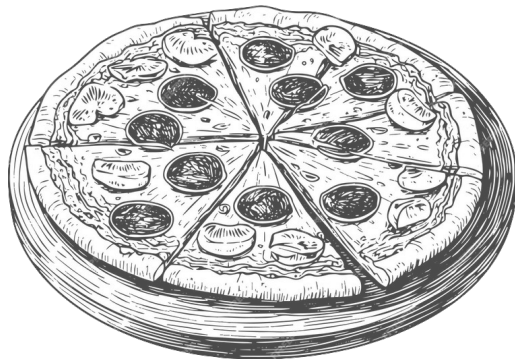
Sautierter Pak Choi mit Sesam ^{F N}

7²⁰

Pak Choi saltato con sesamo

Sautéed Pak Choi with sesame

PIZZERIA



IMPASTO E MOZZARELLA

Wählen Sie aus unseren verschiedenen Teig und Mozzarella Sorten:

Klassischer Teig ^A

Im Preis integriert

Sieben-Vollkorn Pizzateig ^A

3¹⁰

Genießen Sie den vollwertigen Geschmack und die gesunde Power von unserem Sieben-Vollkorn Pizzateig aus 7 verschiedenen Getreiden – für eine köstliche Pizza mit mehr Ballaststoffen und Nährstoffen!

Mozzarella Fior di Latte ^G

Im Preis integriert

Fior di Latte d'Agerola ^G

1⁷⁰

Sahnig, elastisch, glänzend: Mozzarella aus Agerola ist eine Rarität für Kenner. Sein Geheimnis? Nur tagesfrische Milch, traditionelle, langsame Handarbeit und eine extrem lange Ruhezeit für den Käsebruch. Neapels beste Pizzerien nehmen nur diesen.

Jede Pizza kann mit Sieben-Vollkorn oder Fior di Latte d'Agerola zubereitet werden.

FOCACCIA

Fluffiges Pizzabrot

Focaccia Classica ^A

8¹⁰

Rosmarin / Salz

Rosmarino / Sale

rosmary / salt

Focaccia Siciliana ^{A D O}

12³⁰

Oliven / sizilianische Sardellen / sonnengetrocknete Tomaten / Oregano

Olive / Acciughe di Sciacca / Soleggiati / Origano

olives / anchovies / cherry tomatoes / oregano

Focaccia Caprese ^{A G}

13⁵⁰

Fior di Latte d'Agerola / Kirschtomaten / Basilikum

Fior di Latte d'Agerola / Pomodorini / Basilico

Fior di Latte d'Agerola / cherry tomato / basil

PIZZE SPECIALI

Pizzaspezialitäten

La Dolce Vita ^{AGMO}

18⁶⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Prosciutto San Daniele / Trüffelcreme / Steinpilze / Rucola
Pomodoro / Fior di latte / San Daniele / Crema Tartufata / Porcini / Rucola
tomato / mozzarella / san daniele prosciutto / trufflecreme / porcini mushrooms / rucola

Italiana ^{AGH}

17⁹⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Prosciutto San Daniele / Pesto / Kirschtomaten / Grana / Rucola
Pomodoro / Fior di latte / San Daniele / Pesto / Pomodorini / Grana / Rucola
tomato / mozzarella / san daniele prosciutto / pesto / tomatoes / grana / rucola

Gustosa e Saporita ^{AG}

17⁶⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Gorgonzola / Paprika / Guanciale Speck / scharfe Salami
Pomodoro / Fior di latte / Gorgonzola / Peperoni / Guanciale / Salamino Piccante
tomato / mozzarella / gorgonzola / pepper / bacon / hot spicy salami

Toscana ^{AGO}

17⁶⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Guanciale Speck / Pilze / Rucola / sonnengetrocknete Tomaten
Pomodoro / Fior di latte / Guanciale / Funghi / Rucola / Soleggiati
tomato / mozzarella / sundriedtomatoes / mushrooms / bacon / rucola

Trionfante ^{AGO}

17⁶⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Burrata / Prosciutto San Daniele / sonnengetrocknete Tomaten
Pomodoro / Fior di latte / Burrata / San Daniele / Soleggiati
tomato / fior di latte / burrata / prosciutto San Daniele / sun dried tomatoes

Cipriani ^{AGOM}

18⁹⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Rucola / Grana
Carpaccio vom salzgereiftem Rind, eine traditionelle Spezialität aus Trentino
Pomodoro / Fior di latte / Carpaccio Carne Salada / Rucola / Grana
tomato / fior di latte / beef carpaccio / rucola / grana

PIZZE CLASSICHE

Klassische Pizzen

Prosciutto e Funghi ^{A G}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Schinken / Pilze

Pomodoro / Fior di latte / Prosciutto / Funghi

tomato / mozzarella / ham / mushrooms

14⁹⁰

Diavola ^{A G}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / scharfe Salami

Pomodoro / Fior di latte / Salamino Piccante

tomato / mozzarella / hot spicy salami

14⁵⁰

Calabrese ^{A G M O}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella

scharfe Salami / pikante Nduja Streichsalami / Pfefferoni

Pomodoro / Fior di latte / Salamino Piccante/ Nduja / Peperoni

tomato / mozzarella / hot spicy salami / creamy nduja Salami / chilli pepper

15⁸⁰

Milano ^{A G}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Milano Salami

Pomodoro / Fior di latte / Salame Milano

tomato / mozzarella / milano salami

14⁵⁰

Carbonara ^{A G C}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella

Guanciale Speck / Ei / Grana

Pomodoro / Fior di latte / Guanciale / Uovo / Grana

tomato / mozzarella / bacon / egg / grana cheese

15⁵⁰

Capricciosa ^{A G O}

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella

Schinken / Artischocken / Pilze / Oliven

Pomodoro / Fior di latte / Prosciutto / Carciofi / Funghi / Olive

tomato / mozzarella / ham / artichocks / mushrooms / olives

16¹⁰

Empfehlung: Sizilianische Sardellen ^D

PIZZE VEGETARIANE

Vegetarische Pizzen

Margherita ^{A G}

12⁵⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Basilikum

Pomodoro / Fior di latte / Basilico

tomato / mozzarella / basil

Ortolana ^{A G}

15⁶⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Gemüse / Spinat

Pomodoro / Fior di latte / Verdure / Spinaci

tomato / mozzarella / vegetables / Spinach

Napoletana ^{A G}

15⁶⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte d'Agerola / Kirschtomaten / Basilikum

Pomodoro / Fior di Latte d'Agerola / Pomodorini / Basilico

tomato / Fior di Latte d'Agerola / cherry tomato / basil

Sole Mio ^{A G O}

16³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella

Pesto / Sonnengetrocknete Tomaten / Rucola

Pomodoro / Fior di latte / Pesto / Soleggiati / Rucola

tomato / mozzarella / sundried tomatos / rucola / pesto

Vegana ^A

16¹⁰

San Marzano Tomate / Gemüse / Oliven / Zwiebel / Pilze / Artischocken

Pomodoro / Verdure / Olive / Cipolla / Funghi / Carciofi

tomato / vegetables / olives / onion / mushrooms / artischocks

Parmigiana ^{A G}

15⁹⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Melanzani / Grana / Basilikum

Pomodoro / Fior di latte / Melanzane / Grana / Basilico

tomato / fior di latte / melanzane / grana / basil

PIZZE DI MARE

Pizzen mit Fisch

Tropea ^{A G D}

16³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Thunfisch / Zwiebeln / Oliven

Pomodoro / Fior di latte / Tonno / Cipolla / Olive
tomato / mozzarella / tuna / onion / olive

Napoli ^{A G D}

15³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
sizilianische Sardellen / Kapern

Pomodoro / Fior di latte / Acciughe di Sciacca / Capperi
tomato / mozzarella / anchovies / capers

Sapori di Mare ^{A G R B H}

18⁶⁰

Pesto / Garnelen / Calamari / halbgetrocknete Kirschtomaten

Pesto / Gamberi / Calamari / Pomodoro Pizzutello
Pesto / shrimp / calamari / semi-dried cherry tomatoes

Adriatica ^{A G D}

18³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Obers / Lachs / Zucchini / Zwiebel

Pomodoro / Fior di Latte / Panna / Salmone fresco / Zucchini / Cipolla
tomato / mozzarella / cream / fresh salmon / zucchini / onion

Del Cantabrico ^{A G D}

16⁹⁰

San Marzano Tomate / sizilianische Sardellen / Burrata
halbgetrocknete Kirschtomaten / Basilikum

Pomodoro / Acciughe di Sciacca / Pomodoro Pizzutello / Burrata
tomato / anchovies / burrata / semi-dried cherry tomatoes / basil

PIZZA TRONCHETTO

Gerollte Pizza

Tronchetto Fabrizio ^{AG O}

17⁹⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Gorgonzola

Prosciutto San Daniele / Fior di Latte d'Agerola / Kirschtomaten / Grana / Rucola

Pomodoro / Fior di Latte d'Agerola / Gorgonzola / San Daniele / Bufala / Pomodorini / Grana / Rucola

tomato / mozzarella / gorgonzola / prosciutto san daniele

Fior di Latte d'Agerola / cherry tomatoes / grana / rucola

Tronchetto Popeye ^{AG}

16³⁰

Fior di Latte Mozzarella / Ricotta / Blattspinat

Parmesankruste / Limettenzesten

Fior di latte / Ricotta / Spinaci / Crosta di Parmigiano / Lime

fior di latte / ricotta / spinach / parmesan crust / lime zest

PIZZE CALZONE

Gefaltete Pizzen

Calzone Classico ^{AG}

15³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Schinken / Pilze

Pomodoro / Fior di latte / Prosciutto / Funghi

tomato / mozzarella / ham / mushrooms

Calzone Inferno ^{AG M O}

16³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella

Gorgonzola / scharfe Salami / Pfefferoni

Pomodoro / Fior di latte / Gorgonzola / Salamino Piccante / Peperoni

tomato / mozzarella / gorgonzola / hot salami / chilli pepper

BAMBINI

Kinderkarte

Baby Pizza Prosciutto ^{A G} 10⁸⁰
Tomatensauce / Mozzarella / Schinken
Tomato / Mozzarella / Ham

Baby Pizza Salami ^{A G} 10⁸⁰
Tomatensauce / Mozzarella / Salami
Tomato / Mozzarella / Salami

Baby Pizza Margherita ^{A G} 9⁸⁰
Tomatensauce / Mozzarella
Tomato / Mozzarella

Baby Spaghetti Bolognese ^{A G} 10⁸⁰
Tomaten-Fleischsauce
Ragout with Tomato

Baby Spaghetti al Burro ^{A G} 9⁸⁰
Mit Butter
Butter sauce

Baby Spaghetti al Pomodoro ^{A G} 10³⁰
Tomatensauce
Tomato sauce

Aufgrund der gegebenen Infrastruktur, kann es zur Abweichung des zeitgleichen servieren von Pizzen und Restaurantspeisen kommen.

Wir bitten um Verständnis!

Zusätzliches Gedeck bei Pizzen auf zwei Teller
1⁵⁰

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Auszeichnungen RISTORANTE



Auszeichnungen PIZZERIA



Allergenenkennzeichnung

A	Gluten
B	Krebstiere
C	Eier von Geflügel
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch von Säugetieren
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeloxid und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere