

BUSINESS LUNCH

MONTAG - FREITAG 11.30 - 16 UHR

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO ^{A1} <i>Olivenöl / Rosmarin / Meersalz</i>	7
OLIVE & PARMIGIANO ^G <i>mediterrane Oliven / Parmesan</i>	13
PARMIGIANA ^{A1,G} <i>warmes, sizilianisches Auberginengratin / San Marzano Tomatensauce / Parmesan / Basilikum</i>	16
BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} <i>Burratina 125g / eingelegte Romatomen / Ochsenherztomaten / Peperone Crusco / Brotcrumble</i>	19
TARTARE DI MANZO ^K <i>handgeschnittenes Rinderfilet / Schalotten / Cornichons / Dijon-Senf</i>	23
VITELLO TONNATO PIEMONTESE ^{C,D,G} <i>dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern</i>	19

PASTA FRESCA ^{HAUSGEMACHT - DURCH BRONZE GEPRESST}

FUSILLONI ARRABBIATA CON CREMA DI BUFALA ^{A1,C,G} <i>San Marzano Tomatensauce / Chili / Knoblauch / Crema di Bufala</i>	16
LASAGNE DI MANZO ^{A1,C,G,I} <i>hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Sugo / Parmesan / Basilikum</i>	16
LINGUINE DI LIMONE E BURRATINA ^{A1,C,G} <i>Bio-Zitrone / Basilikum / Burratina / Parmesan mit Tartare di Tonno ^D</i>	18
FUSILLONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} <i>langsam geschmortes Rinderragout / Rotwein / Knoblauch / Basilikum</i>	+7 18
FETTUCCINE TARTUFO ^{A1,C,G} <i>mit schwarzem Trüffel</i>	25

SECONDI

SPICY CAVOLFIORE BIANCO ^{G,L} <i>spicy Blumenkohlsteak / Karotten-Sesampüree / Ricotta</i>	18
SALMONE ^{2,3,G} <i>Lachsfilet / Rosmarinkartoffeln / Spargel der Saison / Zitronen-Ricotta-Creme</i>	28
COTOLETTA MILANESE ^{A1,C,G} <i>paniertes Schnitzel vom Kalbskarree / sommerlicher Kirschtomatensalat mit Basilikum</i>	32
TAGLIATA DI MANZO ^{2,3,G} <i>US Beef „Creekstone“ 180 g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan</i>	36
FILETTO DI MANZO ^C <i>Filet vom deutschen Weiderind 160 g / Jus / Superfino Fries / Trüffel-Mayonnaise</i>	38

CONTORNI

<i>Insalata Mista ^K // Superfino Fries // wilder Brokkoli // Verdure alla Griglia // Kartoffelpüree ^G // Rosmarinkartoffeln // Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen ^I</i>	6.5
---	-----

INSALATA

INSALATA COCOMERO ^G <i>Wassermelone / Fetakäse / Leccino Oliven / Minze</i>	14
INSALATA DI TONNO ^{D,K} <i>Romanasalat / Feldsalat / Radicchio / in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing</i>	18
INSALATA CAPRINO ^{G,H3,K} <i>Rucola / Ziegenkäse / frische Feige / Birne / geröstete Walnüsse / Honig / hausgemachtes Dressing</i>	19

BETTER PIZZA

LA DOLCE VEGANA ^{A1,G} <i>Tomate / eingelegte Aubergine / Radicchio / Knoblauch / Kirschtomaten / Basilikum</i>	15
MILANO ^{2,3,A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami</i>	15
PARMAROTTI ^{A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Rucola / Parmesanhobel</i>	17
LA BUFALA ^{A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum</i>	17
VERDURA GRIGLIA ^{2,3,6,A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Zucchini / Paprika / Aubergine / Leccino Oliven</i>	17
SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ziegenkäse / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / getrocknete Feige / Rucola / geröstete Walnüsse</i>	18
SPICE LEE ^{2,3,A1,G,H7} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Salame Piccante / Pecorino Romano D.O.P. / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>	18
MOODY ^{2,3,6,A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami / Prosciutto Cotto / Leccino Oliven / Artischocken / Peperoni</i>	18
BIANCO ASPARAGI ^{2,3,A1,G} <i>Mozzarella Fior di Latte / Südtiroler Speck / grüner Spargel / Kirschtomaten</i>	19
REGINA ROYAL ^{2,3,A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo</i>	21
TARTUFO ^{A1,G} <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo</i>	22

ADD ON

<i>Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi // Leccino Oliven ^G // Mailänder Salami ^{2,3} // Prosciutto Cotto ^{2,3} // Artischocken // Salame Piccante ^{2,3}</i>	+3.5
--	------

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste. Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

BUON APPETITO