

Antipasti/Vorspeisen/Starters

Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum, <i>tomatoes, mozzarella</i>)	7,10
Antipasto misto della Vetrina (Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine, <i>starters of the showcase</i>)	ab 8,20
Cocktail di Gamberetti (<i>Schrimpscocktail</i>)	8,40
Prosciutto di Parma con Melone (Parmaschinken mit Melone, <i>Parma ham with melon</i>)	8,90
Insalata di Mare (Meeresfrüchtesalat, <i>seafoods salad</i>)	10,40
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thufischsoße, <i>veal in tunasc.</i>)	10,40
Triologi (Carpaccio, Vitello Tonnato, Rucola mit Pilzen, <i>plated fillet of beef, veal in tunasc, rucola salad with mushrooms</i>)	11,55
Carpaccio della Casa (Plattiertes Rinderfilet mit Parmesan und Rucola, <i>plated fillet of beef with parmesan cheese and rucola</i>)	10,40
Bruschetta (4 Stück, bruschetta)	4,95

Insalate/Salate/Salads

Insalata piccola (Beilagensalat, <i>small salad</i>)	3,95
Insalata di Pomodori (Tomatensalat, <i>tomatoes salad</i>)	4,55
Insalata Mista (Großer gemischter Salat, <i>mixed salad</i>)	5,10
Kleiner Rucolasalat mit Parmesan (<i>small rucola salad with parmesan cheese</i>)	6,20
Insalata Italiana piccola (Kleiner Salat, Thunfisch, Ei, Schinken*, Käse, Zwiebeln, <i>small salad, tuna, egg, ham, cheese, onion</i>)	6,45
Insalata Italiana (Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Schinken*, Käse, Zwiebeln, <i>salad with tuna, egg, ham, cheese, onion</i>)	7,95
Rucolasalat mit gebratenen Pilzen und Parmesan (<i>rucola salad with fried mushrooms and parmesan</i>)	8,95
Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen (<i>mixed salad with roasted turkey</i>)	9,55
Insalata Caraffa (Rucola, Tomaten, Parmesan, Schrimps und Parmaschinken, <i>rucola, tomatoes, Parmesan, shrimps and Parma ham</i>)	9,45

Zuppe/Suppen/Soups

Vellutato di Pomodoro (Tomatencreme, <i>tomato soup</i>)	4,40
Crema di Broccoli (Broccolirahmsuppe, <i>soup of broccoli</i>)	4,60
Minestrone (Kraftbrühe mit frischem Gemüse und Parmesan, <i>clear soup with fresh vegetable</i>)	4,60

Pasta/Hausgemachte Nudeln/Homemade pasta

Lasagna	7,80
Tortelloni della Casa (Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt, <i>tortelloni filled with ricotta and spinach</i>)	8,30
Tagliatelle al Salmone (Hausgemachte Bandnudeln mit Lachs in Sahnesoße, <i>noodles with salmon in cream sauce</i>)	8,30
Pappardelle Caraffa (Hausgemachte Breitbandnudeln nach Art des Hauses, <i>noodles surprise</i>)	8,30
Combinazione (Variation von hausgemachten Pastasorten mit verschiedenen Soßen, <i>variation of homemade noodles and sauces</i>)	12,55

Spezialitäten/Recommandations

Gnocchi Gorgonzola (Kartoffelnudeln mit Gorgonzolasoße, <i>gnocchi with gorgonzola sauce</i>)	7,80
Spaghetti alla Calabrese (Spaghettoni in pikanter Tomatensoße im Parmesanrad serviert , <i>spaghettoni with spicy tomato sauce served in a parmesan cheese</i>)	8,85
Rigatoni Mafioso (Stiftnudeln mit Filetspitzen, Bolognese, Sahnesoße, <i>pasta with fillet of beef, cream and meat sauce</i>)	8,40
Crespelle (Mit Austernpilzen gefüllte Crepes, gratiniert mit Gorgonzola, <i>crepes filled with Chinese mushrooms with gorgonzola</i>)	8,40
Spaghetti Mare (Spaghetti mit Meeresfrüchten in pikanter Tomatensoße, <i>spaghetti with seafood in spicy tomato sauce</i>)	8,90
Pasta überbacken (Spaghetti, Rigatoni, Tortellini überbacken, <i>variation of pasta gratiated</i>)	8,90
Pasta Mista (3 Nudelsorten/3 Soßen, <i>variation of noodles</i>)	8,90

Carne/Fleisch/Meat

Piccata Milanese (Putenschnitzel Mailänder Art in Eihülle gebacken, <i>turkey cutlet roasted with egg</i>)	13,85
Quadrello al Gorgonzola (Schweinerückensteak mit Gorgonzolasoße, <i>steak of pig with sauce of gorgonzola</i>)	13,85
Piccata al Limone (Mehlierte Kalbsschnitzel in Limonensoße <i>veal cutlet with sauce of lemon</i>)	14,45
Saltimbocca alla Romana (Kalbsscheiben mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein, <i>veal cutlet with Parma ham and sage in sauce of white wine</i>)	14,45
Filetti di maiale (Medaillons vom Schweinelendchen mit frischen Champignons, <i>pork fillet in creamsauce with mushrooms</i>)	15,20
Schiava di Lepre (Geschmortes Hasenrückenfilet in dunkler Soße, <i>braised back of hare in redwine sauce</i>)	17,55
Fegato alla Veneziana (Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln in Balsamicosoße, <i>calves liver with braised onions in sauce of balsamico</i>)	16,70
Bistecca al Pepe Verde (Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Rahmsauce, <i>rump steak with green pepper in creamsauce</i>)	16,90
Filetto d' Agnello (Lammfilets in Parmaschinken und Spinat gehüllt, <i>fillets of lamb wrapped in Parma ham and spinach</i>)	18,95
Filetto di Manzo al Barolo (Rinderfilet mit frischen Champignons in Rotweinssoße, <i>fillet of beef with fresh mushrooms in sauce of red wine</i>)	23,95

Zu allen Fleisch - und Fischgerichten reichen wir Kartoffeln und frisches Gemüse
We serve potatoes and fresh vegetable to all of our fish and meat dishes

Wir bereiten auf Wunsch kleinere Portionen von fast allen Gerichten zu; es werden dann € 2,10 pro Portion in Abzug gebracht.

Alle Preise sind € Preise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung, Our prices include VAT and service

Pesce/Fisch/Fish

Salmone (<i>gedünsteter Lachs, steamed salmon</i>)	16,20
Filetti di Sogliola (<i>Seezungenröllchen gefüllt mit Meeresfrüchten in Safransoße, fillets of sole with seafood</i>)	18,70
Scampi al Desiderio (<i>Scampis nach Ihren Wünschen zubereitet, scampis prepared as requested</i>)	19,20
Branzino (<i>Seewolf in Salz/vom Grill/gedünstet, seabass in saltcrust/grilled/steamed</i>)	19,20
Orata (<i>Dorada in Salz/Grill/gedünstet, gilthead in salt/ grilled/ steamed</i>)	19,20
Rombo (<i>Steinbutt vom Grill/gedünstet, turbot grilled/steamed</i>)	19,80
Pesce Misto (<i>Gemischter Fisch vom Grill, mixed grilled fish</i>)	19,80
Coda di Rospo all'Arancia (<i>Seeteufelmedaillons in Orangensoße mit Grand Marnier, monkfish with sauce of oranges and Grand Marnier</i>)	21,80
Sogliola (<i>Seezunge vom Grill/gedünstet, sole grilled/steamed</i>)	22,70

Dolci/Nachspeisen/Desserts

Gelato Misto (<i>Gemischtes Eis, ice-cream</i>)	4,10
Tartufo (<i>Eiskugel, vanilla and chocolate ice - cream</i>)	4,10
Crema Caramelle (<i>Karamellcreme, creme of caramel</i>)	4,10
Panna Cotta (<i>Sahnepudding, pudding of cream</i>)	4,10
Cassata (<i>italienische Eistorte, Italian cake of ice - cream</i>)	4,10
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße oder heißen Himbeeren (<i>vanilla ice-cream with hot chocolate/raspberries</i>)	4,60
Tiramisú (<i>hausgemacht, homemade</i>)	5,40
Zabaglione (<i>Weinschaumcreme, slightly warm creme of wine</i>)	5,40
Zabaglione gratinata (<i>überbackene Weinschaumcreme mit Obst und Eis, gratinated creme of wine with fruit and ice - cream</i>)	6,95
Dolce dello Chef (<i>Dessertvariationen, sweet surprise</i>)	7,35