



Antipasti - Vorspeise - Starter

Klassische Bruschetta aus hausgemachtem Brot mit Tomaten und Rucola <i>Bruschetta classica al Pomodoro da pane fatto in casa con bouquet di rucola</i> <i>Classic Bruschetta with homemade bread, tomato and rocket salad</i>	8,5
Caponata und Burrata	12,0
Antipasto Mami Camilla, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Auberginenaufschlag, Bruschetta, getrocknete Tomaten, marinierte Zucchini und gegrillte Paprika <i>Prociutto di Parma, mozzarella di bufala, parmigiana di melanzane, bruschetta,</i> <i>pomodori secchi zucchini marinati, e peperoni grigliati.</i> <i>Parma ham with buffalo mozzarella, eggplant parmigiana, bruschetta, sun dried</i> <i>tomatoes, zucchini, roasted bell peppers and marinated artichokes</i>	17,0
Mami Camilla vegetarisch	16,0
Rinder-Tatar mit Kapern, schwarzer Oliven, Röstzwiebeln, Rucola pesto. <i>Tartar di manzo con capperi, olive nere, cipolle al forno e pesto di rucola</i> <i>Prime Beef Tartar with capers, black olives, roasted onions, rocket salad pesto</i>	15,0
Oktopus mit Staudensellerie und Kartoffeln <i>Polpo con patate, sedano</i> <i>Octopus with sellerie and potatoes</i>	15,0
Thunfisch-Carpaccio in Zitrusmarinade <i>Capaccio di tonno agli agrumi</i> <i>Tuna Carpaccio with citrus vinaigrette</i>	14,0
Wolfsbarschsfilet an Karotten und Zucchini <i>Filetto di spigola con carote e zucchini</i> <i>Seabass filet with carrots and zucchini</i>	14,5
Insalate - Salate - Salad	
Sellerie- Apfel-Walnußsalat <i>insalata con noci sedano e mela</i> <i>salad with apple, celery and walnuts</i>	8,0
Gemischter Salat mit gedünstetem Gemüse <i>Insalata mista con verdure al vapore</i> <i>Mix salad with steamed vegetables</i>	9,0
Rucola mit warmen Linsen, Tomaten, Schalotten und Cayenne Chili <i>Insalata di rucola con lenticchie calde, pomodoro, scalogno e peperoncino dolce</i> <i>Warm lentils on rocket salad, shallot, cayenne pepper</i>	10,0
Datteltomaten und Mozzarellasalat <i>Insalata con pomodorini datterino e mozzarella</i> <i>Salad with buffel Mozzarella and cherry plum tomato</i>	11,0



Pasta

Linguine mit Calamaretti, Mandeln, Petersilie, Cajenne Chili, Zitronenschale, <i>Con Calamari, Mandorla, Prezzemolo, Peperoncino e buccia di limone</i> <i>with baby calamari, parsley, almond, lemon-skin, cayenne chili</i>	13,5
Ziti Mit Auberginen, Tomaten, Basilikum und Ricotta Salata, "Sizilien typischer Schafskäse" <i>Alla Norma</i> <i>With eggplant, tomato, basil and ricotta salata</i>	13,5
Risotto mit Grüne Spargel und Basilikum - Pinienkern - Pesto <i>Con asparagi verdi, pesto di basilico e pinoli</i> <i>With green asparagus, basil and pine nuts pesto</i>	14,5
Gnocchi mit Gorgonzola - Radicchio Sauce, Birne und Walnuss <i>con Salsa di Gorgonzola e radicchio, pere e noci</i> <i>In gorgonzola and radicchio souce with pears and walnuts</i>	14,0
Tagliolini mit schwarzem Trüffel aus Umbrien <i>Con tartufo nero uncinato</i> <i>with shaved black truffle from Umbria</i>	17,0
Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricotta in Datteltomaten-Buttersauce <i>Con ricotta di bufala, al burro e pomodoro datteri</i> <i>With buffalo ricotta, in butter and plum cherry tomato</i>	16,0
Carbonara Das Originalrezept mit Speck vom Kopf, Pecorino und Ei <i>Vermicelli alla Carbonara</i> <i>Carbonara, recipe from Rome.</i>	13,5
Cannelloni mit einer Füllung aus Rindfleisch, Parmaschinken, und Pecorino <i>con ripieno di macinato di manzo, prosciutto di parma, e Pecorino</i> <i>filled with beef, Parma ham, mozzarella and pecorino</i>	14,5
Pappardelle Mit Fleischklößen aus Roastbeef und pecorino Romano <i>Con polpette di manzo di primo taglio e pecorino romano</i> <i>With meatballs from the Rib-eye and pecorino Romano</i>	15,5