



ONLINE KARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

Es ist die Leidenschaft für die italienische Küche, die uns jeden Tag aufs Neue inspiriert. Der sorgfältige Umgang mit hochwertigen Produkten steht für uns hierbei an erster Stelle. Mit einer Mischung aus typischen, traditionellen Rezepturen aus unserer Heimat und neuen, innovativen Speisen bieten wir Ihnen eine geschmackvolle Auswahl aus der vielfältigen, mediterranen Küche. Zu unserer Speisekarte gibt es auch eine wechselnde Tageskarte, die Empfehlungen von klassischen und raffinierten, italienischen Gerichten enthält.

Auf Wunsch informieren wir Sie gerne auch über unsere wöchentlich wechselnde Business-Lunch-Karte und kulinarische Events.

Für eine adäquate Weinbegleitung zu unseren Spezialitäten halten wir eine große Auswahl der unterschiedlichsten Weine für sie bereit.

Gerne steht Ihnen unser Team für eine Beratung zur Verfügung.

Auf der Online Version unserer Speisekarte sind Änderungen vorbehalten.

Unsere Preise verstehen sich in EURO und sind inkl. der gesetzlichen MwSt.



APERITIVI

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

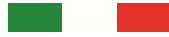
Endrizzi Piancastello	0,1l	7,50
Schaumwein nach Champagnermethode		
Von Buhl Rosé Brut	0,1l	9,00
Champagner Claude Beaufort	0,1l	9,50
Prosecco V8+	0,2l	5,50
Aperol Spritz	0,2l	7,50
Campari Soda / Orange	0,2l	6,00
Martini (Bianco, Rosso, Dry)	4 cl	4,50
Henri Bardouin Pastis	4 cl	6,50
San Bitterino / Crodino (alkoholfrei)	0,1l	4,50

Gin

Gordon's London Dry Gin	4 cl	4,50
Bombay Sapphire	4 cl	5,50
Tanqueray's No. 10	4 cl	6,50
Ferdinands Saar Dry Gin	4 cl	7,50
Monkey 47 Schwarzwald	4 cl	8,50

Wählen Sie das passende Tonic aus

Schweppes Tonic Water	+2,00
Thomas Henry	+2,50
Fever Tree	+3,00



UNSERE MENÜ-EMPFEHLUNG

ROTE BETE CARPACCIO

mit karamellisiertem Ziegenkäse, Mango und Rucola

RAVIOLI

Gefüllt mit Fleisch oder Spinat / Ricotta, Butter, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

COTOLETTA DI VITELLO

Kalbskotelette mit Salbeibutter

Gemüse

ODER

BRANZINO ALLA GRIGLIA

Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

in brauner Butter mit frischen Kräutern

Gemüse

FRAGOLE AL PEPE

Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer, Orangenlikör, Pernod & Sahne

dazu Vanilleeis

PREIS PRO PERSON FÜR 4-GANG-MENÜ 59

PREIS PRO PERSON FÜR 3-GANG-MENÜ 49

(ohne Zwischengang)

WIR EMPFEHLEN IHNEN DAZU UNSERE WEINBEGLEITUNG (4 x 0,1l) ZU
22 EURO PRO PERSON

Dieses Menü können Sie nur tischweise bestellen!



ANTIPASTI

VORSPEISEN

ANTIPASTO MISTO

Vorspeisen Variation

16,50

BRUSCHETTE

knusprig geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
und Basilikum

3, 6 oder 9 Stück

1,50 STÜCK

ROTE BETE CARPACCIO

mit karamellisiertem Ziegenkäse, Mango und Rucola

11,50

INSALATA CAPRESE

Büffelmozzarella mit Rucola und Kirschtomaten

13,50

INSALATA TONNO

Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, rote Zwiebeln, Sardellen

10,50



CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet

18,50

GAMBERONI ALLA ANGELO

Riesengarnelen nach Art des Hauses

17,50

VITTELO TONNATO

Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfisch Soße

13,50

ZUPPE *SUPPEN*

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe

7,50

ZUPPA DI PESCE

Fischsuppe mit Knoblauchcrostino

12,50



PRIMI PIATTI

HAUSGEMACHTE PASTA

RAVIOLI

Gefüllt mit Fleisch oder Spinat / Ricotta, Butter, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

15,50

PASTICCIO DI LASAGNE

Teigschichten gefüllt mit Schinken, Erbsen,
Spinat, Hackfleischsauce (überbacken)

12,50

ROLLO DI PASTA

Nudelrolle gefüllt mit Spinat /Ricotta, Tomatensugo und Parmesan

14,50

GNOCCHI BURRO & SALVIA

in Salbeibutter

13,50

GNOCCHI SUGO & MOZZARELLA

in Tomatensoße mit Mozzarella

13,50



PRIMI PIATTI

PASTA

LINGUINE FRUTTI DI MARE

Linguine mit allem, was das Meer hergibt

14,50

TAGLIATELLE AL SALMONE

Bandnudeln mit frischem Lachs in Tomatensahne Soße und Pernod-Note

14,50

LINGUINE ALL'AMATRICIANA

Linguine mit original italienischem Guanciale (Speck), Tomaten und Peperoncini

13,50

SPAGHETTI ALL'ANGELO

Spaghetti mit Rinderfiletstücken und Champignons in pikanter Pfeffer Soße

16,50

PACCHERI ALLA NORMA

Paccheri mit Auberginen, Kirschtomaten und Grana Padano

13,50



SECONDI PIATTI

HAUPTGERICHTE VOM KALB

SCALLOPINA PARMIGIANA

Kalbsschnitzel mit Bolognese Soße und Käse überbacken

19,50

COTOLETTA DI VITELLO

Kalbskotelette mit Salbeibutter

28,50

ODER

Kalbskotelette im Knuspermantel

29,50

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken in Weißwein Soße

24,50

PICCATA MILANESE

Mit Parmesan panierte Kalbsmedaillons

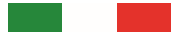
23,50

FILETTO DI VITELLO ALLA SENAPE

Kalbsfilet in Senfsahne Soße

26,50

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Pasta oder Pommes Frites und saisonales Gemüse.
Beilagensalat extra €4,50



SECONDI PIATTI

HAUPTGERICHTE VOM RIND

BISTECCA CIPOLLE & FUNGHI

Argentinisches Premium Roastbeef mit Zwiebeln und Champignons

23,50

BISTECCA PIZZAIOLA

Argentinisches Premium Roastbeef in pikanter Tomaten Soße

24,50

TAGLIATA DI MANZO

Argentinisches Premium Roastbeef tranchiert, auf Rucola und gehobeltem Parmesan

25,50

FILETTO ALLA GRIGLIA

Argentinisches Rinderfilet vom Grill

29,50

FILETTO ALLA ANGELO

Rinderfilet in Pfeffer Soße

33,50

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Pasta oder Pommes Frites und saisonales Gemüse.
Beilagensalat extra €4,50



PESCE

HAUPTGERICHTE VOM FISCH

SALMONE ALLA SENAPE
Gegrillter Lachs in Senfsahne Soße

22,50

GAMBERONI ALLA ANGELO
Riesengarnelen nach Art des Hauses

28,50

SOGLIOLA ALLA MUNGNAIA
Seezunge „Müllerin Art“

TAGESPREIS

PESCE MISTO
Gegrillte Fischplatte ab 2 Personen

39,00 PRO PERSON

Weitere tagesaktuelle Fischgerichte erfahren Sie persönlich von uns!

Zu allen Fischgerichten servieren wir Pasta oder Salzkartoffeln und saisonales Gemüse.
Beilagensalat extra €4,50



PIZZE

PIZZA MARGHERITA

Tomaten Soße, Büffelmozzarella, Basilikum

10,00

PIZZA VEGETALE

Tomaten Soße, Büffelmozzarella, gegrilltes Gemüse

10,50

PIZZA PROSCIUTTO FUNGHI

Tomaten Soße, Büffelmozzarella, Kochschinken, Pilze

10,50

PIZZA PARMA

Tomaten Soße, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesan

14,50

PIZZA PICANTE

Tomaten Soße, Büffelmozzarella, Peperoni Wurst, Zwiebeln, Paprika, Chilischoten

12,50

UNSERE SCHARFE SPEZIALITÄT AUS KALABRIEN

PIZZA N'DUJA

Tomaten Soße, Büffelmozzarella, scharfe N'Duja, Zwiebeln

12,50

Ihre Wunschkpizza ist nicht dabei?

Gerne belegen wir Ihnen Ihre Pizza nach Ihren Vorlieben.



DOLCI
NACHSPEISEN

TIRAMI SU

8,50

PANNA COTTA

7,50

CASSATA SICILIANA

8,50

GELATO MISTO

Hausgemachtes Eis

OHNE SAHNE 6,00

MIT SAHNE 7,00

FRAGOLE CON GELATO DI VANIGLIA & PANNA

Erdbeeren mit Vanilleeis & Sahne

8,50

UNSERE SPEZIALITÄT

FRAGOLE AL PEPE

Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer, Orangenlikör, Pernod & Sahne
dazu Vanilleeis

12,50

MANGOBECHER

Frische Mango mit Vanilleeis und Sahne

9,50



FORMAGGIO

KÄSE

FORMAGGIO MISTO

Wir halten eine Auswahl an italienischen Käsesorten für Sie bereit.

9,50

Passend zu Ihrem Dessert, empfehlen wir ein Glas Sauternes!

0,1L

6,50



DIGESTIVI

Thomas Prinz Alte Wald-Himbeere	4 cl	7,50
Thomas Prinz Alte Marille	4 cl	7,50
Capovilla Susie Mirabelle	4 cl	9,50
Capovilla Distillato di Amarena	4 cl	9,50
Capovilla Distillato di Pere Williams	4 cl	9,50
Calvados Pays d'auge 15 ans	4 cl	9,50
Vecchia Romagna	4 cl	5,50
Ramazotti / Averna	4 cl	4,50
Amaro Nonino	4 cl	6,50
Limoncello	4 cl	5,00
Fernet Branca	4 cl	5,50
Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Amaretto Di Saronno	2 cl	5,00
Rum Botucal Reserva	4 cl	7,50
Rum Don Papa	4 cl	7,50

GRAPPE

Terre Antiche – Moscato (Barrique)	4 cl	6,50
Terre Antiche – Barbera (Barrique)	4 cl	7,50
Terre Antiche – Fragolino	4 cl	7,00
Marcati - Amarone (Barrique)	4 cl	7,50
Dellavalle - Castagno (Barrique)	4 cl	9,50
Dellavalle Grappa Marsala	4 cl	9,50
Grappa Paolo Berta	4 cl	18,00

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und hoffen, dass Sie Ihr Aufenthalt in unserem Haus zufrieden stellt. Wenn es etwas zu kritisieren oder bemerken gilt, freuen wir uns, wenn Sie uns ansprechen.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen, können Sie sich gerne an unser Team wenden.