

Hungrig?

Antipasti

Minestrone alla Milanese € 8,50
Eintopf der einfachen „Arme-Leute-Küche“ Mailands, mit vielen Bio-Gemüsesorten und Bio-Reis

Vitello Tonnato € 14,90
Gegarter hausgemachter Bio-Seitan in hausgemachter veg. Bio-Thunfischsauce, mit Rucola und Kirschtomaten ^A

Zucchini alla Scapece € 8,40
Marinierte Bio-Zucchini nach neapolitanischer Art, mit mildem Weinessig, Knoblauch und frischer Minze

Calamari in umido € 14,90
Hausgemachter veg. Bio-Tintenfisch in würziger Tomatensauce geschmort ^A

Polenta Caponata € 9,90
Süßsaure, gebackene Melanzani, mit Oliven, Kapern und Tomatensauce auf gebratenen Bio-Polentascheiben

Polenta alla Markus € 9,50
Gebratene Champignons, mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl auf gebratenen Bio-Polentascheiben

Panzerotto € 8,50
Gebackene Bio-Hefeteigtasche, gefüllt mit würziger Tomatensauce und veg. Mozzarella ^A

Panzerotto della Tina € 8,90
Gebackene Bio-Hefeteigtasche, gefüllt mit karamellisierten Zwiebeln und veg. Feta ^A

Antipasti € 15,90 für 1
Gemischte Vorspeisen ^A € 29,50 für 2

Insalate & Bowls

Insalatona € 8,90
Großer Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, schwarzen Oliven und veg. Feta, mit hausgemachtem Balsamico-, Basilikum- oder Orangen-Dressing (scharf)

Fishi Bowl € 16,40
Bio-Reis, gegrillter hausgemachter Lachs auf Bio-Tofu-Basis, Avocado, Karotten und Gurkensalat, mit Zitronen-Dip ^F

Klein grün € 4,50
Frische Salatblätter mit hausgemachtem Balsamico-, Basilikum-, oder Orangen-Dressing (scharf)

Klein gemischt € 5,50
Kleiner Saisonsalat mit Gurken, Kirschtomaten, Mais, Oliven und hausgemachtem Balsamico-, Basilikum-, oder Orangen-Dressing (scharf)

Pasta

Auf Wunsch glutenfrei + € 2,50

Spaghetti alle Svongole € 18,50
Spaghetti mit hausgemachten veg. Venusmuscheln auf Bio-Tofu-Basis mit Kirschtomaten ^{A, F}

Lasagna des Monats € 15,40
Glutenfreie Lasagna nur auf Vorbestellung (24 Stunden) ^A
- Vorbereitungszeit 15 Minuten -

Risotto des Monats € 14,90
Ein Klassiker der norditalienischen Küche in Bio-Qualität

Rigatoni alla Carbonara € 15,20
Kurze Pasta mit hausgemachter veg. Carbonara auf Cashew- und Bio-Tofubasis ^{A, F}

Linguine al Tartufo € 20,90
Linguine mit frischem, schwarzen Bio-Trüffel aus Umbrien ^A

Gnocchi Zucchini e Ricotta € 14,90
Gnocchi in cremiger Zucchini-sauce, verfeinert mit hausgemachtem veg. Bio-Ricotta ^A



auf Wunsch
glutenfrei

Alles ist
frisch und
selbstgemacht.
Daher kann auch
mal etwas
aus sein.

bio und
100% vegan



Allergene:
A (Gluten) · F (Soja) · H (Schalenfrüchte)

Hungrig?

Bio-Pizza al trancio

Die Mailänder Pizza - auf Wunsch glutenfrei + 3,00

| | |
|--|---------|
| Frutti di Mare | € 14,90 |
| Tomatensauce, veg. Mozzarella, hausgemachte veg. Bio-Calamari, hausgemachte veg. Bio-Venusmuscheln, Knoblauch und Petersilie ^{A, F} | |
| Capricciosa | € 12,90 |
| Tomatensauce, veg. Mozzarella, Champignons, schwarze Oliven und Artischocken ^A | |
| Tonno | € 13,50 |
| Tomatensauce, veg. Mozzarella, veg. Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Kirschtomaten ^A | |
| Cicciona | € 13,90 |
| Tomatensauce, veg. Mozzarella, hausgemachter veg. Bacon, Zwiebeln und Champignons ^A | |
| Messicana | € 13,80 |
| Tomatensauce, veg. Mozzarella, scharfe hausgemachte Salami auf Weizenbasis, Kidneybohnen-Creme, Mais, Knoblauch (scharf) ^A | |
| Inferno | € 14,20 |
| Scharfe Tomatensauce, veg. Mozzarella, hausgemachter veg. Bio-Bacon, Pfefferoni (scharf) ^A | |

Wleisch & Visch

Alle Fleisch- und Vischgerichte werden mit Polenta oder Kartoffeln und Salat serviert

| | |
|--|---------|
| Filetto di Salmone | € 21,70 |
| Hausgemachtes gebratenes Lachsfilet auf Bio-Tofubasis ^{A, F} | |
| Bistecca | € 24,90 |
| Gebratenes Steak aus hausgemachtem, glutenfreien Bio-Seitan | |
| Straccetti di Pollo alle mandorle con funghi | € 20,90 |
| Hausgemachter Bio-Seitan, geschneuzelt, mit Mandeln und Pilzen ^{A, H} | |
| Scaloppine al limone | € 19,40 |
| Hausgemachtes Bio-Seitan-Huhn in Zitronensauce ^A | |

Burger und Wraps

| | |
|---|---------|
| Burrito | € 13,30 |
| Hausgemachter Bio-Wrap gefüllt mit Bio-Reis, würziger Kidneybohnen-Creme, gebratenen Zwiebeln, Mais, Avocado, Kirschtomaten und viel veg. Mozzarella (scharf) ^A - auf Wunsch glutenfrei - | |
| (No) Chicken 2.0 | € 13,30 |
| Hausgemachtes Bio-Seitan Patty, knusprig gebacken, mit hausgemachter Burger-Sauce, hausgemachtem veg. Bio-Bacon, veg. Käse und karamellisierten Zwiebeln ^A | |
| Piadina 2.0 | € 12,40 |
| Hausgemachter Bio-Wrap gefüllt mit hausgemachten Bio-Seitan Chicken Stripes, Avocado, Paprika, Spinat, Salat und veg. Käse ^A - auf Wunsch glutenfrei - | |
| + Wedges | € 5,90 |
| Frisch gebackene Bio-Kartoffelecken | |

Desserts

| | |
|--|--------|
| Pannacotta des Monats | € 8,30 |
| Sahnig, cremig und mit einem Hauch Vanille, mit monatlich wechselnden Toppings | |
| Cannoli siciliani | € 9,90 |
| Hausgemachte knusprige, röhrenförmige Bio-Waffeln, gefüllt mit einer köstlichen, süßen und hausgemachten veg. Bio-Ricotta, verfeinert mit Pistazienbruch und Schokolade ^H | |
| Tiramisu | € 8,90 |
| Abwechselnde Schichten von hausgemachter veg. Mascarponecreme und selbstgemachten, glutenfreien und veg. Bio-Löffelbiskuits, mit Kaffee-Amaretto Note | |
| Treccia alla Nutella | € 8,30 |
| Süßer Zopf aus Bio-Pizzateig, gefüllt mit hausgemachter veg. Nutella ^A | |
| Treccia Mele e Cannella | € 7,80 |
| Süßer Zopf aus Bio-Pizzateig, gefüllt mit hausgemachter veg. Zimt-Creme und gebratenen Äpfeln ^A | |

al trancio
bedeutet
stückweise

alle
Beläge
hausgemacht

alle Buns
und Wraps sind
hausgemacht

Alles ist
frisch und
selbstgemacht.
Daher kann auch
mal etwas
aus sein.