

BUSINESS LUNCH

MONTAG - FREITAG 11.30 - 16 UHR

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMARINO ^{A1} 6.9 <i>Olivenöl / Rosmarin / Meersalz</i>	OLIVE & PARMIGIANO ^{G,6} 12.9 <i>gemischte Oliven / Parmesan</i>
BURRATINA CAPRESE ^{A1,G} 17.9 <i>Burratina 125g / eingelegte Romatomaten / Peperone Crusco / aromatisierter Brotcrumble</i>	VITELLO TONNATO 18.9 PIEMONTESE ^{C,D} <i>dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch / Thunfischsauce / Kapern</i>
PARMIGIANA ^{A1,C,G} 15.9 <i>warmes, sizilianisches Auberginen- gratin / San Marzano Tomaten- sauce / Parmesan / Basilikum</i>	CARPACCIO DI POLPO ^{I,0} 20.9 <i>Oktopus Carpaccio / Melone / Leccino Oliven / Paprikacreme / Sellerie / Frisée Salat</i>

INSALATA

INSALATA MISTA GRANDE ^K 12.9 <i>großer, gemischter Salat / hausgemachtes Dressing</i>
INSALATA DI TONNO ^{D,K} 17.9 <i>in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis ^{(VEGAN) K,F} 17.9</i>
INSALATA CAPRINO PIEMONTESE ^{A1,G,K} 19.9 <i>Ziegenkäse / Feigen / Trüffel-Knoblauch Honig / Pane Carasau / hausgemachtes Dressing</i>
INSALATA CAESAR DI MARTA ^{A1,C,G} 19.9 <i>panierte Hähnchenbrust / Ei / Parmesan / Croûtons / Joghurtdressing mit Knoblauch</i>

PASTA FRESCA

HAUSGEMACHT - DURCH BRONZE GEPRESST

FUSSILONI AL RAGU ^{A1,C,G,I} 17.9 <i>langsam geschmortes Rinderragout / Knoblauch / Basilikum / Parmesan</i>
LASAGNE MANZO ^{A1,C,G,I} 15.9 <i>Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomatensauce</i>
LASAGNE SPINACI E GORGONZOLA ^{A1,C,G} 15.9 <i>Spinat / Gorgonzola / Parmesan</i>
LINGUINE TARTUFO ^{A1,C,G} 25.9 <i>schwarzer Trüffel / frischer Schnittlauch</i>
SPAGHETTI PESTO DI LIMONI E BURRATINA ^{A1,C,G} 17.9 <i>Zitronenpesto / Burratina / Pinienkerne</i>

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO ^{G,2,3} 29.9 <i>US Beef „Creekstone“ Flanksteak 200g / Salsa Verde / Rucola / Parmesan</i>
TONNO PINNA GIALLA ALLA GRIGLIA ^D 29.9 <i>gegrilltes Yellow Fin Thunfisch Steak / Auberginenpurée / Sommer-Caponata / Minze</i>

CONTORNI Insalata Mista ^K // Sommer-Caponata // Superfino Fries 6.9

BETTER PIZZA

SICILIAN SHEPHERD ^{A1,G,H3,2,3} 17.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Feige / Ziegenkäse / geröstete Walnüsse / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola</i>	LUIS TRINKER ^{A1,G,2,3} 16.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Bergkäse / Südtiroler Speck / frischer Schnittlauch</i>
SPICE LEE ^{A1,G,H7,2,3} 16.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Pecorino / Salame Piccante / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>	TARTUFO ^{A1,G} 21.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo</i>
PARMAROTTI ^{A1,G} 16.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Rucola / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Parmesanhobel</i>	REGINA ROYAL ^{A1,G,2,3} 19.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo</i>
MOODY ^{A1,G,6,2,3} 16.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami / Prosciutto Cotto / Leccino Oliven / Artischocken / Peperoni</i>	MILANO ^{A1,G,2,3} 14.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami</i>

PIZZA VEGGIE / VEGAN

LA BUFALA ^{A1,G} 16.9 <i>Tomate / Mozzarella di Bufala / Mozzarella Fior di Latte / Basilikum</i>	THE GOOD, THE BAD & THE UGLY ^{A1,G} 17.9 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Pecorino / Birnencarpaccio / geröstete Pinienkerne</i>
TINA TUNA (VEGAN) ^{A1,F,6} 16.9 <i>Tomate / veganer Tuna / Leccino Oliven / Kapern / Radicchio / Salicornia / Crema di Balsamico</i>	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

BUON APPETITO