



Alkoholischen Aperitifs

Weiß Wein Schorle	4,6
Weiß Wein und Gassosa	4,6
Rot Wein und Orangina	4,6
Prosecco	5,8
Mirto und Prosecco	5,8
Limoncello und Prosecco	5,8
Amarenakirsche Lime und Prosecco	5,8
Amaretto di Saronno und Orange	6,9
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	6,9
Campari Spritz (Campari, Prosecco, Soda)	6,9
Campari & Soda	6,9
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Minze)	6,9
Hugo Rosa (Prosecco, Holunderbeerensirup, Minze)	6,9
Lucanotto (Amaro Lucano und Chinotto)	6,9
Martini Dance, (Soda, Minze, Prosecco e Zitrone)	6,9
Weiß Martini und Orange	6,9
Negroni (Gin, Campari, Martini)	9,2

Cocktails

Vodka & Lemon	8,1
Vodka & Orange	8,1
Vodka & Tonic	8,1
Gin & Lemon	8,1
Gin & Tonic	8,1
Cuba Libre	8,1
Amaretto Jack Daniels und Cola	10,4
Whiskey n Cola	10,4

Aperitifs Alkoholfrei

Bitter	4,6
Crodino	4,6
Sommer Soda, (Minze und Zitrone Jus)	6,9
Ginger Soda, (Ginger und Limette Jus)	6,9
Hugo Alkohol Frei	6,9

Glass 0,2 l

Zuppe- Suppen-Soup	
Barbabietola gialla con romanesco ----- Gelbete- Cremesuppe mit Romanesco ----- Creamy yellow beets soup with romanesco	6,3
Sedano rapa con sfere di salmone----- Knollensellerie- Suppe mit Lachsbällchen - Celery soup with salmon balls	7,4
Stuzzichini - Appetithäppchen - Appetizers	
Bruschetta	8,5
al pomodoro, aglio, basilico, olio evo----- mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und nativem Olivenöl----- with fresh tomatoes, garlic, basil and extra vergin olive oil	
Caponata	7,7
di Melanzane ----- aus Auberginen ----- Eggplant	
Misto di Olive --- Leicht pikant marinierte Oliven ----- Marinated olives	4,5

Glass 0,2 l

Insalate - Salate - Salad	
Radicchio	8,4
con mela, soncino, noci e spuma di gorgonzola----- mit Apfel, Feldsalat, Walnüsse und Gorgonzolaschaum -----with appel, corn salad, walnuts and gorgonzola foam	
Carpaccio di barbabietola, cicoria, scarola, mandorle e fiocchi di caprino- Rotebete-Carpaccio mit Endivien, Chicorée, Mandeln und Ziegenkäse- Flocken -----Beetroot carpaccio with escarole, chicory, almonds and goat cheese flakes	8,4
Insalata mista con verdure crude e cotte-----Gemischter Salat mit kaltem und warmem Gemüse -----Mixed salad with hot and cold vegetables	10,8





Antipasti - Vorspeise - Starter

Carpaccio di carciofi, bottarga e grana padano -----	11,5
Artischocken- Carpaccio, Meeräschenrogen und Grana -----	
Artichoke carpaccio, salted mullet roe, and grana	
Verdure calde di autunno con bufala affumicata -----	13,8
Herbstliche Gemüseplatte mit geräuchertem Büffelmozzarella -----	
Seasonal vegetable plate with smoked buffalo mozzarella	
I nostri formaggi, noci di Grenoble, pera e mela -----	13,5
Käseplatte mit Birne, Apfel und grenobler Walnüssen -----	
Cheese selection with regional pears, apples and Walnuts from Grenoble	
Salumi, olive, formaggi, confettura e mostarde -----	16,5
Auswahl an Aufschnitt, Käse, Oliven, Konfitüre und scharfem Senf -----	
Cheese and ham selection with olives, mustard and homemade jam	
Degustazione di salumi formaggi e verdure di stagione -----	
Auswahl von Käse, Aufschnitt und Gemüse-----	
Selection of cheese, ham and vegetables	
Bresaola	14,3
con cicoria gratinata e dischi di pera -----	
auf gratiniertem Chicorée mit Pecorino und Birnencarpaccio-----	
on roasted chicory with pecorino and pear carpaccio	
Tartar di salmone scalogno, capperi e arancia - -----	13,7
Lachs-Orangen Tatar mit Kapern und Schalotten -----	
Salmon tartar with capers, shallots and orange	
Capaccio di tonno agli agrumi su soncino della regione - -----	15,3
Thunfisch-Carpaccio in Zitrusmarinade mit Olivenöl auf Feldsalat-----	
Tuna Carpaccio with citrus vinaigrette and cornsalad	
Antipasto Mami Camilla,	17,0



Spaghetti	13,0
Con Pistacchio, Polvere di Pomodoro e buccia di limone-----	
mit Pistazienpesto, Chili, Zitronenschale und Tomatenpulver -----	
with pistachio pesto, lemon-skin, tomato powder seasoned with chili	
Gnocchi	16,0
di zucca tartufati cardoncelli, salvia e timo - Getruffel Kürbisgnocchi	
Getrüffelte Kürbisgnocchi mit Kräutseitling, Salbei und Thymianbutter -	
Truffled pumpkin gnocchi with oyster mushrooms seasoned with thyme	
und sage	
Ravioli	
Integrali con ripieni di ricotta e scarola salsa alla menta e noci -----	16,0
Vollkorn- Ravioli gefüllt mit Endivien und Ricotta in Minz- Walnuss- Sauce	
----- Whole-grain ravioli filled with escarol and ricotta in mint and	
walnut sauce	
Conchiglioni	
al Radicchio, mandorla e fiordilatte con note al gorgonzola - -----	16,5
mit Radicchio, Mandeln und Fiordilatte in Gorgonzola- Sauce -----	
with radicchio, almonds and mozzarella in gorgonzola sauce	
Cavatelli	
casarecci, ragù di polpette di manzo e cacio-----	17,3
hausgemacht, mit Rindfleischbällchen- Ragù und Pecorino-----	
homemade, with beef meatball - ragout and pecorino	
Tagliolini	17,6
al nero, con pesto di cicoria, olive verdi, alici di cetera e pecorino -	
schwarz, in einem Pesto aus Chicorée, grünen Oliven, Sardellen und	
Pecorino	
-----In black with Chicory pesto, green olives, Pecorino and anchovies	

Carne e Pesce

I piatti di Pesce e Carne sono indicati come specialità del giorno

Unsere Fisch- und Fleisch- Gerichte sind in der Karte mit den Tagesempfehlungen zu finden

You can find our fish and meat options on our menu of the day



Menu Bambini - Für unsere kleinen Gäste - Our children friendly menu	
Margherita Baby	5,3
Kinderpizza nach Wunsch	8,4
Casareccie	7,4
con pomodoro e grana ----- mit Tomatensauce und Grana Padano --- with tomato and grana cheese	
Spaghetti	7,2
al burro e grana ----- mit Butter und Grana Padano ----- with butter and grana	
I Nostri dolci - Hausgemachte Süßspeisen - Hommemade Desserts	
Crema di Mela cotogna - Quitten Crème Brûlée - Quince creme brullè.	5,3
Tortino di cioccolato - Schokoladenflan mit Sahne - Choccolate Flan with whipped cream	6,1
Semifreddo arance e noci - Walnuss-Orangen Parfait - Semifreddo with orange and walnuts	6,1
Sorbetto a limone con limoncello - Zitronensorbet mit Limoncello - Lemon sorbet with limoncello	5,7
Tiramisù	6,1
Cantucci&Vinsanto	6,3
Gelato a vaniglia, biscotto al cioccolato e pera caramellata ----- Vanilleeis auf Schokoladen-Biscotto an karamellisierter Birne ----- Vanilla ice-cream on chocolate biscuit with caramelized pear	6,3
Sorbetto al cioccolato fondente con biscotto a vaniglia ----- Schokoladesorbet auf Vanille-Biscotto ----- Chocolate sorbet with vanilla biscuit	6,3
Piatto misto di dolci ----- Dessertvariation (fünf kleine Köstlichkeiten) ----- Selection of five different desserts	15,4



Pizza	
Marinara	7,0
Pomodoro, aglio, oregano e basilico,-----San Marzano Tomaten, Knoblauch, Oregano und Olivenöl-----San Marzano Tomatoes, garlic, oregano and extra virgin olive oil	
Marinara con - mit - with	
<i>Alici di Cetara e Pecorino ----- eingelegte Sardellen und Pecorino ----- anchovies and pecorino</i>	13,0
<i>Tonno, olive e capperi, -----Thunfish,Zwiebeln Oliven und Kapern,-----Thuna, onion black olives and capers</i>	14,7
Margherita	8,5
Pomodoro, fiordilatte, basilico e olio evo-----San Marzano Tomaten, Fiordilatte, Basilikum und EV Olivenöl -----San marzano tomatoes, mozzarella, basil, extra virgin olive oil	
Margherita con - mit - with	
<i>funghi e finocchiona ----- Fenchelsalami und Pilzen ----- fennel salami and mushrooms</i>	15,0
<i>Ventricina piccante e olive ----- Scharfe Salami und schwarze Oliven ----- Spicy salami and black olives</i>	14,0
<i>Parma, rucola e grana ----- Parmaschinken, Rucola und Grana Padano ----- Parma ham , rocket salat and grana cheese</i>	16,0
Burrata	15,0
<i>Guanciale e Provola affumicata ----- geräucherter Fiordilatte und Backenschinken ----- smoked mozzarella and pork cheek,</i>	13,5
InBufalita--- Büffel Mozzarella ,---buffalo mozzarella	13,0
Bianca	10,0
firodilatte, bufale e basilico ---- Kuhmilch mozzarella, buffel mozzarella und basilikum --- Cowmilk mozzarella, buffalo milk mozzarella and basil	
Bianca con - mit - with	
<i>Mortadella e Lime----- Mortadella und Limette --- Mortadella with Lime</i>	14,0
<i>Rucola, Pomodorini e Grana ----- Kirschtomate, Rucola und Grana -Cherry tomatoes, Rocket salad and Grana cheese</i>	13,5
<i>Parmigiana di Melanzane ----- Aubergine Parmigiana - -----eggplant parmigiana</i>	15,0
<i>Radicchio, gorgonzola cipolla in agrodolce -----Radicchio, Gorgonzola, süßsaure Zwiebel -- Radicchio, gorgonzola, sweet sour onions</i>	14,5

Offenen Rote Wein

	Gl 0,1 l	Gl 0,2 l	Fl 0,750 l
Chianti Colli Senesi, Toskana	4	7	28
Cirò Rosso Classico Librandi, Kalabrien	4	7	28
"Cantalupi" Primitivo del Salento, Apulien	4,5	8	32
"Vignaruja" Cannonau di Sardegna, Sardinien	5,5	9	37
"Villa Medoro" Montepulciano DOC 2015 Abruzzi	5,5	9	37

Offenen Weiss Wein

	Gl 0,1 l	Gl 0,2 l	Fl 0,750 l
Pecorino - Abruzzi	3,5	6	19
Vermentino Don Giovanni- Sardinien	4	7	28
Pinot Grigio DOC (Kurtatsch-Südtirol-Alto Adige)	4,5	8	32
"Genius Loci" Fiano del Sannio DOP Kampanien	5	9	35

Offenen Rosè Wein

	Gl 0,1 l	Gl 0,2 l	Fl 0,750 l
Tramari di Primitivo Apulien	4	7	28
"Planeta" Rosato Sizilien	4,5	8	32

Weiss, Rot und Rosè in Karaffe

	0,250l	0,500l
	6,5	13

Soft Drinks

	Glass 0,25l
Minze und Milch	4,2
Apfel - Birne - Orange Saft	4,2
Apfel - Orange - Birnen Shorle	4,2
Holunder Shorle	5,3
Minze Shorle	4,2
Soda	Glass 0,40l
Coca Cola - Coca Light - Spezi	3,7
Tonica - Aranciata - Chinotto - Gazzosa	4,0

Wasser

	Glass 0,2
Rheinsberger Preussenquelle Medium oder Still	2,6
	Fl 0,500 l
	4,8

Obstler/ Liköre

	2,5Cl
Myrte aus Sardinien 40% - Limoncello	2,8
Centuca 38% - Ratafia 20% - Genziana 25%	2,8
Cointreau 40% - Di Saronno Amaretto 28%	2,8
Malvasia 20% Marsala 17%	2,8

Grappa

	2,5Cl
Trentina 41%	5,0
Grappa Stravecchia "Le Diciotto Lune"	5,5
"Giare" Grappa Affinata Amarone 41,5%	6,1
My Grappa di Barbaresco	5,0
Contadina 38%	3,3

Kräuter

	2,5Cl
Amaro Cynar - Averna Amaro - Ramazzotti	2,8
Amaro del Capo - Lucano - Fernet Branca	2,8
Amaro Toro	2,8



Vino Spumante Brut	28,00 €
Cirò Bianco DOC 2017. Leicht blumiges Bouquet und fließt mit seinem ausgewogenen Geschmack, in dem wir mineralische Noten und zarte Bittertöne erkennen.	24,00 €
“Costalupo” Bianco Controguerra 2016. Leichte, frische Cuvée aus überwiegend Trebbiano und damit typisch für Abruzzen. Sehr harmonisch und schön fruchtig in Duft und Geschmack.	28,00 €
Villa Medoro” Pecorino Terre di Chieti IGT 2017. Anregend im Duft, ausgiebig und saftig im Geschmack. Ein toller Wein für jeden Tag.	34,00 €
“Cantalupi” Rosato del Salento IGT 2017 Frisch, fruchtig, mild und ausgewogen ist der Cantalupi Rosé aus überwiegend Negroamaro. Seine leichte dienende Restsüße macht ihn eher zu einem blumigeren Vertreter seiner Art.	30,00 €
Falerno del Massico Rosso DOC 2010 Villa Matilde Kampanien Ausgesuchte Trauben von den Weinbergen an den Hängen des Vulkans von Roccamonfina geben dem Falerno die intensive Farbe, die komplexen Aromen von dunklen Früchten und Veilchen und seinen vollmundigen Geschmack. Die Tanninstruktur ist harmonisch und garantiert noch viele Jahre Freude.	32,00 €
Lambrusco Frizzante “Assolo” Reggiano DOC 2017. Der Assolo mit feinem, rosafarbenem Schaum bietet einen beerigen, herzhaft-saftigen Geschmack, weich und angenehm.	32,00 €
“Monte Ceriani” Soave DOC 2016. Zeigt sich in kräftigem Strohgelb mit leicht grünlich schimmernden Reflexen. In der Nase entfaltet ein frisches und fruchtiges Bouquet mit Noten von gelben Williamsbirnen und Grapefruits unterstützt von subtilen mineralischen Nuancen.	32,00 €
Barbazzale Rosso Etna DOC 2016 Mit komplexen Aromen von schwarzen Beeren und Mokka. Voll und harmonisch am Gaumen mit langem frischen Abgang.	36,00 €
Talosa DOC 201 Klassischer Rosso in fleischigem Stil mit schwarzen Kirschen, Pflaumen, schwarzem Pfeffer und Tabakaromen.	38,00 €



Aluente Rubicone IGT 2017 Hellem Goldgelb ist diese wunderbare Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon Blanc. Im Bouquet eine ausgeprägte, blumige Frucht, der Geschmack schmeichelnd und frisch, von schöner Balance und ausgeprägtem Abgang.	38,00 €
“Jasmin” Zibibbo Terre Siciliane 2014. Jasmin - ein reinsortiger Zibibbo (Moscato) - ist reich, strukturiert und aromatisch. Weiße Pfirsiche, weiße Blüten wie Jasmin, dazu Gewürze wie Minze, sehr sauber und attraktiv.	44,00 €
Mandarossa Petit Verdot “Timperosse” Terre Siciliane 2014. Im Geschmack beweist er Klasse und eine betörende Süffigkeit. Einen ebenso guten Eindruck hinterlässt sein langer fruchtbetonter Nachhall.	48,00 €
“Castello di Semivicoli” Rosso Terre Aquilane 2011. Castello di Semivicoli ist ein großartiger Rosso aus der Terre Aquilane und der erste Masciarelli-Rotwein aus einer Mischung von Trauben.	56,00 €
Langhe Nebbiolo “Montegrilli” 2014. Der Langhe Montegrilli, ein reinsortiger Nebbiolo, seinem Duft und am Gaumen wunderbare, kräftige Fruchtaromen, mit einem Hauch Vanille.	64,00 €
“Saia” Nero d’Avola Sicilia 2014. Dunklen Aromen von Beeren, Schwarzkirsche, Lakritz und Tabak. Am Gaumen üppig und markant mit herrlicher Würznote aus Minze, Anis und Espresso.	76,00 €
“Paesi Tuoi” Barolo 2011. Warmer Duft nach Sauerkirschen, Leder und Minze. Der ausdrucksstarke Geschmack harmonisch einnehmend mit seidigen Tanninen.	80,00 €
“Sagana” Nero d’Avola Sicilia 2008. Intensiv nach Sauerkirschen, Unterholz, Jod und Graphit duftend. Sehr kraftvoll und füllig, samtige Tannine und ein langer Nachhall.	88,00 €
Rosso di Montalcino 2010. Phantastisch strukturiert, mit intensiven Aromen, samtiger Frucht, reifem Tannin, wunderschöner Säureader und endlos langem Abgang.	100,00 €
Brunello di Montalcino 2011. Eindrucksvoll vollmundig und rund zeigt der schöne Aromen von dunklen Beeren, Kirsche, etwas Minze und erdige Noten	100,00 €
Brunello di Montalcino 2008. Im Duft schwarze Kirschen, leichte Gewürznoten, etwas Vanille. Voller Körper, frische Frucht, schmeichelnde Textur und ein sauberes, seidiges Finish am Gaumen.	180,00 €