

ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

Frittura di calamari

Frittierte Tintenfische

Fried squid

25

Cono di Pane, stracciatella e prosciutto crudo

Frittiertes Fladenbrot mit cremigem Mozzarella und Rohschinken

Fried flatbread with stracciatella (creamy mozzarella) and prosciutto

21

Antipasto Aroma per due persone (für 2 Personen)

Prosciutto crudo, Bruschette, Mozzarella in Carozza, Reiskroketten und Grillgemüse

Prosciutto crudo, bruschettas, Mozzarella in Carozza, rice croquettes, and grilled vegetables

42

Carpaccio di Polpo

Tintenfisch-Carpaccio

Octopus Carpaccio

21

Involtino di Melanzana in salsa di pomodoro e provola

Auberginenröllchen in Tomatensauce gefüllt mit Provolakäse

Eggplant rolls in tomato sauce filled with Provolone cheese

19

PRIMI PIATTI / ERSTE GÄNGE / FIRST COURSES

Rigatoni Amatriciana o Carbonara

Pasta mit Guanciale-Speck, Tomatensauce und Pecorino oder mit Guanciale-Speck, Ei und Pecorino

Pasta with Guanciale, tomato sauce, and Pecorino cheese or with Guanciale, egg, and Pecorino cheese

22/26

Pappardelle crema peperoni, Melanzane, Zucchini e Provolone

Pappardelle mit Peperoni, Auberginen, Zucchini und Provolone-Käse

Pappardelle with bell pepper cream, eggplant, zucchini, and Provolone cheese

23/27

Bucatini al pesto di Pistacchio e Gamberi

Pasta an Pistazienpesto und Garnelen

Pasta with pistachio pesto and shrimp

29/34

Casarecce con Salsiccia, Porcini e Formaggio di Fossa

Pasta mit Ital. Bauernwurst, Steinpilzen und Fossa-Käse

Pasta with Italian sausage, porcini mushrooms, and Fossa cheese

29/34

Restano a disposizione / Weiterhin verfügbar / Also available:

Cacio e Pepe & Gricia

SECONDI PIATTI / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Melanzane alla parmigiana

Überbackene Auberginen

Eggplant Parmesan

31

Saltimbocca alla romana con verdure e patate

Kalbsschnitzel mit Rohschinken serviert mit Gemüse und Ofenkartoffeln

Veal Saltimbocca with ham, served with vegetables and roasted potatoes

42

Tagliata di Manzo dello Chef

Rindstagliata mit Sesam, serviert mit Gemüse und Ofenkartoffeln

Chef's Beef Tagliata with sesame, served with vegetables and roasted potatoes

44

Filetto di manzo con guanciale

Rindsfilet im Guanciale-Speckmantel, serviert mit Gemüse und Ofenkartoffeln

Beef fillet wrapped in Guanciale (Italian bacon), served with vegetables and roasted potatoes

55

Gamberoni al Forno in salsa piccante con Verdure

Gebackene Garnelen in scharfer Sauce mit saisonalem Gemüse

Baked prawns in spicy sauce with seasonal vegetables

48

Pesce del giorno con patate e verdure

Tagesfisch mit saisonalem Gemüse

Fish of the day with seasonal vegetables

Tagespreis

DOLCI / NACHSPEISEN / DESSERTS

(Tutti fatti in casa / Alle hausgemacht / All homemade)

Tiramisù della casa

Tiramisu nach Art des Hauses

Homestyle Tiramisu

15

Mousse al cioccolato

Schokoladenmousse

Chocolate Mousse

14

Panna cotta ai Frutti di Bosco

Panna cotta mit Waldbeeren-Confit

Panna Cotta with Mixed Berry Confit

13

Sbricciolata con crema al cioccolato

Krümmlkuchen mit Schokoladencreme

Crumble Cake with Chocolate Cream

14