

Assaggi

APERITIVS

Prosecco	0,1l.	5,50	€
Portwein Taylor`s Vintage	5cl.	5,50	€
Martini bianco,rosso oder dry	5cl.	4,50	€
Sherry medium oder dry	5cl.	4,50	€
Cynar ¹⁾ - Soda	0,2l.	6,00	€
Campari ¹⁾ - Soda	0,2l.	6,00	€
Campari ¹⁾ - Orange	0,2l.	7,50	€
Aperol ¹⁾ - Spritz mit Prosecco	0,2l.	7,50	€
Aperol ¹⁾ - Spritz mit Weißwein	0,2l.	7,00	€
Hugo Prosecco , Holundersirup, Minze	0,2l.	7,50	€
Sanbitter Alkoholfrei	0,1l.	4,50	€

CHAMPAGNER & SPUMANTE

Veuve Clicquot Brut	Fl. 0,75l.	85,00	€
Prosecco Brut Teresa Rizzi	Fl. 0,75l.	32,00	€
Ferrari Brut Rose	Fl. 0,75l.	58,00	€
Ferrari Brut Rose	Fl. 0,375l.	30,00	€

OFFENE WEINE

Vino Bianco-Weißwein	0,1l.	4,00	€
Grillo ¹⁾ Sicilien Trovati DOC 2022	0,2l.	7,00	€
	0,5l.	13,00	€
Regaliali Bianco Sicilien DOC	0,1l.	5,00	€
	0,2l.	8,50	€
Sauvignon Vineto Sire Venetie DOC	0,1l.	5,00	€
	0,2l.	8,50	€
Vino Rosso- Rotwein	0,1l.	4,50	€
Primitivo ¹⁾ Region Apulien	0,2l.	7,50	€
	0,5l.	13,00	€
Primitivo di Manduria SUD DOC	0,1l.	5,00	€
	0,2l.	9,50	€
Cannonau di Sardegna Argiolas DOC	0,1l.	5,50	€
	0,2l.	10,50	€
Regaleali Rose Sicilien DOC	0,1l.	5,00	€
	0,2l.	8,50	€
Weinschorle ¹⁾ (Rot,Weiß)	0,2l.	6,50	€

BIRRE » BIER

Fürstenberg Premium Pilsner vom Fass	0,3l.	3,50	€
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb	Fl. 0,5l.	5,50	€
Paulaner Weißbier Kristallklar	Fl. 0,5l.	5,50	€
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	Fl. 0,5l.	5,50	€
Berliner Weiße ¹⁾ mit Schuss rot oder grün	Fl. 0,33l.	3,50	€
Fürstenberg Pilsner alkoholfrei 0,0%	Fl. 0,33l.	3,50	€

ALCOHOLICI » SPIRITUOSEN

Malteserkreuz Aquavit	2cl.	4,50	€
Wodka Absolut	2cl.	4,50	€
Williamsbirne	2cl.	4,50	€
Vecchia Romagna	2cl.	4,50	€
Grappa Hausmarke	2cl.	4,50	€

Grappa-Liebhaber bitte fragen nach unserer separaten Grappa Karte

LIQUORI & AMARI

Sambuca Molinari	2cl.	4,50	€
Amaretto Disaronno	2cl.	4,50	€
Limoncello ¹⁾	2cl.	4,50	€
Ramazzotti	2cl.	4,50	€
Amaro Averna	2cl.	4,50	€
Fernet Branca	2cl.	4,50	€

WHISKY

Chivas Regal 12 Years ¹⁾	2cl	8,50	€
-------------------------------------	-----	------	---

BEVANDE FREDDE » SOFTDRINKS

San Pellegrino Italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25l.	2,50	€
San Pellegrino Italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75l.	6,50	€
Acqua Panna stilles Italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25l.	2,50	€
Acqua Panna stilles Italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75l.	6,50	€
Coca-Cola ^{1) 2)}	0,2l.	3,00	€
Coca-Cola Light ^{1) 2) 4) 6)}	0,2l.	3,00	€
Fanta ^{1) 5)}	0,2l.	3,00	€
Sprite ⁴⁾	0,2l.	3,00	€
Spezi ^{1) 2) 5)}	0,2l.	3,00	€
Schweppes Tonic Water ³⁾	Fl. 0,2l.	3,00	€
Schweppes Bitter Lemon ³⁾	Fl. 0,2l.	3,00	€
Schweppes Ginger Ale ^{1) 7)}	Fl. 0,2l.	3,00	€
Malztrunk ¹⁾	Fl. 0,33l.	3,00	€
Apfelsaft/ Orangensaft/ Bananensaft/ Kirschsaft/ Vaihinger	0,2l.	3,50	€
Saftschorle Mischgetränk	0,2l.	3,00	€

BEVANDE CALDE » WARMER GETRÄNKE

Kaffee Hag	3,00	€
Kaffee	3,00	€
Espresso	2,50	€
Espresso Doppio	4,50	€
Latte Macchiato	4,50	€
Cappuccino	3,50	€
Tee verschiedene Sorten	3,00	€

ANTIPASTI » VORSPEISEN » STARTERS

Carpaccio di Manzo con Parmigiano e Rucola ^{c)} 17.50

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet mit Parmesankäse und Rucola
Carpaccio Argentinean Beef Filet with gartered Parmesan & Rucola salad

Vitello Tonnato ^{d) f) g)} 15.50

Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce mit Kapern
Sliced Veal in a Tuna fish sauce with capers

Calamaretti su Insalata ^{f) m)} 17.50

Babycalamari mit Knoblauch und Peperoncini auf Salatbouquet
Salad Bouquet of Small Squids (calamoari) with Garlic and marinated peppers

Insalata di Rucola e Parmigiano ^{c) g)} 13.50

Rucolasalat mit Datteltomaten, Walnüssen, Birnenspalten und Parmesanraspeln
Rucola Salad with Date Tomatoes, Walnuts, Pear Wedges and grated Parmesan

Insalata Mista ^{g)} 08.50

Gemischter Salat nach Saison
Mixed seasonal Salad

Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico ^{c)} 12.50

Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum
Buffalo Mozzarella with Date Tomatoes and Basil

Insalata di Pollo e Mandorle ^{i) g)} 15.50

Babysalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Apfelspalten und Mandeln
Small Salad with sautéed Chicken Breast Strips, sliced Apple and Almonds

Antipasto Misto ^{c) d) f) g)} 15.50

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses
Italian Variations Starter Platter made with „House Art favourites“

Antipasto Misto per due Persone ^{c) d) f) g)} 28.50

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses für 2 Personen
Italian Variations Starter Platter made with House Art Favourites for 2 persons

PASTA » NUDELN » NOODLES

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{a) d)} 12.50

mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (pikant)
Garlic, Olive oil and Pepperoni (hot)

Spaghetti Puttanesca ^{a) d)} 14.50

mit Kapern, Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce
Capers, Olive, Garlic in Spicy Tomato Sauce

Pennette all'Arrabbiata ^{a) d)} 13.50

Kurze Nudeln mit Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum in pikanter Tomatensauce
Medium length tube (Penne) noodles with Garlic, Onions and Basil in a spicy Tomato Sauce

Tagliatelle con Pollo e Mozzarella ^{a) c) d)} 15.50

Hausgemachte Bandnudeln mit Hähnchenbrust und Mozzarella
House made band Noodle with Chicken breast Strips and Mozzarella

Tagliatelle con Punte di Filetto ^{a) c) d)} 18.50

Hausgemachte Bandnudeln mit Filetspitzen vom argentinischen Rinderfilet, frischen Champignons und Rucola
House made band Noodle with Argentinean Filet strips, fresh Mushrooms, Rucola Salad

Tagliatelle al Salmone ^{a) c) f)} 17.50

Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini
House made band Noodles, fresh Salmon, Zucchini

CARNE » FLEISCH » MEAT

Filetto alla Griglia ^{a) c)} 35.50

Argentinisches Rinderfilet vom Grill
Grilled argentinian Beef fillet steak

Saltimbocca alla Romana ^{c)} 24.50

Kalbsmedaillons mit Parma Schinken in Weißwein Salbeisauce
Veal medallions with parma ham and sage in a white wine sauce

PESCE » FISCH » FISH

Scampi alla Griglia ^{m)} 30.50

Großgarnelen vom Grill
Grilled giant prawns

Scampi alla Siciliana ^{m)} 32.50

Großgarnelen mit Kapern, Oliven in Pikanter Tomatensauce
King prawns with garlic, capers, olives and peperoncino in Tomato Sauce

Salmone al Pepe Rosa ^{c) f)} 25.50

Lachsfilet in Rosa Pfeffersauce
Salmon fillet with pink Pepper Sauce

Pesce Misto ^{m) f) c)} 33.50

Gemischte Fischplatte „ASSAGGI“
Variations Fish Platter

FROMAGGI » KÄSE » CHEESE

Formaggi Misti ^{c) g)} 16.50

Auswahl an italienischem Käse mit Feigensenf und Weintrauben
Assorted italian Cheeses with Fig mustard and seedless grapes

DOLCI » DESSERTS » DESSERT

Tiramisu ^{a) c) i) d)} 08.50

Ladyfingers in coffee, layered, whipped mixture egg yolks, mascarpone cheese, flavoured with cocoa

Panna Cotta ^{c) d)} 08.50

Stimmered cream, milk and sugar, mixed with gelatine, served cold

Crème Brûlée ^{c) d)} 08.50

Thick pudding base cream with eggs, added to a crunchy layer of caramelized sugar topping

» Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite oder auf Anfrage bei Ihren Kellner:innen.