



PICCOLI PIATTI

KLEINIGKEITEN ZUM VERLIEBEN

Burrata ^G	12,70
Cremiger Burrata auf geschmorten, aromatischen Kirschtomaten. Veredelt mit Balsamico und frischem Basilikum – ein Gedicht	
Bruschetta ^{AICIG}	12,50
Drei geröstete Brotscheiben, belegt mit einer köstlichen Mischung aus eingelegte Tomaten, Rucola, roten Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum – ein Klassiker	
Vitello Tonnato ^D	16,40
Fein geschnittenes, zartrosa Kalbfleisch, umhüllt von einer cremig-würzigen Thunfischsauce und gekrönt mit frittierten Kapern – ein Klassiker	
Rinder Carpaccio ^G	15,40
Zartes Carpaccio vom Rind mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan	
Wir empfehlen dazu Trüffel	21,40
Baby Calamaretti ^B	16,50
Zart gegrillte Baby-Calamaretti, serviert auf Rucola und begleitet von einer hausgemachten grünen Sauce – leicht, frisch, unwiderstehlich	
Gambaretti Aglio E Olio ^{GIB}	19,90
Saftig gebratene Black Tiger Garnelen mit mediterraner Paste aus getrockneten Tomaten, Kapern, schwarzen und grüne Oliven, roten Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Petersilie in Olivenöl	

INSALATE

SALATE

Insalata Mista	7,90
Ein bunter Genuss: Verschiedene Blattsalate kombiniert mit Kirschtomaten, Möhren, Gurken und roten Zwiebeln. Dazu unser beliebtes hausgemachtes Balsamico-Dressing. Frisch. Leicht	
Insalata Formaggio di Capra ^G	15,90
Gegrillter Ziegenkäse auf einem Bett aus knackigen Blattsalaten, verfeinert mit Kirschtomaten, Möhren, Gurken, roten Zwiebeln, Preiselbeeren und einem Hauch Honig. Vollendet durch unser samtiges Balsamico-Dressing	
Insalata Caesar ^{AIG15}	15,90
Knackiger Römersalat mit knusprigen Croûtons, Kirschtomaten, feinem Grana Padano und zart gegrillter Hähnchenbrust – veredelt mit unserem cremigen Caesar-Dressing nach Hausrezept. Ein zeitloser Liebling	
Insalata Rucola e Gamberetti ^{GIB}	17,50
Frischer Rucolasalat trifft auf 5 gegrillte Garnelen, Kirschtomaten geröstete Pinienkerne – abgerundet mit feinem Grana Padano und unserem hausgemachten Balsamico-Dressing. Ein mediterraner Klassiker	



PIZZE

PIZZEN

Pizza Margherita ^{AIG}

Hausgemachte San-Marzano-Tomatensauce, frischer Basilikum und Mozzarella Fior di Latte

11,40

Pizza Salami ^{AIG1212}

Italienische Edelsalami und Mozzarella Fior di Latte

13,80

Pizza Diavolo ^{AIG12}

Feurig-würzige Salami Salsiccia Piccante, Peperoni, Paprika und Mozzarella Fior di Latte

15,70

Pizza Tonno ^{AIG1D}

Saftiges Thunfischfilet, rote Tropea-Zwiebeln und Mozzarella Fior di Latte

14,30

Pizza Funghi ^{AIG}

Frische, aromatische Champignons und Mozzarella Fior di Latte

13,40

Pizza Tartufo ^{AIG}

Cremige Trüffelcrème, würziger Grana Padano, frisch gemahlener Pfeffer, edler schwarzer Trüffel und schmelzender Mozzarella Fior di Latte

19,70

mit Rinderfiletstreifen und roten Zwiebeln 27,60

Pizza Burrata ^{AIG}

Sonnengereifte Kirschtomaten, frischer Basilikum, cremige Burrata und Mozzarella Fior di Latte

17,70

Pizza Hawaiiiana ^{AIG1712}

Zarter Kochschinken, süße Ananas und Mozzarella Fior di Latte

14,80

Pizza Bruschetta ^{AIG11}

Aromatische Bruschetta-Tomaten, rote Zwiebeln, frischer Rucola, Mozzarella Fior di Latte und würziger Grana Padano

16,70

Pizza Parma e Rucola ^{AIG11}

Fein gereifter Parmaschinken, frischer Rucola, Mozzarella Fior di Latte und würziger Grana Padano

18,80

Pizza Vegetariana ^{AIG12}

Paprika, frische Champignons, aromatische Oliven, Körner-Mischung aus Sesam und Sonnenblumenkernen, Rucola und Mozzarella Fior di Latte

14,40

Pizza Vegana (vegan) ^{AIK}

Rauchige BBQ-Sauce, cremiges Mandelmus, Körner-Mix aus Sesam- und Sonnenblumenkernen, Paprika, Zwiebeln und frische Champignons

16,80

Pizza VegaVita (vegan) ^{AIK}

Fruchtige Tomatensauce, cremiges Mandelmus, Körner-Mix aus Sesam und Sonnenblumenkernen, Paprika, Oliven und frischer Rucola

17,40

Pizza Salsiccia Ardente ^{AIG}

Feurig-würzige Salami Salsiccia Piccante, karamellisierte Zwiebeln, bunte Paprika und salzige Kapern. Die Pizza wird flammend am Tisch serviert.

17,80

Statt Salsiccia Piccante auch mit zarter Hähnchenbrust erhältlich

PASTA NUDELN

Penne all' Arrabbiata AICIGIII5 mit pikanter Tomatensauce, Chili, edlem Grana Padano, aromatischem Knoblauch, Chili und frischer Petersilie	13,40
mit gegrillter Hähnchenbrust	16,60
mit Black Tiger Garnelen ^B	19,80
	15,70
Spaghetti Carbonara AICIGIII2112 mit cremiger Sahnesauce, knusprigem Speck, frisch geriebenem Grana Padano und gehackter Petersilie	15,70
Pappardelle Bolognese AICIGII breite Bandnudeln mit einem langsam geschmorten Rindfleisch-Ragout, verfeinert mit Grana Padano und frischer Petersilie – wie in Bologna!	14,80
Spaghetti Aglio E Olio AIBICIGII In feinem Olivenöl geschwenkt mit aromatischem Knoblauch, pikanter Chili, würzigem Grana Padano und frischer Petersilie	
mit Black Tiger Garnelen ^B	19,80
	17,70
Ricotta-Spinat-Ravioli AIG Gefüllt mit cremigem Ricotta und Spinat – serviert in aromatischer Salbei-Butter, abgerundet mit Grana Padano	15,70
Spaghetti Pesto Verde AICIGII mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Rucola, gerösteten Pinienkernen, Grana Padano und frischer Petersilie – ein duftendes Kräuterfest!	
mit gegrillter Hähnchenbrust	17,60
mit Black Tiger Garnelen ^B	20,40
	28,90
Tagliolini al Tartufo AIG eine Tagliolini in einer luxuriösen Trüffelcremesauce mit frisch gehobeltem Trüffel und Grana Padano – ein echtes Geschmackserlebnis!	
mit Rinderfiletstreifen	36,80

DOLCI DESSERTS

Tiramisù (ohne Alkohol) AICIG Hausgemachte Variation des italienischen Klassikers mit cremiger Mascarpone und feinem Kakao	7,70
Gelato al Caramel Salted-Caramel-Eis mit Mascarponecreme, hausgemachter Vollmilchschokolade und verführerischer Karamellsauce	7,70
Erdbeer Panna Cotta Samtige Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Früchten	7,30
Mousse au Chocolate Zartschmelzende Schokoladenmousse mit Himbeerkompott und knuspriger Schoko-Erde	9,90