

Antipasti [Starters]

- **Carpaccio di manzo classico** 13,00 €
Rindercarpaccio / Staudensellerie / Olivenöl / Limone / Parmesan
Beef carpaccio / perennial celery / olive oil / lime / grated parmesan
- **Carpaccio di tonno** 14,00 €
Thunfischcarpaccio / Krevetten / Zitrusfrucht-Marinade
Carpaccio of tuna fish / shrimps / citrus marinade
- **Caprese** 11,50 €
Duett v. Büffelmozzarella / Strauchtomaten / Basilikum / olio extravergine
Duet of buffalo mozzarella / basil / olive oil extra virgin
- **Vitello tonnato** 12,50 €
Kalbsfleischscheiben / Thunfischsauce / Kapern
Thin sliced veal with tuna fish caper sauce
- **Formaggio di capra caramellato** 12,00 €
Karamellisierter Ziegenkäse mit Früchten / Nüssen / Salatbouquet
Caramelised goat cheese / fruits and nuts
- **Polipo** 14,50 €
gebratener Oktopus / bunter Salat der Saison
Fried octopus / mixed salads of the season
- **Antipasto misto della casa** Platte für 2 Pers. 22,00 € / 12,50 €
gemischte Vorspeisenvariation
Mixed variation of starters

Zuppe [Soups]

- **Zuppa di pomodoro** 7,00 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum
Tomato cream soup with basil
- **Zuppa di pesce** 10,00 €
Fischsuppe "Capri Fischer"
Fish soup „Capri Fisherman“

Pasta [Pasta]

- **Paccheri al ragù** - Paccheri Nudeln / Kalbsragout 14,00 €
Paccheri pasta / veal ragout
- **Gnocchi alla sorrentina** - Kartoffelknödel/Tomatensugo/Mozzarella/Basilikum 10,00 €
Gnocchi / tomato sauce / mozzarella / basil
- **Orecchiette con broccoletti e salsiccia** - Orecchiette/Brokkoli/ital. Fenchelwurst 13,00 €
Orecchiette pasta / broccoli / italian fennel sausage
- **Penne all'arrabbiata con gamberone** - Penne pikant/Gambas 14,50 €
Penne with hot tomato sauce / king prawn
- **Tagliatelle con cubetti di salmone** - Tagliatelle/Wildlachswürfeln 14,00 €
Tagliatelle with wild salmon
- **Risotto al parmigiano con verdure** - Parmesan-Risotto/Gemüse 14,00 €
Parmesan risotto / vegetable
- **Spaghetti all' Amatriciana** - Spaghetti/Tomaten/Speck 14,00 €
Spaghetti with Streaky / tomatoes
- **Spaghetti A.O.P.** - Spaghetti / Knoblauch / Olivenöl / Pfefferschoten 9,00 €
Spaghetti / garlic / olive oil / hot pepper
- **Linguine frutti di mare/colatura di alici** – Ling./ Meeresfrüchte/Sardellenöl 16,00 €
Linguine with seafood / oil of anchovies

Pesce [Fish]

- **Branzino** 26,00 €
Wolfsbarschfilet auf Gemüserisotto
Fillet of sea bass with vegetable risotto
- **Gamberoni al limone** saltati alla piastra con fini fini alle verdure 22,50 €
Gebratene Black Tiger Garnelen / Limonensauce/Fini fini Gemüsenudeln
Black Tiger Prawns / lemonsauce / Fini fini vegetables noodles
- **Cacciucco "sapore di mare"** 24,00 €
Positanesischer Edelfischeintopf
Fish stew "Positano style"

[Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir Ihnen passende Beilagen der Saison]

Carne [Meat]

- **Stracotto al Chianti** 20,00 €
Rinderbraten in Chianti / karamel. Perlzwiebeln / getrüffeltes Kartoffelpüree
Beef stew in Chianti / caramelised perl onions / truffled mashed potatoes
- **Tagliata di Entrecôte** 24,00 €
Rinderscheiben / Rucola / Parmesan / Rosmarinkartoffeln
Sliced entrecôte / arugula / parmesan / rosemary potatoes
- **Petto di pollo „piuma nera“** 19,50 €
Schwarzfederhuhn / knusprig gebratene Brust / Pilzrahmsauce
Brest of black feather chicken / mushroom cream sauce
- **Carré di Agnello** 28,50 €
Irishes Salzwiesen-Lammkarree / frittierte Kräuter / Knoblauch / Rotweinsauce
Irish rack of lamb / fried herbs / garlic / red wine sauce
- **Saltimbocca alla Romana** 20,00 €
Milchkalbsrückenscheiben / Parmaschinken / Salbei / Weinsauce
Saddle of veal slices / Parma ham / sage / wine sauce
- **Filetto di manzo Fassone** [200 gr.] 32,00 €
Fassone Rinderfilet / grüne Pfeffersauce
Fillet of beef / green pepper sauce

Dolci [Dessert]

- **Tiramisù classico** – Tiramisù 8,50 €
Tiramisu
- **Panna Cotta al limoncello** – Panna cotta mit Limoncello 7,00 €
Panna cotta with limoncello
- **Sorbetto con frutta** – Sorbet Variation mit Früchten 9,00 €
Sorbet variation with fruits
- **Mousse au chocolat** - Schokoladenmousse 7,50 €
Chocolate mousse
- **Torta caprese** – Mandel-Schokokuchen / Früchte / Bourbon Vanilleeis 8,50 €
Almond chocolate cake / fruits / bourbon vanilla ice
- **Delizia al limone** – Zitronen-Freude mit Früchten 9,00 €
Lemon delight with fruits
- **Torroncino** – Haselnuss Parfait 8,50 €
Hazelnut Semifreddo