



*Costiera Amalfitana in Italien -
das Land, wo die Zitronen blühen.*

*Aus meiner Heimat kommt
der Limoncello, ein vorzüglicher
und traditioneller Likör,
der aus großen und herrlich
duftenden Zitronen
am Golf von Neapel und der
Amalfiküste hergestellt wird.*

*Er wird kalt und in
gekühlten Gläsern serviert.*

*In einigen Gerichten werden Sie
Aromen des Limoncello wiederfinden.*

*Entdecken Sie den Zauber
italienischer Tafelfreuden und
lassen Sie sich von unserer Küche
kulinarisch verwöhnen.*

Herzlich Willkommen, Benvenuti!

Pino Fusco

PIZZEN

Focaccina al rosmarino Pizzafladen mit Rosmarin	€ 4,50
Margherita mit Tomaten und Mozzarella	€ 8,50
Salami mit Tomaten, Mozzarella und Salami	€ 9,00
Marinara Tomaten, Knoblauch und Oregano (ohne Mozzarella)	€ 10,00
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven	€ 10,00
Tonno e Cipolla Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	€ 10,00
Parma Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola und Parmesansplitter	€ 12,00
Diavolo Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	€ 10,00
Frutti di Mare Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchten	€ 16,00
Guazzetto Tomaten, Mozzarella, Tintenfisch	€ 14,00
Salmone Tomaten, Mozzarella, Lachs	€ 12,00
Manzo Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen	€ 14,00

Endpreise

Liebe Gäste, in unserer Küche verarbeiten wir nur Produkte von regionalen Erzeugern und Lieferanten der Spitzengastronomie. Seit dem 13.12.2014 gibt es den EU-Beschluss zur Allergenkennzeichnung. Soweit Sie betroffen sind, finden Sie in einer gesonderten Allergikerkarte Auskunft über die in Speisen enthaltenen Zutaten. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

VORSPEISEN

Bruschetta 4 Stück geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln u. Basilikum	€ 7,00
Caprese Fleischtom. m. Mozzarella, olio extra v., Basilikum	€ 9,00
Prosciutto con Mozzarella Büffelmozzarella mit Parma Schinken	€ 12,00
Burrata con Pomodorini caldi e Basilico Burrata Käse mit warmen Kirschtom. u. Basilikum	€ 10,00
Torretta di melanzane Überbackene Aubergine m. Mozzarella gefüllt, Tomatensauce und gerieb. Parmigiano	€ 9,00
Vitello tonnato Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern u. Fenchel	€ 12,00
Carpaccio di manzo con rucola Rindercarpaccio mit Rucola u. gehob. Parmesan	€ 12,00
Insalata di Mare Meeresfrüchtesalat	€ 16,00
Carpaccio di tonno con gamberi di fiume Thunfischcarpaccio mit Flusskrebse	€ 16,00
Tartara di Salmone Wildlachstatar mit Gambaspieß	€ 18,00
Polipo caldo ripassato in padella Warmer Oktopus in der Pfanne geschwenkt mit Kartoffeln und Peperoncino	€ 18,00
Salmone marinato con frittelle di patate Gebeizter Lachs mit Reibeplätzchen	€ 16,00

SUPPEN

Zuppa di pomodoro ai crostini di basilico Tomatensuppe mit Basilikum Crostini	€ 6,50
Zuppa di pesce Fischsuppe mit Knoblauchbrot-Crostini	€ 12,00
Guazzetto di Calamari, vongole e cozze Sauté von Tintenfischen, Mies,- und Venus- muscheln an Crostini (nach Saison)	€ 18,00
Caciucco di pesce misto Kräftiger Edelfischeintopf o. Gräten m. Kirschtom.	€ 21,00

SALATE

Insalata mista – Gemischter Salatteller	€ 5,00
Insalata di Pomodori e cipolline Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 6,00
Insalata di Tonno „Nizzarda“ Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	€ 10,00
Insalata Rucola con Bresaola Salat mit Rucola, Bündnerfleisch, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	€ 10,00
Insalata con straccetti di manzo Salat mit Rindfleischstreifen	€ 14,00
Insalata con gamberoni caldi Salat mit gebr. Babygarnelen	€ 14,50
Insalata al Salmone Salat m. gebeiz. Lachs an Honig-Dill-Senfsauce	€ 14,00
Insalata di Rucola con agnello Salat mit Rucola, 3 Lammkotelett u. Parmesan	€ 18,00

NUDELGERICHTE

Spaghetti pomodoro Spaghetti mit Kirschtomaten und Basilikum	€ 8,50
Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch und Mini-Peperoni	€ 9,00
Spaghetti „Chef“ Spaghetti mit Mies,- und Venusmuscheln, Gambas und Kirschtomaten (nach Saison)	€ 16,00
Pappardelle al ragù Breite Bandnudeln mit Kalbsragoût	€ 13,00
Linguine Mare e Monti Linguine mit Tagesfisch und Waldpilzen	€ 16,00
Linguine alle sarde Linguine m. Sardellen, Oliven, Kapern, Kirschtom.	€ 12,00
Taglierini al Limone e gamberi Taglierini Nudeln mit Zitrone und Gambas	€ 16,00
Taglierini al Tartufo Nero Taglierini mit schw. Trüffel in Parmesankruste	€ 16,00
Tagliatelle Zucchini e gamberi Tagliatelle mit Zucchini, Gambas u. Parmesan	€ 18,00
Taglierini al Salmone Taglierini Nudeln mit Lachs	€ 14,00

RISOTTO

Risotto Mare Risotto mit Meeresfrüchten	€ 16,00
Risotto Parmigiano Risotto mit Parmesan	€ 14,00
Risotto Verdure Risotto mit Gemüse	€ 14,00

FISCHGERICHTE

Trancia di salmone al limone Lachsschnitte gebr. an Zitronensauce	€ 19,90
Orata alle erbe Dorade Royal gebraten mit frischen Kräutern	€ 21,00
Calamari saltati in Padella Tintenfisch a.d. Pfanne m. Zwiebeln, Peperoncini	€ 22,00
Gamberoni alle erbe e aglio Garnelen gebraten mit Spaghetti A.O.P.	€ 22,00
Tris di Pesce alle erbe Dreierlei vom Fisch mit frittierten Kräutern	€ 22,00

FLEISCHGERICHTE

Filetto di manzo Argentino Rinderfilet in Barolosauce	€ 24,50
Tagliata di Entrecote al rosmarino Entrecote an Rosmarin	€ 22,00
Rumpsteak alla griglia Rumpsteak gegrillt	€ 20,00
Carré di agnello Lammkarré mit Kräutern und Knoblauch	€ 26,00
Scaloppina di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	€ 19,50
Tris di carne Dreierlei von Lamm, Rind und Kalb	€ 22,00

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten reichen wir Ihnen passende Beilagen der Saison!

DESSERT

Gelato tartufo all'espresso
Trüffelais mit warmen Espresso € 5,50

Cassata siciliana
Sizilianische Eisspezialität mit Früchten € 6,00

Semifreddo alla nocciola
Haselnussparfait mit Früchten € 6,50

Gelato misto
Gemischtes Eis € 4,50

Panna cotta
mit Früchten und Fruchtmarksauce € 5,00

Sorbetto al Limoncello
Zitronensorbet mit Limoncello € 6,50

Torta al cioccolato e mandorle
Schoko-Mandeltorte mit Früchten und
Bourbon-Vanilleeis € 6,50

Torta al limoncello
Limoncellotorte mit Beerenfrüchten und
Zitronensorbet € 6,50

Composizione di dolci
Dessertkomposition – „Spezial“ € 8,50

Tiramisú con frutta
Tiramisú mit Beerenfrüchten € 6,00

Zabaglione al marsala (ab 2 Personen)
Marsala-Zabaglione mit Bourbon-Vanilleeis
pro Person € 6,00

KÄSE

Formaggi delle valli italiane
Italienischer Käseteller klein € 6,50

groß € 10,00

DESSERTWEINE & SPARKLING

2006er Recioto della Valpolicella
DOC, Le Peagme Classico Vaona 0,5l € 49,00

2008er Malvasia delle Lipari DOC
(Passito) "Caravaglio" 0,5l € 49,00

2005er Vin Santo Castello di Pomino
"Marchese Frescobaldi" 0,5l € 49,00

Glas ausgesuchter Dessertwein 0,05l € 5,00

Glas Prosecco 0,1l € 5,00

Glas Champagner 0,1l € 9,00

Glas Rossini 0,1l € 5,00

Glas Bellini 0,1l € 5,00

COGNAC & BRANDY 2 cl

Hennessy V.S. € 5,00

Remy Martin V.S.O.P. € 5,00

Vecchia Romagna € 5,00

WHISKY 4 cl

Ballantines € 6,50

Four Roses € 6,50

Johnny Walker Red Label € 6,50

Johnny Walker Black Label € 8,50

Jack Daniels € 8,50

Chivas Regal (12 years) € 8,50

Canadian Club € 8,50

Glenfiddich Club € 8,50

Dimple € 8,50

FRUCHTBRAND 2 cl

Williamine "Morand" € 6,00

Framboise "Morand" € 6,00

Kirsch "Morand" € 6,00

Calvados € 6,00

GRAPPA-SPEZIALITÄTEN 2 cl

Grappa Bianca Casa € 5,00

Grappa Moscato Casa € 6,00

Grappa Stravecchina € 6,50

Außergewöhnliche Grappa Preis auf Anfrage