



**SEMPRE DISPONIBILI – JEDERZEIT VERFÜGBAR**  
**“LA NOSTRA TRADIZIONE”**

*Vitello tonnato*  
€ 21,90 (C, D)

*Capesante gratinate, 3 Pezzi - Gratinierte Jakobsmuscheln, 3 Stück*  
*Scallops au gratin, 3 pieces.*  
€ 24,00 (A, B, D)

*Prosciutto e melone*  
€ 24,90

*Tartar di Salmone (Lachs), Avocado e Mango*  
€ 25,50 (D)

*Risotto Misto Mare o. Gorgonzola/Walnuss (2 Pers.)*  
€ 29,50 pro-Pers. (A, B, D)

*Spaghetti con Astice - Hummer-Spaghetti - Lobster Spaghetti*  
€ 38,90 (A, B, D, L)

*Carbonara*  
€ 19,00 (A, C)

*Aglione, Olio, Peperoncino e pomodorini*  
€ 18,00 (A)

*Fiorentina*  
(Per 100 GR.) € 10,50

*Pescato del giorno*  
Per 100 GR. € 10,50 (D)  
(Branzino in crosta di sale o alla griglia, Orata, Sogliola...)

*Coperto / Gedeck € 3,20*

---

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch E=Erdnuss F=Soja  
G=Laktose, H=Nüssenschalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf,  
N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere



## **ANTIPASTI - VORSPEISN - STARTER**

### ***Cozze alla Tarantina***

*Miesmuscheln mit Tomatensauce*

*Mussels with tomato sauce*

(R, O)

€ 19,50

### ***Polipo arrosto su crema di patate e zafferano con burratina e pomodorini gialli***

*Gebratener Oktopus auf Safran, Kartoffelcreme,*

*„Burrata“ und Gelbe Kirschtomaten*

*Rosted oktopus on saffron, potato cream,*

*“Burrata” cheese and tomatoes*

€ 28,90 (C, D, G)

### ***2+2 Tartar e Carpacci di pesce secondo disponibilità***

*Fisch Tartars und Carpaccios je nach Verfügbarkeit*

*Fish tartare and carpaccio of the day*

(D, R)

€ 35,50

### ***Tris pugliese***

*Verschiedene Sorten “Burrata“ Käse*

*Different “Burrata” cheese from Puglia*

(G)

€ 24,60

### ***Tartar di manzo - Rind Tartar – Beef tartare (D)***

€ 26,-

### ***Selezione prosciutto crudo “S.Daniele”***

*S.Daniele Rohschinken-Auswahl*

*“S.Daniele” ham selection*

(A)

€ 24,90

### ***Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana***

*Rind Carpaccio mit Rucola und Parmesan*

*Beef carpaccio with arugola and grana cheese*

(G)

€ 23,50

COPERTO/GEDECK € 3,20

KREDIT KARTE ab € 35,00



## CLASSICI & TIPICI

***Selezione di formaggi tipici misti ital. "HOSTARIA"***  
*Gemischte Käseplatte "Hostaria" aus unserer Ital. Heimat*  
*Mixed cheese plate "Hostaria" From our italian homeland*

(G)  
€ 26,70

***Piatto Affettati misti e/o con formaggi (G)***  
*Gemischte Aufschnitt Teller o. mit Käseaufschnitten*  
*Mixed cold cuts platter or with cheeses*

€ 24,00 - x 2 Pers. € 36,-

## ZUPPE - SUPPEN - SOUPS

***Minestra di verdure fresche***

*Gemüsesuppe*  
*Vegetable soup*

(L)  
€ 12,50

***Zuppa di pesce dello Chef***

*Fischsuppe des Chefs*  
*Chef's Fish soup*

(A, B, D, R)  
€ 32,-

***Tortellini in brodo***

*Tortellini in (Kraft) Brühe*  
*Tortellini with beef soup*

(A, C, L)  
€ 14,50

## CONTORNI – BEILAGEN – SIDE DISHES

Patate al forno - Ofenkartoffeln – Baked potatoes	€ 9
Insalata Verde/Mista – Grünen/Gemischter Salat – Green/Mixed Salad	€ 10
Spinaci al Burro – Butterspinat – Butterspinach	€ 10
Rucola & Grana – Rukola & Grana Flocken – Rocket & Grana flakes	€ 12
Verdure alla Griglia – Gegrillte Gemüse – Grilled Vegetables	€ 15



## **PRIMI NUDELN - FIRST COURSE**

### ***Tagliolini al tartufo***

*Tagliolini mit Trüffel – Tagliolini with truffles (E, C, G)*  
€ 29,00

### ***Tortelloni ripieni di granchio e astice al profumo di agrumi e melograno***

*„Tortelloni“ mit Hummer und Krabbe ausgefüllt u. Granatapfel*  
*„Tortelloni“ stuffed with lobster and crab and ...*  
(A, R, C, L)  
€ 28,50

### ***Tagliolini al nero di seppia con gamberoni e peperoncino***

*Schwarzensepia-Tagliolini mit Garnelen und Chilipeffer*  
*Black cuttlefish tagliolini with prawns and chili pepper*  
(A, B, C, D, E, G, R)  
€ 28,80

### ***Spaghetti “Pescatore”***

*Spaghetti mit Meeresfrüchten”*  
*(Scampi, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Kammuscheln*  
(A, B, D, R)  
€30,5

### ***Spaghetti alle “Vongole”***

*Spaghetti mit Venusmuscheln*  
*Spaghetti with Clams*  
(A, B, R)  
€ 26,00

### ***Paglia e fieno “alla bolognese”***

*Grüne/normale Bandnudeln „Paglia e Fieno“ alla bolognese”*  
(A, C, L)  
€ 19,00

***\*Pasta bimbo – Kleinere Portion (A)***  
€ 14,00

COPERTO/GEDECK € 3,20  
KREDIT KARTE ab € 35,00



## SECONDI - HAUPTGERICHT - MAIN COURSE

### ***Scaloppina alla mediterranea***

*Mediterranea Kalbsschnitzel mit Kapern, Oliven, Tomaten, Oregano*

*Veal cutlet with tomato, olive, capperi, oregano*

*(A, O)*

€ 29,40

### ***Tagliata di manzo con patate arrosto***

*Rindfleisch-Scheiben mit Röstkartoffeln*

*Sliced beef with roasted potatoes*

€ 36,00

### ***Filetto di manzo alla piastra con verdure grigliate***

*Rinderfilet mit Grillgemüse*

*Beef fillet with grilled vegetables*

€ 40,50

### ***Coda di rospo (rana pescatrice) alla griglia (D)***

*Gegrillter Anglerfisch/Seeteufel*

*Grilled monkfish*

€ 29,00

### ***Gamberoni alla griglia con verdure alla griglia***

*Gegrillte Garnelen mit Grillgemüse*

*Grilled prawns with grilled vegetables*

*(B)*

€ 29,00

### ***“Gran fritto misto” di mare con salsa all’aglio***

*Gemischter frittierter Fisch mit Knoblauchsauce*

*Fried seafood with garlic sauce*

*(A, B, D, E)*

€ 30,00

### ***Calamari alla griglia con verdura alla griglia***

*Gegrillter Tintenfisch mit Grillgemüse*

*Grilled Squids with grilled vegetables*

*(D)*

€ 29,80

COPERTO/GEDECK € 3,20

KREDIT KARTE ab € 35,00



## **PIZZE**

**(A, B, D, E, G, R)**

### ***Salamino***

*Chilisalami*

*Chili Salami*

€ 14,50

### ***Pizza Stefano***

*Gorgonzola, Acciughe e Salamino*

*Gorgonzola, Sardellen, Chily Salami*

*Gorgonzola, Anchovies, Chily salami*

€ 17,50

### ***Tonno e cipolla***

*Thunfisch und Zwiebeln*

*Tuna and Onion*

€ 14.50

### ***Prosciutto e funghi***

*Gekochter Schinken und Champignons*

*Ham and Mushrooms*

€ 14.50

### ***Prosciutto Crudo***

*Mozzarella, Tomaten und Rohschinken*

*Mozzarella, Tomatoes and raw ham*

€ 19.00

### ***Bufala, pomodorini e rucola***

*Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rauke*

*Buffalo Mozzarella, tomatoes and arugola*

€ 17,50

### ***Capricciosa***

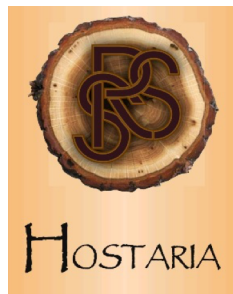
*Chilisalami, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven*

*Chili salami, ham, mushrooms, artichokes and olives*

€ 17.50

COPERTO/GEDECK € 3,00

KREDIT KARTE ab € 35,00



## **DOLCI - NACHTISCH - DESSERT**

### ***Tiramisù “HOSTARIA”***

*Hausgemachtes Tiramisù*

*Homemade Tiramisù*

*(A, C, G)*

*€ 10,00*

### ***Millefoglie con crema pasticcera e frutti rossi***

*Blätterteigeschnitte mit Chantillycreme und Waldfrüchte*

*Millefeuille with custardcream and red fruits*

*(ACG)*

*€ 14,00*

### ***Soufflé al cioccolato con ciocco bianco fuso***

*Chioko Soufflè mit Weiße Chokoladesauce*

*Soufflé chocolate with warm white chocolate sauce*

*(A, C, G, O)*

*€ 11,50*

### ***Tartufo gelato di “Pizzo Calabro” bianco o ciocco o pistacchio***

*Eis-Tartufo aus “Pizzo Calabro” Weiß od. Schwarz od. Pistazie*

*Frozen Tartufo from „Pizzo Calabro“, white or choco or pistachios*

*€ 10,00 (G)*

### ***Mousse alla fragola***

*Erdbeere Mousse*

*Strawberries Mousse*

*€ 10,00*

### ***Sorbetto al limone con vodka e prosecco***

*(oder Alkoholfrei)*

*(O)*

*€ 10,00*

**COPERTO/GEDECK € 3,20**

**KREDIT KARTE ab € 35,00**