

# EMPFEHLUNG

## VORSPEISEN

**Jakobsmuscheln vom Grill auf Steinpilz-Trüffel-Sauce** 17,50  
scalops from grill on porcini-truffle-sauce<sup>G,N,C,D,L</sup>

**Calamaretti aus der Pfanne mit Knoblauch und scharfen Peperoncini** 16,90  
calamaretti with garlic, hot pepperoncine<sup>N,G,B,L</sup>

**Ziegenkäse vom Grill mit Mandeln und Ananas auf Feigen-Erdbeer-Sauce** 13,50  
goat cheese with almonds and pineapple on a fig-strawberry-sauce<sup>G,H,L</sup>

**Burrata mit Olivenöl und Basilikum** 12,50  
creamy mozzarella with olive oil and basilic<sup>G,H,L</sup>

**Spargel mit Parmaschinken in Buttersauce** 15,50  
asparagus with parma ham in butter sauce<sup>G,N,C,D,L</sup>

## NUDELGERICHTE

**Spaghetti Aglio e Olio mit Garnelen, getrockneten Tomaten, scharfen Peperoncini** 18,50  
spaghetti aglio e olio with prawns, dried tomatoes and peperoncine<sup>G,A,C,B</sup>

**Tagliolini mit Trüffel und Parmesan in Trüffel-Sahne-Sauce** 25,50  
tagliolini with truffle and parmesan on truffle-cream-sauce<sup>A,C,G</sup>

**Schwarze Linguine mit Seeteufel, Burrata, Knoblauch in Weißwein-Kräuter-Sauce** 18,90  
black linguine with monkfish, garlic, burrata in wine-herb-sauce<sup>A,L,C,G,D</sup>

**Riesen Tortelloni gefüllt mit Spargel und Ricotta in Flusskrebse-Butter-Sauce** 19,50  
Tortelloni filled with asparagus and ricotta on crayfish-butter-sauce<sup>A,C,G</sup>

## FISCHGERICHTE M. BEILAGE

**Lupo di Mare Filet vom Grill mit Trüffelkruste und Steinpilzen auf Trüffelsauce** 28,90  
grill sea bass fillet with truffle crust and porcini on truffle sauce<sup>D,L,G,A</sup>

**Triologie Fisch auf 3 saucen: Lachsfilet, Lupo di Mare Filet, Zanderfilet** 29,90  
salmon fillet, sea bass fillet and pike-perch fillet on 3 sauce<sup>D,G,B,L,H</sup>

**Lachsfilet vom Grill mit Spargel-Ragout in Butter-Salbei-Sauce** 26,50  
salmon fillet from the grill with asparagus-ragout in butter-sage-sauce<sup>G,D</sup>

**Riesen Gamberoni (Wildfang) vom Grill mit Knoblauch, Thymian, scharfen Peperoncini und Spaghetti Aglio e Olio** 46,50  
Giant gamberoni from the grill with garlic, thyme, spicy peperoncini and spaghetti aglio e olio<sup>B,A,L</sup>

## FLEISCHGERICHTE M. BEILAGE

**Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Burrata, Kapern und Oliven auf Tomatensauce** 28,50  
rumpsteak from grill with burrata, capers, olives on tomato-sauce

**Kalbsfilet-Paillard vom Grill mit Spargel-Ragout in Butter-Salbei-Sauce** 28,90  
veal fillet paillard from the grill with asparagus on butter-sage-sauce<sup>G,L,A</sup>

**Triologie Fleisch auf 3 Saucen: Kalbsfilet, Maishähnchenbrust, Rumpsteak** 29,90  
veal fillet, corn chicken and lamb fillet on 3 sauce<sup>G,L,A</sup>

**Lammrückensteak vom Grill auf Marsalasaucen** 29,90  
lamb steak from the grill on marsala sauce<sup>G,L,A</sup>



## APERITIF

**PROSECCO ROSE**<sup>12</sup>  
EDLER ITALIENISCHER SPUMANTE  
GLAS 0,1L- 6,50

**0,2L. FLASCHE CHAMPAGNER**<sup>12</sup>  
MOËT & CHANDON<sup>12</sup>  
39,00

### Alkoholfreies Aperitif

**MARTINI VIBRANTE & GINGER**  
MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 7,90<sup>2,5,6,7,15</sup>

**MARTINI FLORALE & APPLE**  
MARTINI FLORALE, APFELSCHORLE,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 7,90<sup>2,5,6,7,15</sup>

**MARTINI FLORALE & HOLUNDER**  
MARTINI FLORALE,  
HOLUNDERSCHORLE,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 7,90<sup>2,5,6,7,15</sup>

**SAN BITTER ORANGE**  
SAN BITTER, ORANGENSAFT,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 8,50<sup>2,5,6,7,15</sup>

### Aperitif

**LA GONDOLA DUE SPRITZ**  
APEROL, HOLUNDER,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 7,90<sup>2,5,6,7,15</sup>

**MARTINI RHABARBER SPRITZ**  
MARTINI FIERO, PROSECCO,  
RHABARBER, SODA, EIS, MINZE,  
ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 8,90<sup>2,5,6,7,15</sup>

**MARTINI BIANCO & WILDBERRY**  
MARTINI BIANCO, WILDBERRY,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 7,90<sup>2,5,6,7,15</sup>

**APEROL SPRITZ**  
APEROL, PROSECCO, SODA,  
ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 8,50<sup>2,5,6,7,15</sup>

## WEINE

### WEIßWEIN

**GRILLO**<sup>12</sup>  
Glas 0,2 L. – 6,90

**PINOT GRIGIO**<sup>12</sup>  
Glas 0,2 L. – 7,90

**PINOT BIANCO PAOLO PECORARI**<sup>12</sup>  
Glas 0,2 L. – 11,50 / Flasche – 32,50

**ROSATO BOLLA**<sup>12</sup>  
GL.0,2 L. – 8,90 / FL. – 29,50

### ROTWEIN

**PRIMITIVO**<sup>12</sup>  
Glas 0,2 L. – 6,90

**NERO D'AVOLA**<sup>12</sup>  
Glas 0,2 L. – 7,90

**PRIMITIVO TENUTA VIGLIONE**<sup>12</sup>  
Glas 0,2 L. – 11,50 / Flasche – 32,50

**PRUNOTTO NIZZA ANTINORI**<sup>12</sup>  
FL. – 49,50



---

## VORSPEISE

### **CARPACCIO VON GERÄUCHERTEM LACHS** <sup>D,G,4,5</sup>

mit grünem Pfeffer und Rucola in Zitronen-Olivenöl-Sauce 14,50  
*with green pepper and rucola in lemon olive oil sauce*

### **ROTE BEETE CARPACCIO** <sup>G,H</sup>

mit sardischem Schafskäse und Pinienkernen auf Erdbeer-Feigen-Sauce 11,90  
*with sardinian sheep cheese and pine nuts on strawberry-fig-sauce*

### **VITELLO TONNATO** <sup>A,C,D,G,4,5</sup>

Kalbfleisch in dünne Scheiben geschnitten mit Thunfischcreme, Kapern 14,90  
*Kalf meat slices with tuna cream and capers*

### **RINDER CARPACCIO** <sup>G</sup>

aus Rinderfilet mit Rucola und Parmesan in Zitronen-Olivenöl-Sauce 14,90  
*beef carpaccio with rucola and parmesan on lemon-oliveoil-sauce*

## SUPPE

### **TOMATENSUPPE** <sup>G,4,5</sup>

Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum 7,50  
*Tomato cream soup with cream and basil*

### **MINISTRONE** <sup>1,0</sup>

italienische Gemüsesuppe 8,50  
*Italian vegetable soup*

### **FISCHSUPPE NACH ART DES HAUSES** <sup>A,B,D,N</sup>

mit Knoblauchbrot 16,50  
*Fish soup with garlic bread*

**GRAPEFRUIT GIN**  
MIT GINGER ALE, EIS,  
MINZE, ORANGE  
9,90 <sup>1,2,5,6,7,15</sup>

**BLUTORANGE GIN**  
MIT TONIC WATER, EIS,  
MINZE, ORANGE  
9,90 <sup>1,2,5,6,7,15</sup>

---



---

## NUDELN

### **SPAGHETTI AGLIO E OLIO** <sup>A,C,G</sup>

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini 13,50  
*Spaghetti with garlic, olive oil and hot peperoni*

### **PENNETTE ARRABIATA** <sup>A,C,G,4,5</sup>

Kurze Nudeln mit Knoblauch und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce 13,50  
*Short noodles with garlic and onions in spicy tomato sauce*

### **PENNETTE MIT MAISHÄHNCHENBRUST** <sup>A,C,G,O,4,5</sup>

Kurze Nudeln mit Maishähnchenbrust und Champignons in Tomatensauce 16,50  
*Short pasta with corn-chicken breast and mushrooms in tomato sauce*

### **TAGLIOLINI MIT STEINPILZEN** <sup>A,C,G</sup>

Flache Bandnudeln mit Steinpilzen, Rucola und Parmesan 16,50  
*Ribbon pasta with porcini, rucola and parmesan*

### **SCHWARZE NUDELN MIT LACHS** <sup>A,C,G,D,L</sup>

Schwarze Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Weißwein-Kräuter-Sauce 17,50  
*Black tagliatelle with salmon and zucchini in a white-wine-herb-sauce*

### **GNOCCHI SORRENTINA** <sup>A,C,G</sup>

Gnocchi mit Burrata, Parmesan und Basilikum in Tomatensauce 16,50  
*Gnocchi with burrata, parmesan and basilik on tomatoes sauce*

### **BANDNUDELN BOLOGNESE** <sup>A,C,G,4,5</sup>

Bandnudeln mit 100% Rinder und Kalbsfleisch Bolognese 17,50  
*tagliatelle with 100% home made beef bolognese*

### **GNOCCHI GEFÜLLT MIT** <sup>A,C,G,4,5</sup>

Trüffel und Ziegenkäse in Butter-Salbei-Sauce 18,90  
*gnocchi filled with truffle and goat cheese in butter-sage-sauce*

**AMBROSIA SIZILIANISCHER GIN**  
**MIT BRAUNEM ZUCKER, WILDBERRY,**  
**EIS, MINZE, ORANGENSCHIBE** <sup>1,2,5,6,7,15</sup>

9,90

---



---

# FLEISCH

Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

## **KALBSLEBER** <sup>G,L</sup>

Kalbsleber vom Grill mit Rucola und Parmesan auf Waldbeerensauce 23,50  
*Grilled calf liver with rucola and parmesan on wild berry sauce*

## **RINDERFILET VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER** <sup>G,L</sup>

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Zitrone und Kräuterbutter 33,50  
*grilled Argentinian beef fillet with lemon and herb butter*

## **RUMPSTEAK IN SCHEIBEN GESCHNITTEN** <sup>L,G</sup>

Argentinisches Rumpsteak, in Scheiben geschnitten, mit Parmesan, Tomaten, Knoblauch, scharfen Peperoncini grünem Pfeffer und Thymian 28,50  
*sliced rumpsteak with parmesan, tomatoes, garlic, thyme, green pepper and hot peperoncini*

## **KALBSFILET IN PARMASCHINKEN MANTEL** <sup>A,G,O,L</sup>

Kalbsfilet in Parmaschinken Mantel auf Wein-Butter-Salbeisauce 28,50  
*grilled veal fillet with parma ham in butter-wine-sage sauce*

## **FRANZÖSISCHE MAISPOULARDE** <sup>G,L,4,5</sup>

Maishähnchenbrust vom Grill in grüner Pfeffersauce 21,50  
*corn chicken breast from the grill on green-pepper-sauce*

## **RUMPSTEAK IN GORGONZOLA SAUCE** <sup>L,G</sup>

Argentinisches Rumpsteak vom Grill in Gorgonzolasauce 29,50  
*Argentinian rumpsteak from the grill in gorgonzola sauce*

## **ARGENTINISCHES RINDERFILET**

vom Grill mit Trüffelkruste auf Rotwein-Trüffel-Sauce 36,50  
*beef fillet from the grill with truffle crust on redwine-truffle-sauce* <sup>G,L,A</sup>

## **RINDERFILET IN SCHEIBEN GESCHNITTEN** <sup>G,L</sup>

Argentinisches Rinderfilet, in Scheiben geschnitten, mit Parmesan, Tomaten, Knoblauch, scharfen Peperoncini grünem Pfeffer und Thymian 35,50  
*sliced beef fillet with parmesan, tomatoes, garlic, thyme, green pepper and hot peperoncini*

---



## FISCH

Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

### LUPO DI MARE FILET VOM GRILL AUF WEINSAUCE <sup>D,G,L</sup>

mit Spaghetti Aglio e Olio 26,90

*Grilled sea bass fillet on white wine sauce with spaghetti aglio e olio*

### ZANDERFILET MIT MANDELN <sup>D,G,L,H</sup>

Zanderfilet vom Grill mit gerösteten Mandeln auf Butter-Salbei-Sauce 23,50

*Grilled pike perch fillet with roasted almonds on butter-sage-sauce*

### LACHSFILET VOM GRILL IN SENFSAUCE <sup>D,G,J,L</sup>

Lachsfilet vom Grill mit Äpfeln in Pommery-Senf-Sauce 24,50

*grilled salmon fillet with apples in pommery-mustard-sauce*

### GARNELEN UND PULPO GESCHNITTEN <sup>B,L</sup>

Geschchnittene Garnelen und Pulpo aus der Pfanne mit Tomaten, Knoblauch, scharfen Peperoncini, grünem Pfeffer, Rucola und Thymian 29,50

*pan-fried prawns and octopus with tomatoes, garlic, hot chili peppers, green peper, rucola and thyme*

## SALAT

mit hausgemachtem Dressing <sup>C,D,G,J</sup>

### GEMISCHTER SALAT

mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Kartoffeln 8,50

*Salad with tomatoes, onion and potatoes*

### SALAT MIT THUNFISCH <sup>D,G</sup>

Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Fetakäse, Kartoffeln und scharfen Peperoncini, Borlotti Bohnen und Parmesankäse 14,50

*Salad with tuna, onions, feta chees, potatoes and spicy chili peppers, borlotti beans and Parmesan*

### SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST <sup>G</sup>

Salat mit Maishähnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffeln, scharfen Peperoncini, Borlotti Bohnen und Parmesankäse 16,50

*Salad with corn- chicken breast, onions, potatoes, spicy peperoncini, borlotti beans and Parmesan*

### SALAT MIT KALBSLEBER, <sup>G</sup>

Zwiebeln, Kartoffeln, Borlotti Bohnen, Parmesankäse, Tomaten und Spargel 18,50

*salad with calf liver, onions, tomatoes, borlotti beans, asparagus and Parmesan cheese*



# GETRÄNKE

COLA <sup>1,2,5,15</sup> 0,2 L. – 2,90	<b>Alkoholfrei</b>
COLA ZERO <sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 2,90	
ORANGENLIMO FANTA <sup>1,5</sup> 0,2 L. – 2,90	
ZITRONENLIMO SPRITE <sup>5</sup> 0,2 L. – 2,90	
HOLUNDERLIMO <sup>1,5</sup> 0,2 L. – 2,90	
RHABARBERLIMO <sup>5</sup> 0,2 L. – 2,90	
APFELSCHORLE 0,2 L. – 2,90	
SCHWEPPE'S BITTER LEMON <sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50	
SCHWEPPE'S GINGER BEER <sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50	
SCHWEPPE'S WILD BERRY <sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50	
SCHWEPPE'S GINGER ALE <sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50	
SCHWEPPE'S TONIC WATER <sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50	
SAN PELEGRINO Mineralwasser Fl. 0,75 L. – 6,90	
ACQUA PANNA stilles Mineralwasser Fl. 0,75 L. – 6,90	

ESPRESSO <sup>2</sup> – 2,80	<b>Kaffe</b>
AMERICANO <sup>2</sup> – 3,80	
CAPPUCCINO <sup>2,G</sup> – 4,80	
LATTE MACCHIATO <sup>2,G</sup> – 6,50	

**GRAPEFRUIT GIN**  
MIT GINGER ALE, EIS,  
MINZE, ORANGE  
9,90  
1,2,5,6,7,15

**BLUTORANGE GIN**  
MIT TONIC WATER, EIS,  
MINZE, ORANGE  
9,90  
1,2,5,6,7,15

## Bier

VELTINS VOM FASS <sup>A</sup> 0,4 L. – 4,80
WEIZENBIER <sup>A</sup> 0,5 L. – 5,90
ALKOHOLFREIES BIER <sup>A</sup> Flasche 0,33 L. – 4,90

**AMBROSIA SIZILIANISCHER GIN**  
MIT BRAUNER ZUCKER, WILDBERRY,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZLE  
9,90

Alle Preise in Euro und  
inklusive MwSt.  
Trinkgeld ist nicht inklusiv!  
Tax included - Tip not  
included!

# CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON <sup>12</sup> FL. 0,75L– 98
MOËT & CHANDON-ROSE <sup>12</sup> FL. 0,75L– 130
MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL <sup>12</sup> FL. 0,75L– 149
RUINART <sup>12</sup> FL. 0,75L– 129
RUINART ROSE <sup>12</sup> FL. 0,75L– 145
VEUVE CLICQUOT <sup>12</sup> FL. 0,75L– 139

### Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse C enthält Eier oder Eiererzeugnisse · D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chaschewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse J enthält Senf oder Senferzeugnisse K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse L enthält Schwefeldioxid & Sulfite M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus O Klare Brühe: A, C, F, G, I, J, 14 · P Bratensauce: A, C, F, G, I, J **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin · 12 enthält Sulfite 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker · 15 mit Phosphat

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.