



Mittagskarte



🍷 VORSPEISEN / PRIMI 🍷

RAVIOLI IN BRODO

Rote Beete-Ravioli in Gemüße-Rindbrühe 7,00 €

.....

ANTIPASTO MISTO

Gegrilltes Gemüse ~ Büffelmozzarella ~ Parmaschinken 8,50 €

.....

VITELLO TONNATO

Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch ~ Thunfischcreme ~ Kapern 8,50 €

🍷🍷 PASTAGERICHTE 🍷🍷

RAVIOLI DEL GIORNO

Tages Ravioli auf Nachfrage 10,50 €

.....

TAGLIOLINI ZOCCOLA

Feine Bandnudeln in Olivenöl-Staudensellerie ~ Pinienkerne
~ Champignon Rosé ~ Kräuter 9,50 €

🍷🍷🍷 PESCE E CARNE / HAUPTSPEISEN 🍷🍷🍷

PESCE DEL GIORNO

Marktfisch Teller ~ bunter Salat 14,50 €

.....

PICCATA ALLA MILANESE

Kalbsschnitzel alla Milanese
Gemüse ~ Kartoffel 14,50 €

🍷🍷🍷🍷 DOLCI / DESSERTS 🍷🍷🍷🍷

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO 6,00 €

PANNA COTTA AL CARMELLO 6,50 €



OFFENE WEINE BITTE WENDEN SIE SICH AN DEN SERVICE



WOCHENEMPFEHLUNG



APERITIVO

Aperol Spritz

€ 5,50

ANTIPASTI

CARPACCIO NORDICO

*Carpaccio vom Skrei Kabeljau an Gurkensalat
~ Dickbohnen*

€ 9,50

PETTO DI QUAGLIE

ausgelöste Wachtelbrüste mit Salbei-Marsala-Sauce auf Bio-Berglinsen

€ 11,00

BURRATA PRIMAVERA

*Burrata Mozzarella mit Ofengemüse
~ Kirschtomaten ~ Basilikum*

€ 9,50

PASTA

SPAGHETTI SANTA TERESA

Spaghetti mit Steinpilzen ~ Garnelen ~ Petersilie

€ 11,50

TAGLIOLINI LO CAPO

feine Bandudeln mit Bottarga ~ Löwenzahngemüse

€ 11,50

TAGLIOLINI AL TARTUFO

*Feine Bandnudeln mit frischen Wintertrüffel
in Butter-Parmesansauce*

Preis auf Nachfrage

PESCE, CARNE E PASTA

MEZZELUNE ALLA BARBIERE DI SIVIGLIA

*Halbmond-Ravioli gefüllt mit Rucola
~ Pancetta ~ getrocknete Tomaten (leicht sahnig)*

€ 14,50

CODA DI ROSPO

*Medaillons vom Seeteufel auf Avocado-Tomaten-Concassé
~ Marktgemüse ~ Kartoffelpüree*

€ 22,00

INVOLTINI DI VITELLO

*Kalbsrouladen gefüllt mit Rucola-Pesto-Prosciutto~Parmesan
~ Marktgemüse ~ Rosmarinkartoffeln*

€ 20,50

FILETTO DI MANZO E PORCINI

*Argentinisches Black-Angus-Rinderfilet mit Steinpilzen
~ Rosmarinkartoffeln ~ Marktgemüse*

€ 27,00



101101101 DOLCI 101101101

ZABAIONE E GELATO
italienische Weinschaumcreme mit Eiscreme ~ Früchte € 7,00

PANNA COTTA AL CARMELLO
Karamell Panna Cotta mit Erdbeersauce € 6,50

DELIZIA DI FORMAGGI
Käsevariation alla Rossini € 7,00

*Alle Gerichte aus den Empfehlungen sind Menüportionen,
Sie können aus allen Gerichten Ihr individuelles
Wunschmenü zusammenstellen.*



WEINEMPFEHLUNGEN

WEIßWEINE

Allegro di Valpanera I.G.T. Fl. 17,50 €
“Valpanera“ aus Friaul Glas 5,70 €

Bianco di Valpanera Atrum I.G.T. Fl. 21,00 €
“Valpanera“ aus Friaul Glas 7,00 €

Bianco Langhe D.O.C. Fl. 23,00 €
“Bera“ aus Piemont Glas 7,60 €

ROTWEINE

Lacrima di Morro d`Alba D.O.C. Fl. 27,00 €
“L` Antica Quercia“ aus Marken Glas 9,00 €

Refosco Superiore D.O.C. Fl. 30,00 €
“Valpanera“ aus Friaul Glas 10,00 €

Ischia per e Palummo Milleanni D.O.C. Fl. 42,00 €
“Casa D`Ambra“ aus Kampanien/Ischia



LUNCH MENU



🍷 STARTER / PRIMI 🍷

TORTELLINI IN BRODO

Tortellini in vegetable-veal stock 8,00 €

.....

ANTIPASTO MISTO

grilled vegetables ~ buffalo mozzarella ~Parma ham 8,50 €

.....

CARPACCIO COSTA VERDE

Carpaccio of Angus beef with fresh roasted paprika 8,50 €

🍷🍷 PASTA DISHES 🍷🍷

RAVIOLI AL BARBIERE

Ravioli filled with beetroot & Ricotta
with rucola ~ bacon ~ dry tomatoes (slightly creamy) 10,50 €

.....

TAGLIOLINI GAZZA LADRA

Tagliolini with eggplants ~ tomatoes ~ basil ~ buffalo mozzarella 9,50 €

🍷🍷🍷 PESCE E CARNE / MAIN DISHES 🍷🍷🍷

PESCE DEL GIORNO

market fish with mix salad 14,50 €

.....

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

veal medallions with sage ~ Parma ham
vegetables ~ potato cake 12,50 €

🍷🍷🍷🍷 DOLCI / DESSERTS 🍷🍷🍷🍷

Panna Cotta with strawberry sauce 6,00 €

pumpkin Creme Brulee 7,00 €



FOR OPEN WINES, PLEASE CONTACT OUR SERVICE TEAM



WEEK RECOMMENDATIONS

APERITIVO

Aperol Spritz

€ 5,50

ANTIPASTI

CARPACCIO NORDICO

*Carpaccio of Skrei codfish on cucumber salad
~ white kidney beans*

€ 9,50

PETTO DI QUAGLIE

quail breasts in sage-Marsala-sauce on organic mountain lentils

€ 11,00

BURRATA PRIMAVERA

*Burrata Mozzarella with roasted vegetables
~ cherry tomatoes ~ basil*

€ 9,50

PASTA

SPAGHETTI SANTA TERESA

Spaghetti with porcini mushrooms ~ prawns ~ parsley

€ 11,50

TAGLIOLINI LO CAPO

Tagliolini with bottarga ~ dandelion

€ 11,50

TAGLIOLINI AL TARTUFO

*Tagliolini with fresh winter truffles
in butter-parmesan sauce*

price on request

PESCE, CARNE E PASTA

MEZZELUNE ALLA BARBIERE DI SIVIGLIA

*Half-moon Ravioli filled with rucola ~ pancetta
~ dry tomatoes (slightly creamy)*

€ 14,50

CODA DI ROSPO

*monkfish medallions on avodado-tomato concasse
~ market vegetables ~ mashed potatoes*

€ 22,00

INVOLTINI DI VITELLO

*Veal roulades filled with rucola-pesto-ham-Parmesan cheese
~ market vegetables ~ rosemary potatoes*

€ 20,50

FILETTO DI MANZO E PORCINI

*Argentinian black-Angus-beef filet with porcini mushrooms
~ market vegetables ~ rosemary potatoes*

€ 27,00



101101101 DOLCI 101101101



ZABAIONE E GELATO
zabaglione with ice cream ~ fruits

€7,00

PANNA COTTA AL CAMELLO
caramel Panna Cotta with strawberry sauce

€ 6,50

DELIZIA DI FORMAGGI
variation of cheese alla Rossini

€ 7,00

All suggested dishes are set meal-sized.
Certainly, you may compose your individual menu
from all dishes available



RECOMMENDATIONS

WHITE WINES

Allegro di Valpanera I.G.T.
“Valpanera “ from Friuli

bottle 17,50 €
glass 5,70 €

Bianco di Valpanera Atrum I.G.T.
“Valpanera“ from Friuli

bottle 21,00 €
glass 7,00 €

Bianco Langhe D.O.C.
“Bera“ from Piedmont

bottle 23,00 €
glass 7,60 €

RED WINES

Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.
“L'Antica Querica “ from Marche

bottle 27,00 €
glass 9,00 €

Refosco Superiore D.O.C.
“Valpanera “ from Friuli

bottle 30,00 €
glass 10,00 €

Ischia per e Palummo Milleanni D.O.C.
“Casa D'Ambrà “ from Campania / island Ischia

bottle 42,00 €