

--- BUONI PRODOTTI ---

UNSERE BUONI PRODOTTI - EINE KLEINE AUSWAHL AN UNSEREN ITALIENISCHEN PRODUKTEN DIREKT VON KLEINEN ERZEUGERN. SIE SIND AN SICH SCHON SO GUT, DASS SIE SONST GAR NICHT MEHR VIEL BRAUCHEN.

STRACCIATELLA AFFUMICATA (V): Das Herz der Burrata - cremig, rauchig, lecker /7

LA GRANDE BURRATA (V): Eine RIESIGE 250g Burrata aus Apulien. Serviert auf einem Bett aus San Marzano und Kirschtomaten, Brot, Basilikum und viel frisch geriebenem Parmigiano Reggiano. Groß genug, um sie mit deinen Liebsten zu teilen! / 13,5

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI DOP & BRESAOLA PUNTE D'ANCA: Dürfen wir vorstellen: der Rolls-Royce der Charcuterie. Milder, raffinierter, Schinken gemixt mit Bresaola. Vroom vroom. /... 8

ANTIPASTO MISTO: Dreierlei: Culatello, trocken geräucherter italienischer Edelschinken von Rino Bagatto aus Udine, Büffelmozzarella von Salvatore Corso aus Neapel und frittiertes, hausgemachter Pizzateig /... 12

--- ANTIPASTI ---

ARANCINI SICILIANI (V) / 9

Drei frittierte Arancini, gefüllt mit Risottoreis, mildem Caciocavallo-Käse und cremiger Trüffelsauce. Oh dio mio!

GOD SAVE BRUSCHETTA (VEG) / 7

Vegane Bruschetta: Geröstetes Brot, Kirschtomaten Konfit und italienisches Pesto. Extra Stracciatella: +2€

HEART-A-TACO / 11

Knusprige Tacos aus Cornflakes, gefüllt mit Lachsforelle und Schnittlauch. Abgerundet mit einer leichten Sauce bernaise

PROSCIUTTO E MELONE / 8

Feine Scheiben von geräuchertem Parmaschinken mit frischer Cantaloupe-Melone, Olivenöl und Maldon-Salz

CALZONCINI (V) / 7

Neapolitanische Calzoncini, gefüllt mit Auberginenkaviar - dem weichsten Teil der Auberginen - gewürzt mit Estragon, serviert mit einer pikanten, roten Pfeffersauce.

PIZZA NAPOLETANA

UNSER HAUSGEMACHTER PIZZATEIG RUHT 72 STUNDEN LANG, BEVOR ER MIT DEN BESTEN ZUTATEN BELEGT WIRD UND IN UNSEREN OFEN KOMMT. PIZZA NAPOLETANA, COTTO NEL FORNO DI CASA!

MAMMARGHERITA (V)..... 11,5
San Marzano-Tomaten, Mozzarella fior di Latte, frischer Basilikum - simply the best!

NONNA NORMA (V)..... 13
San-Marzano-Sauce, Mozzarella fior di latte, frittierte Auberginen und gesalzener trockener Ricotta

EMRATA BURRATA (V)..... 15,5
San Marzano-Sauce, cremige Stracciatella, Taggiasche-Oliven und hausgemachtes Basilikum-Pesto

BELLA REGINA..... 15,5
Pizza Bianca mit Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, gekochtem Schinken, Pilzen und Schnittlauch

TUNA-IGHT IS THE NIGHT..... 15,5
San-Marzano-Sauce, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, karamellisierte Schalotten, Taggiasche-Oliven, garniert mit Schnittlauch und feinen Zitronenzest

THAT'S HOT..... 14,5
San-Marzano-Sauce mit Nduja-Salami, Fior di Latte, rote-Zwiebel-Konfit, Brunnenkresse-Pesto und scharfe Salami

YUNG TRUFFLE (V)..... 19
Trüffelsauce, Ricotta, gebackene Austernpilze, Mozzarella fior di latte und Schnittlauch

PRIMI PIATTI

JEDEN MORGEN UM 9 UHR BEGINNEN MICHELANGELO UND SEINE 28-KÖPFIGE KÜCHENBRIGADE MIT DER HERSTELLUNG DES FRISCHEN TEIGS, UM DIE BESTE HAUSGEMACHTE PASTA HERZUSTELLEN.

CRAZY SAN MARZANO (VEG) / 12,5

Rigatoni Pasta mit einer Sauce aus den saftigsten San-Marzano-Tomaten, frittierter Aubergine, garniert mit frischem Basilikum
Extra Stracciatella +3€

SEXY PACCHERI / 14,5

Paccheri Pasta mit pikanter Fenchel-Salsiccia, San Marzano-Tomaten, Zitronen Konfit und Parmigiano Reggiano

RAVIOLI AI TRE FROMAGGI (V) / 15,5

Ravioli gefüllt mit Stracchino Käse, Ricotta al limone und Parmigiano Reggiano in einer köstlichen Butter-Salbei-Sauce

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE / 18,5

Spaghetti alla chitarra mit Meeresfrüchten: frische Vongole, Dorade und Calamaretti in einem Konfit aus Cherry- und Datterini-Tomaten, garniert mit viel frischer Petersilie

DIE BERÜHMTE TRÜFFELPASTA (V) / 19

UNSER SUPERSTAR: hausgemachte Mafaldine Pasta, Trüffel-Mascarpone-Sauce, gekrönt mit noch mehr frischem, schwarzem Trüffel aus Italien

LA GRAN CARBONARA FÜR 2 / 16 pro person

Hausgemachte Spaghetti mit Eigelb, Pecorino und knusprigem Guanciale, serviert direkt aus dem Pecorino Laib - grande!

SECONDI PIATTI

IL CARPACCIONE / 15

Rindercarpaccio mit Rucola, hausgemachter Balsamico-Essig-Reduktion, Kirschtomaten Konfit und Parmigiano-Flocken

PARMIGIORIA (V) / 13

Die klassische Parmigiana: geschichtete Aubergine mit Mozzarella, San Marzano Tomaten, geriebenem Parmigiano und frischem Basilikum

GRANDISSIMA INSALATA (VEG) / 12

GROBER Salat mit Römer- und Feldsalat, Datterino Tomaten, Gurken, Radieschen, Brechbohnen, eingelegten roten Zwiebeln, Zuckerschoten, knusprigen Knoblauch-Croutons und veganer Aioli > 12€
Mehr sexy Beilagen: Mozzarella di Bufala oder geräucherte Lachsforelle oder gegrilltes Hähnchen > +4€

TAGLIATA DI MANZO / 28,5

Unser Tagliata: Flanksteak mit Salsa verde. Als Beilage: gebackene Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln

PESCE ALLA GRIGLIA / 26

Gegrillte Dorade im Ganzen mit gebackenen Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln, Zuckerschote, Weißweinsauce und fein gehobeltem, frittiertem Knoblauch

SIDES

INSALATA PICCOLA (V) / 5

Kleiner Beilagensalat mit Rucola und Römersalat, Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano

HAKUNA PATATA (VEG) / 5

Gebackene Kartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin

DOLCI

IL TIGRAMISU (V) / 7

Der unschlagbare Klassiker della casa mit einem Hauch von Marsala Likör ⁽³⁾ ⁽¹⁴⁾ ⁽¹⁵⁾

TORTA AL LIMONE (V) / 7,5

Eine riesige Zitronentorte mit einer 18 cm hohen Baiserschicht. Delicissimo ⁽⁷⁾

FRAGOLE E POMODORI (VEG) / 8

FrISCHE Erdbeeren, grüne Tomaten, Basilikumgelee und vegane Mascarponecreme ⁽³⁾⁽⁷⁾

PANNA COTTA AI FRUTTI DI STAGIONE (V) / 8

Wir präsentieren euch eines unserer exklusivsten Dolci: eine ultracremige Vanille-Panna-Cotta mit einer Coulis aus saisonalen Früchten ⁽⁷⁾

CHOCO CLAP CLAP (V) / 8,5

Eine saftige Torte aus Zartbitter- und Vollmilchschokolade, gesalzener Butterkaramell, Kaffee und Haselnuss, mit einer knusprigen Praline und einer köstlichen aufgeschlagenen Mascarponecreme als Krönung

GELATO ALLA NOCCIOLA (V) / 6,5

Hausgemachtes Haselnusseis mit Browniestücken und karamellisierten Haselnüssen ⁽³⁾⁽⁷⁾

GELATO ALLA FIOR DI LATTE E DULCE DI LECHE (V) / 6,5

Hausgemachtes Fior di latte Eis mit cremigem Karamell ⁽³⁾⁽⁷⁾

BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH WEITEREN INFORMATIONEN ZU ALLERGIEN. DIE VOLLSTÄNDIGE LISTE ERHALTEN SIE GERNE AUF NACHFRAGE VON UNSEREM TEAM. ALLE GENANNTE PREISE ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER. ZUSATZSTOFFE: (3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL - (7) MIT PHOSPHAT - (14) KOFFEINHALTIG - (15) ALKOHOLHALTIG

CHEF: MICHELANGELO PRIMOCONFORTI / DIRETTORE: ADRIANO PERSEGANI

