

# Speisekarte

## Menüs

### Menü 1:

I

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischsoße

II

Cacciucco alla viareggina

Pot-au-feu vom Edelfisch nach toscanischer Art

oder

Saltimbocca di Pollo

Gebratene Hähnchenbrust in Parmaschinken-Mantel

mit frischem Salbei und Weisswein

III

Tiramisu

32,50 €

### Menü 2:

I

Carpaccio di Manzo Tradizionale

Rinderfilet-Carpaccio mit gebratenen Steinpilzen  
und Rucola-Salat

II

Saltimbocca di Pollo  
Gebratene Hähnchenbrust in Parmaschinken-Mantel  
mit frischem Salbei und Weisswein

III

Pannacotta alla Pesca  
Pannacotta mit Pfirsichsauce

30,50 €

Menü 3:

I

Fantasia  
gemischter Salat mit Balsamico-Dressing

II

Penne del Padrino  
kurze Nudeln mit Auberginenwürfeln, Mozzarella, Tomaten  
und Basilikum

III

Piccata ai Porcini

Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen

IV

Creme Caramel

36,50 €

Menü 4:

I

Carpaccio di Manzo

hauchdünn geschnittene Rindfleischscheiben

II

Spaghetti alla Carrettera

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chili

III

Sogliola Profumata

Seezungenfilet mit Weißweinsaucen

IV

Tiramisu

42,00 €

Menü 5:

I

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischsoße

II

Tagliatelle Boscaiolo

Bandnudeln mit Steinpilzen und Trüffelöl

III

Salmone al Prosecco

Lachsfilet in Proseccosauce und rosa Pfeffer

IV

Tiramisu

42,50 €

**Antipasti**

Antipasto all'italiana

gemischter Vorspeisenteller

11,50 €

Insalata di frutti di mare

Meeresfrüchtesalat

9,50 €

Carpaccio di manzo tradizionale

Rinderfilet-Carpaccio mit gebratenen Steinpilzen und Rucola-Salat

12,50 €

Carpaccio di salmone

hauchdünn geschnittene Lachsscheiben

10,50 €

Carpaccio di polipo con cuori di carciofini

Oktopus-Carpaccio mit gebratenen Steinpilzen und Rucola-Salat

11,50 €

Vitello tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischsoße und Kapern

10,50 €

Crudo e melone

Parmaschinken auf Honigmelone

9,50 €

Lago di Garda

Entenbrust Barbarie auf Rucola mit Trüffelöl

10,50 €

Fegato d'oca al aceto balsamico

Gänseleber auf Feldsalat mit Balsamico

11,50 €

## **Suppen**

Vellutata di pomodoro e crostini

Tomatencremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln

4,50 €

Ribollita di verdure

Gemüsesuppe

5,50 €

Zuppa di broccoli

Broccolicremesuppe

4,50 €

## **Salate**

Tranci di petto d'anatra con pomodorini su valeriana

Entenbrustscheiben mit Kirschtomaten auf Feldsalat

10,50 €

Rucola e parmeggiano

Rucolasalat mit Parmesankäse

9,50 €

Mozzarella caprese

Mozzarellakäse mit Tomaten und frischem Basilikum

8,50 €

Insalata sfizziosa

Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven, und Zwiebeln

9,50 €

La favorita

Gemischter Salat mit Thunfisch und Crevetten

10,50 €

## **Pasta**

Spaghetti rusticanella

Spaghetti mit Mozzarella und Basilikum

8,90 €

Spaghetti alla puttanesca

Spaghetti mit Oliven, Sardellen und Kapern

9,50 €

Spaghetti alla marinara

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch

und Hügeltomaten

10,50 €

Lasagne agli asparagi

Spargel-Lasagne

8,50 €

Linguine all' aragosta

Linguine mit Hummer

23,50 €

Linguine con scampi, rucola e pomodorini

Linguine mit Garnelen, Rucola und Kirschtomaten

14,50 €

Papardelle raccomandato

Breite Bandnudeln mit Seeteufel

und Kirschtomaten

13,50 €

Papardelle al sugo di angelo

Breite Nudeln mit Lammragout und Pecorino-Käse

11,50 €

Papardelle con zucchine e pescatrice

Pappardelle mit Zucchiniastreifen und Seeteufel

16,50 €

Tagliatelle boscaiola

Bandnudeln mit Steinpilzen und Trüffelöl

10,50 €

Pennette all'arabiata

Kurze Nudeln in pikanter Tomatensauce

8,50 €

Ravioli al salmone

Hausgemachte Lachsravioli in Hummersauce

und Kaviar

11,50 €

Raviolini caserecci al burro e timo

Kalbsravioli in Butter und Thymian

10,50 €

Taglierini al pesto di rucola e pecorino

Taglierini mit Scampi, Rucola und Safran

15,50 €

Taglierini con scampetti, rucola e zafferano

Taglierini mit Rucola–Pesto und Pecorino–Käse

12,50 €

## **Pizza**

Margherita

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

6,90 €

Molto sofisticata

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola

10,50 €

Vegetale

Tomaten, Mozzarella und Gemüse der Saison

9,50 €

Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

9,50 €

Salmone

Tomaten, Mozzarella und Lachs

10,50 €

## **Fleisch**

Filetto di manzo al pepe nero

Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer in Montepulciano–Sauce

19,50 €

Piccata di porcini

Schweinefilet mit Steinpilzen

16,90 €

Costa di manzo brasata al barolo

Rumpsteak mit Barolo-Sauce

23,50 €

Tagliata alla griglia su rucola

Rumpsteak vom Grill auf Rucola

18,90 €

Fileto al pepe e cognac

Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Cognac

19,50 €

Fegato al burro e salvia

Kalbsleber in Butter und Salbei

18,50 €

Costolette d' Agnello

Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarin

19,50 €

Anatra al balsamico

Entenbrust in Balsamico–Jus

19,50 €

Caniglio con carciofini

Gebratenes Kaninchenfilet an Himbeeressig

mit Artischockenherzen

21,50 €

## **Fisch**

Scampi alla griglia

Hummerkrabben vom Grill

20,50 €

Scampi tartufati

Scampi in Trüffelöl gegart im Zucchini-Beet

19,50 €

Sogliola spinaci e gamberetti

Seezungenfilet mit Spinat und Krabben in Hummersoße

19,50 €

Trance di salmone ai ferri con pomodori secchi

Gegrillte Tranchen vom Wildlachs mit luftgetrockneten Tomaten

11,50 €

Orata al balsamico

Gebratene Goldbrasse mit Balsamico-Essig

21,50 €

Arruffata di pesce "Portoferraio"

Edelfischteller mit Kräutern in Weißwein-Sauce

21,50 €

Trancio di tonno al profumo di mango su di rucola

Thunfischfilet vom Grill an Mango-Vinaigrette auf Rucolabett

23,50 €

Trancio di rombo ai funghi porcini con pure di patate

Gebratener Steinbutt mit Steinpilzen und Kartoffelpüree

23,50 €

Pesce fresco del mercato / täglich frische Fische vom Markt, Gewicht 400–500 g.

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot. Wir filettieren für Sie ganze Fische am Tisch.

Fische und Krabben werden mit Salat serviert.

## **Dessert**

Tiramisu

4,90 €

Tartuffo al Mascarpone

Eistrüffel mit Mascarponeschaum

4,90 €

Creme Caramel

5,50 €

Zitronen–Sorbet mit Prosecco und Wodka

5,50 €

Pere cotte e crude con zabaione a moscato

Muskateller-Zabaione mit eingekochten und frischen Birnen

7,50 €

## **Käse**

Gorgonzola

4,50 €

Pecorino

5,00 €

Provolone

5,50 €

Parmigiano

5,50 €

Formaggio assortito

Gemischte Käseplatte

8,90 €

## **Weine**

## Rotweine

Montepulciano d' Abruzzo

DOC 2010 DRAGANI

Tiefdunkler Farbton, reichhaltig und harmonisch mit erdiger Note,  
ein sehr guter Begleiter zu rotem Fleisch und gereiftem Käse

19,50 €

Nero d'Avola Terrale

IGT SICILIA 2008 CASA VINICOLA CALATRASI

Dunkelrote Farbe und angenehm erdiger Duft mit einem Hauch von reifen Kirschen,  
die saftige Struktur und die ausgesprochene Milde am Gaumen sind sehr einnehmend.

22,50 €

Chianti

DOG 2008 CASTELLO DI QUERCETO

Kirschrote Farbe und typischer Duft nach reifem Steinobst und Veilchen,  
fruchtig-mild, ein typisch unkomplizierter Chianti aus dem Classico-Gebiet

29,50 €

Cabernet Sauvignon Torre Mellotti

IGT Veneto 2008 TENUTA SANT' ANTONIO

Aus 100% Cabernet Sauvignon erzeugter Rotwein mit Duft nach Waldfrüchten und  
schwarzer Johannisbeere, sehr weich am Gaumen mit Tönen von Paprika und Kaffee.

25,50 €

Chianti Rufina Riserva Nipozzano

DOCG 2007 MARCHESI DE'FRESCOBALDI

Der Klassiker aus der Toscana, angenehm samtig mit typischem Veilchenaroma, im Abgang länger anhaltend, schmeichelnd wenig.

45,50 €

Pomino Rosso

DOC 2008 MARCHESI DE' FRESCOBALDI

Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Pinot Noir, dieser elegante toskanische Rotwein reift etwa 15 Monate in kleinen Holzfässern.

45,50 €

Rosso di Montepulciano Lupaio

DOC 2007 TENUTA IL FAGGETTO

Körperreich und trotzdem angenehm frischer Wein, der aus Prugnolo Gentile hergestellt wird, sein Bouquet erinnert an wilde Brombeeren, im Geschmack mit Tönen von Waldbeeren.

38,50 €

Amarone della Valpolicella

DOC 2008 TENUTA SANT ANTONIO

Kräftige granatrote Farbe, betörender Duft nach reifer Kirsche, lange Barrique-Lagerung, sehr tanninbetont und entsprechend herb-samtig am Gaumen, 15,5 % Vol.

82,50 €

Salice Salentino Riserva

DOC 2006 LEONE DE CASTRIS

Der aristokratische Rotwein aus Apulien, die Rebsorte Negroamaro ergibt eine kräftige dunkelrote Farbe und angenehm erdigen Duft mit dichten reifen Tanninen.

27,50 €

Salice Salentino Maiana

DOC 2005 LEONE DE CASTRIS

Unkomplizierte Einsteiger-Version dieses traditionellen Rotwein Apuliens ,recht ausdrucksstark, dennoch einfach trinkbar, paßt sehr gut zu einer Käseplatte

25,50 €

Rosso conero Serrano

DOC 2008 UMANIRONCHI

Rubinrot mit granitroten Reflexen, volles angenehmes Bukett, körperreich, füllig, harmonisch und schmeichelnd-samtig, paßt gut zu kräftiger Pasta.

24,50 €

Brunello di Montalcino

DOCG 1995 FATTORIE Dei BARBI

Kirschrote Farbe und wenig-schmeichelnder Duft, erdig im Geschmack, mit Tönen von Waldbeeren und Veilchen, gute Struktur mit großer Tiefe, gute Reife.

84,50 €

Morellino di Scansano Rinaldone dell' Osa

DOC 2008 FATTORIA QUERCIAROSSA

Klassiker aus der Maremma, aus den Rebsorten Morellino/Sangiovese, Colorino und Alicante gekeltert, intensiv rubinrote Farbe mit Kirsch- und Himbeernoten.

26,50 €

Passo dei Caprioli Toscana Rosso

IGT 2008 TENUTA POGGIO IL CASTELLARE

Aus Sangiovese und Merlot gekelterter kräftiger Rotwein aus Montalcino,  
sein Bouquet erinnert an Pflaumen, im Geschmack samtig mit Tönen von Weinbeeren.

27,50 €

### Weißweine

Chardonnay di Torgiano

DOC 2010 VIGNABALDO

Ein Weißwein mit guter Struktur und ausbalancierter Säure, trocken und harmonisch  
im Geschmack, feiner Begleiter zu Fischgerichten, Krustentieren und hellem Fleisch.

23,50 €

Pinot Grigio Umbria

IGT Umbria 2010 VIGNABALDO

Typisch leicht aromatischer edler Weißwein mit Nuancen von unreifem Pfirsich im Abgang,  
hervorragend als Aperitif und zu Vorspeisen aus der Vitrine.

23,50 €

Vernaccia di San Gimignano

DOCG 2010 CA' DEL VISPO

Der Klassiker aus der Toskana, goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen,  
sauberer Abgang mit einer typischen Note von Bittermandel, sehr trocken, guter Fischwein.

24,50 €

Regaleali Bianco

IGT Sicilia 2010 CONTE TASCA D'AMERITA

Feinstrukturiert mit glattem und langem Abgang, aristokratische Frucht,

aus der sizilianischen Rebsorte Ansonica gekeltert.

30,50 €

Pomino Bianco

DOC 2006 MARCHESI DE' FRESCOBALDI

Chardonnay und Pinot Bianco verleihen diesem Klassiker aus der Toscana einen französischen Charakter feiner Frucht.

33,50 €

Gavi di Gavi

DOCG 2010 COSSETTI

Der weiße edle Klassiker aus dem Piemont, zartgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und einer eleganten gut strukturierten Säure und feiner Frucht.

36,50 €

Rosé

CALU

Ein kräftiger Rosé von der Farbe noch unreifer Kirschen,  
vollmundig und recht würzig mit ausgewogener Säure, gut gekühlt  
ist er ein herrlicher Apéritif.

24,50 €

Prosecco

Prosecco Spumante "Extra Dry"

29,50 €