

Ambiente Italiano
GENUSS GOURMET TO GO

INSALATE

INSALATA MISTA 5,50 €
 Salat der Saison mit Tomaten,
 Zwiebeln und Karotten

INSALATA ORTOLANA 10,50 €
 Gemischter Salat der Saison mit
 Fenchel, gebratenen frischen Pilzen,
 kleinen Tomaten und geraspelten roten Äpfeln

INSALATA DI ARANCE E FINOCCHI 10,50 €
 Orangensalat mit Fenchel, Menaica-Sardellen
 und gebratenen Lauchzwiebeln

RUCOLA E PARMIGIANO 7,50 €
 Rucolasalat mit Parmigiano-Käse
 und kleinen Tomaten

SAN MARZANO E RUCOLA 8,50 €
 San Marzano-Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella
 und Basilikum

ANTIPASTI

L'ANTIPASTO MISTO ITALIANO 13,50 €
 Dünngeschnittene Kalbskugel mit Thunfischcreme
 und Kapern

Wildlachs mit Crème Fraîche und Lachskaviar
 Gegrilltes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse
 Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Salat mit geraspeltem Parmigiano-Käse

CARPACCIO 11,50 €
 "Carpaccio" vom Rinderfilet mit Rucola
 und geraspeltem Parmigiano

VITELLO TONNATO 11,50 €
 Dünngeschnittene Kalbskugel mit Thunfischcreme
 und Kapern

LA PARMIGIANA 7,50 €
 Überbackene Auberginen mit Tomaten
 und Parmigiano

CALAMARETTI E POLIPO 13,00 €
 Gegrillte Baby Calamari und Oktopus auf Salat
 und kleinen Tomaten

VERDURE E CAPRINO 9,50 €
 Gegrilltes frisches Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse

SUPPE

ZUPPA DI LENTICCHIE 7,50 €
 Castelluccio-Linseneintopf mit knusprigem Speck
 und Croutons

ZUPPA DI CECI 10,50 €
 Kichererbsencremesuppe mit Calamari
 und Focaccia mit Rosmarin und Knoblauch

PASTE

PASTA CASARECCIA CON VERDURE 9,50 €
 Hausgemachte kurze Nudeln mit frischem Gemüse und
 kleinen Tomaten

FUSILLI AL POMODORO PICCANTE 8,50 €
 Spiralnudeln mit pikanter Tomatensauce, Basilikum und
 geriebenem salzigen Ricotta

RAVIOLI DI RICOTTA 11,50 €
 Selbstgemacht Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse, Spinat und
 Tomatensauce

PENNETTE CON SALMONE 11,50 €
 Kurze Nudeln mit frischem Lachs, Kirschtomaten und
 Lauchzwiebeln

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO 15,50 €
 Von Hand gefertigte Hartweizengrieß-Nudeln
 (15 cm lang) mit frischen Edelfischen,
 Garnelen, Muscheln und kleinen Tomaten

PASTA CASARECCIA CON SALSICCIA 12,50 €
 Hausgemachte kurze Nudeln mit frischen Pilzen
 und Salsiccia

ORECCHIETTE CON RAGÙ DI CINGHIALE 13,50 €
 Hörnchennudeln mit Wildschweineragout
 und Pecorino-Käse

RISOTTO

RISOTTO (ab 2 Person) 14,50 €
 Risotto mit Gorgonzola, Spinat
 und geröstete Mandeln

LASAGNE

LASAGNA VEGETALE 8,50 €
 Hausgemachte Lasagne mit frischem Gemüse

LASAGNETTA TRADIZIONALE 8,50 €
 Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch

Ambiente Italiano
GENUSS GOURMET TO GO

PIZZE E FOCACCE

FOCACCIA ROSSA	5,00 €
Focaccia mit Tomatensauce und Origano	
FOCACCIA GENUSS	5,50 €
Focaccia mit Meersalzflocken (Maldon Sea Salt Flakes) und Rosmarin	
FOCACCIA PICCANTE	6,00 €
Focaccia mit "Mola Rossa" Olivenöl, Tomatensauce, "Diavolicchio calabrese" (Chili), Rosmarin und Knoblauch	
FOCACCIA AL CILIEGINO	6,00 €
Focaccia mit Kirschtomaten, Oliven, Origano und Basilikum	
PIZZA MARGHERITA	6,50 €
mit Mozzarella und Basilikum	
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	7,50 €
mit Mozzarella, magerem Hinterschinken und Champignons	
PIZZA CAMPANA	8,50 €
mit Büffel-Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum	
PIZZA CAPRICCIOSA	8,50 €
mit Mozzarella, Salami, magerem Hinterschinken, Champignons und Peperoniwurst	
PIZZA MEDITERRANEA	8,50 €
mit Mozzarella, gegrillten Zucchini, Paprika, Auberginen und Kirschtomaten	
PIZZA ROMANA	8,50 €
mit Mozzarella, Pecorino-Käse, Oliven, Sardellenfilets und Basilikum	
PIZZA CALABRESE	8,50 €
mit Mozzarella, pikanter Spianata-Salami und Rucola	
PIZZA TOSCANA	9,50 €
mit Mozzarella, Luftgetrocknetem Toskana-Schinken und geraspelttem Parmigiano	
PIZZA VALTELLINA	9,50 €
mit Mozzarella, Bresaola (Bündnerfleisch), frischem Ziegenkäse und Rucola	
PIZZA NUOVA	13,50 €
mit frischem Spargel, Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, geräuchertem Provola-Käse und Basilikum	
PIZZA ALLA MARINARA	13,50 €
mit Mozzarella, frischen Edelfischen und Garnelen	

PESCI

PESCE DEL GIORNO	Tagespreis
Gegrilltes Edelfischfilet mit frischem Gemüse und Petersilienkartoffelragout	

CARNI

MILANESE DI MAIALE	12,50 €
Schnitzel Wiener Art mit Pommes	
MILANESE DI VITELLO	18,50 €
Wiener Schnitzel mit Pommes	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	14,50 €
Schweinemedallions mit Parmaschinken, Salbei, frischem Gemüse und Schwenkkartoffeln	
GUANCE DI VITELLONE	19,50 €
Geschmorte Bäckchen vom Jungbullen mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
PICCATA MILANESE	13,50 €
Putenbrust paniert mit Ei, Parmigiano auf Rucolasalat und Schwenkkartoffeln	
COSCIA DI AGNELLO	22,50 €
Geschmorte Lammkeule mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	

KINDER

PIZZA	4,00 €
Margherita / Salami / Pilze / Schinken / Pommes	
PASTA	4,00 €
TORTELLINI	5,00 €
Tomatensauce / Bolognese / Käsesauce / Sahne-Schinken	
KALBSSCHNITZEL mit Pommes	8,00 €
FISCHFILET mit Gemüse und Kartoffeln	9,00 €

DOLCI

TIRAMISÙ TRADIZIONALE	4,00 €
Hausgemachtes Tiramisù mit Schokoladensauce	
PANNACOTTA	3,50 €
Mandarinen-Pannacotta mit Kaffeekeks	
CANNOLI SICILIANI (1 St.)	3,50 €
Gefüllte Teigrollen mit Schafsricotta und Pistazien	

Ambiente Italiano
GENUSS GOURMET TO GO

APERITIF

PROSECCO Fl. 0,75 14,50 €
Bio Extra Dry – Prapian / Venetien

WEIßWEIN

PINOT GRIGIO Fl. 1 Lt. 9,50 €
2019 – Villa Santa Flavia / Venetien

CHARDONNAY Fl. 1 Lt. 9,50 €
2019 – Villa Santa Flavia / Venetien

GRILLO Fl. 0,75 8,50 €
2018 – Branciforti / Silzilien

VERDICCHIO Fl. 0,75 11,50 €
Castello di Jesi
2019 – Velenosi / Marken

SAUVIGNON Fl. 0,75 12,50 €
2019 – Dürer Weg / Südtirol

ROSÉWEIN

CALAFURIA Fl. 0,75 13,50 €
Negroamaro
2019 – Tormaresca / Apulien

ROTWEIN

MERLOT Fl. 1 Lt. 9,50 €
2018 – Villa Santa Flavia / Venetien

NERO D'AVOLA Fl. 0,75 8,50 €
2018 – Branciforti / Silzilien

PRIMITIVO Fl. 0,75 9,50 €
Neprica
2018 – Tormaresca / Apulien

ROSSO CONERO Fl. 0,75 12,50 €
Montepulciano
2016 – Moroder / Marken

SANTA CRISTINA Fl. 0,75 14,50 €
Sangiovese / Merlot / Syrah
2017 – Antinori Santa Cristina / Toskana