

# MITTAGSKARTE

---

## ANTIPASTI & INSALATA

- PURPLE RAIN BURRATINA - Burratina, frisches Rote Bete-Carpaccio, Pistazien-Pesto, gehackte Pistazien 5,7,8,15,17 **11**
- INSALATA TONNO & AVOCADO - gegrilltes Thunfischfilet, Avocado & Zitrone, auf Sommersalat 1,4,17 **12**
- GRANDE BURRATA FAMOSA - sensationelle Burrata, geschmorte Datteltomaten, Olivenöl extra Vergine, Kräuter 7,17 **12**
- PARMIGIANA - warmes, sizilianisches Auberginengratin, San Marzano Tomatensauce, Parmesan, Basilikum 5,8 **12**
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben, Trüffel, Parmesan 17 **15**
- VITELLO TONNATO PIEMONTESE - dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern 3,5,8,10,12,15,17 **12**

---

## HANDMADE PASTA

- MEZZE MANICHE CARBONARA - Römischer crispy guanchiale Speck, Ei, Pecorino, Grana Padano 1,3,7,12,16,17 **12**
- PACCHERI STRACCIATELLA ALL'ARRABBIATA - San Marzano Tomatensauce, Basilikum, Burrata-Herz 1,3,7 **12**
- FUSSILLONI AL RAGU - langsam geschmortes Rinderragout - Familienrezept 1,3,7,15,17 **14**
- LINGUINE ALLE VONGOLE - Venusmuscheln, Weißwein, Petersilie 1,3,4,14,15 **16**
- FETTUCINE TARTUFO - schwarzer Trüffel, Mascarpone, Pilze, Parmesan 1,3,4,7,17 **19**

---

## SECONDI

- TARTARE DI SALMONE - Lachstatar kurz angebraten, Avocado, Kapern, Minze, Limette, Fenchel 4,17 **17**
- SCALOPPINE AL LIMONE - dünne Kalbsschnitzel, Zitronen-Weißweinsauce, Gemüse 1,7,14,17 **22**
- SAUTE DI COZZE E VONGOLE - Miesmuscheln & Venusmuscheln, Weißweinsud 4, 14, 15, 18 **19**
- FRITTO MISTO - frittierte Meeresfrüchte, Aioli, Zitrone 1,2,3,4,10,13,17 **16**
- TARTARE DI MANZO - Rindertatar, Senf, Kapern, Eigelb, Pfeffer, Röstbrot 3,17 **19**

---

## VERDURA

Superfino Fries 5,8,17 / Insalata Mista 4,11 / Gemüse 5,9 **5**





# PINSA ROMANA

*pinlsa rolmalna*

*Die Pinsa - auch Pinsa Romana genannt - war bereits im antiken Rom typisch für die römische Küche und wurde, wie auch heute noch, in Trattorien serviert. Natürlicher Gärprozess (72 Stunden), sorgfältig ausgewählte Mehlsorten, Reismehl und Sojamehl. Knusprig, wenige Kalorien, hochverdaulich, lecker! Perfekt zum Starten und Teilen...*

---

## MITTAGS

- |  |      |
|--|------|
| <b>LA MARINARA</b> <sup>1,4,7</sup>  | 10   |
| Tomatensugo / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Oliven                                   |      |
| <b>LA BUFALA</b> <sup>1,7</sup>  | 12   |
| Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum                        |      |
| <b>LA CALABRESE</b> <sup>1,7,12,16,17</sup>  | 14.5 |
| Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte/ Salame Spianata piccante / Mozzarella di Bufala / Rucola |      |
| <b>PROSCIUTTO</b> <sup>1,7,12,16,17</sup>  | 11   |
| Tomatensugo / Prosciutto Rosmarino / Mozzarella Fior di Latte                                    |      |

# DOLCI

IL TIRAMISU <sup>1,6,9</sup>	6.5
MOUSSE AU CHOCOLAT FRAGOLA <sup>1,6,9</sup> Schokoladenmousse, Erdbeerragout, Minze	6.5
TARTUFO BIANCO ODER PISTACCHIO DI BRONTE <sup>1,3,7,8,17</sup> Milcheis, Salzkaramellkern, überzogen mit weißen Schokoraspeln oder Pistazieneis, Pistazienkern, Zitrone & Borsci S. Marzano-Likör, überzogen mit gehackten Pistazien	7.5

# CAFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO <sup>5</sup>	2 / 2.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO <sup>5</sup>	3 / 3.5
CAPPUCCINO <sup>5</sup>	3.5
LATTE MACCHIATO <sup>5</sup>	4
AMERICANO <sup>5</sup>	3
TEA	2.8



## DIGESTIVI

LIMONCELLO		4 cl	4.5
AMARO DEL CAPO		4 cl	4.5
AMARO MARTINA		4 cl	6.5
SAN MARZANO AMARO		4 cl	4.5
AMARO DENTE DI LEONE		4 cl	6.5
AMARETTO		4 cl	4.5
BERGAMOTTE AUS KALABRIEN	42%	4 cl	7
MANDARINE AUS SIZILIEN	42%	4 cl	7
BLUTORANGE AUS SIZILIEN	42%	4 cl	7
SAMBUCA		4 cl	4.5
BAILEYS <sup>1,5</sup>		4 cl	4.5
FRANGELICO		4 cl	4.5
FERNET BRANCA / MENTA		4 cl	4.5

## GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT		4 cl	7
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO		4 cl	7
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY		4 cl	7

YOU`RE MISSING YOUR  
FAVORITE DRINK?  
LET US KNOW AND WE  
WILL SEE WHAT  
WE CAN DO!