

Insalata - Salate - Salads

Insalata Quadrium 🌱	8,00 €
Gemischter Salat mit verschiedene Rohkost <i>Mixed salad (iceberg lettuce, radicchio, tomatoes, cucumber, onion)</i>	
Insalata Pomodoro 🌱	8,00 €
Italienischer Tomatensalat mit Zwiebeln <i>Italian tomato salad with onions</i>	
Insalata mista con Tonno ▲ 🐟	12,50 €
Großer gemischter Salat mit Thunfisch <i>Big mixed salad with tuna</i>	
Insalata con Salmone ▲ 🐟	18,00 €
Großer gemischter Salat mit Räucherlachs <i>Big mixed salad with smoked salmon</i>	
Insalata Tacchino	18,50 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen <i>Big mixed salad with fried turkey strips</i>	

Antipasti - Vorspeisen - Appetizers

Bruschetta ● 🌱	8,00 €
Frische Tomatenstücke mit Gewürzen auf geröstetem Brot <i>Pieces of fresh tomato with spices on toasted bread</i>	
Caprese ● ■ 🌱	15,90 €
Tomaten mit Mozzarella von der Kuhmilch, hausgemachter Basilikum-Crème, dazu Brot <i>Tomatoes with mozzarella from cow's milk, homemade basil cream, with bread</i>	
Antipasto di Verdure ● 🌱	18,80 €
Warmes, fisches Gemüse lauwarm serviert, dazu italienisches Brot <i>Warm, fishy vegetables served lukewarm with Italian bread</i>	
Carpaccio di Manzo ●	20,50 €
Dünne Rindfleischscheiben mit Rucola und Parmesan, Olivenöl-Vinaigrette, dazu Brot <i>Thin slices of beef with arugula and parmesan, olive oil vinaigrette, served with bread</i>	
Vitello Tonnato ▲ ● 🐟	20,50 €
Pochiertes Kalbsfleisch, dünn geschnitten mit Thunfischsoße und Kapern, dazu Brot <i>Poached veal, thinly sliced with tuna sauce and capers, served with bread</i>	
Insalata di Mare ● 🐟	22,50 €
Hausgemachter Meeresfrüchtesalat, mit Olivenöl-Zitronen-Kräuter-Marinade, dazu Brot <i>Homemade seafood salad with olive oil, lemon and herbs marinade, with bread</i>	

Antipasto Quadrium ▲ ●	Preis für eine Person / for one Person	23,90 €
Gemischte italienische Vorspeiseplatte <i>Mixed italian Appetizers</i>	Preis für zwei Personen / for two Person	41,50 €
Antipasto Duo ▲ ● 🐟		26,50 €
Carpaccio trifft auf Vitello Tonnato <i>Carpaccio meets Vitello Tonnato</i>		

▲ mit Konservierungsstoffe
■ mit Antioxidationsmittel
▲ mit Sulfite

● Gluten / Weizen
● Krebstiere
● geschwärzt

■ Ei
■ Milch
■ mit Farbstoff

✗ Schalenfrüchte
🐟 Fisch
🌱 Vegetarisch

Primi Piatti

La Pasta - Nudelgerichte – Pasta dishes

Spaghetti aglio e olio. 🌿	13,50 €
Spaghetti in sautiertem Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und frischer Petersilie <i>Spaghetti in sautéed garlic, olive oil, peperoncini and fresh parsley</i>	
Penne alla Bolognese ● ▲ ▲	14,90 €
Penne in Rinderhackfleisch-Tomatensoße <i>Penne in ground beef with tomato sauce</i>	
Penne Gorgonzola e spinaci ● ■ 🌿	16,50 €
Penne in Gorgonzola-Spinat-Sahnesoße <i>Penne in gorgonzola spinach cream sauce</i>	
Penne all'Ortolana ● 🌿	16,50 €
Penne mit frischem Gemüse und Tomatensoße <i>Penne with fresh vegetables and tomato sauce</i>	
Spaghetti alla Carbonara ●	17,50 €
Spaghetti mit gebratener Guanciale-Schweinebacke, Eigelb und Grana-Käse <i>Spaghetti with Guanciale-pork cheek, egg yolk and Grana cheese</i>	
Tagliatelle ai Porcini e ciliegino ● ▲ 🌿	19,50 €
Tagliatelle mit Steinpilzen in Weißweinsoße und Kirschtomaten <i>Tagliatelle with porcini mushrooms in white wine sauce and cherry tomatoes</i>	
Fettuccine al Salmone ● ▲ 🐟	21,00 €
Bandnudeln mit Lachs in Rosésoße <i>Tagliatelle with salmon in rosé sauce</i>	
Scialatielli allo scoglio ● ▲ 🐟	23,50 €
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten in Weißwein-Tomatensoße und Knoblauch <i>Spaghetti with fresh seafood in white wine tomato sauce and garlic</i>	

Alle Pasta Gerichte sind auch mit Glutenfreier Pasta erhältlich.

Der Aufpreis beträgt 2,00 € pro Gericht.

Bitte sprechen Sie uns an.

Casseroles - Auflauf - Casserole

Lasagne al Forno ● ▲ ▲ ■	16,50 €
Mit Tomatensoße, Mascarpone, Rinderhackfleisch und Mozzarella <i>With tomato sauce, mascarpone, ground beef and mozzarella</i>	

Melanzane alla Parmigiana ■ ▲ 🌿	16,50 €
--	---------

Hausgemachter Auberginen-Auflauf mit Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch, Parmesan und Basilikum, dazu Bruschetta
Homemade aubergine casserole with tomato sauce, cow's milk mozzarella, Parmesan and basil, plus bruschetta



▲ mit Konservierungsstoffe
▲ mit Antioxidationsmittel
▲ mit Sulfite

● Gluten / Weizen
● Krebstiere
● geschwärzt

■ Ei
■ Milch
■ mit Farbstoff

✗ Schalenfrüchte
🐟 Fisch
🌿 Vegetarisch

Pinsa

Pinsa Margherita ● ▲ ■ 🌿	11,50 €
Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch <i>Tomato sauce, mozzarella from cow's milk</i>	
Pinsa al Salame ▲ ▲ ● ■	13,50 €
Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch, Salami <i>Tomato sauce, cow's milk mozzarella, salami</i>	
Pinsa al Prosciutto ▲ ▲ ● ■	13,50 €
Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch, Hinterschinken <i>Tomato sauce, cow's milk mozzarella, ham</i>	
Pinsa Calabrese ▲ ▲ ● ■	14,50 €
Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch, scharfer italienische Salami <i>Tomato sauce, cow's milk mozzarella, spicy Italian salami</i>	
Pinsa con le Verdure ▲ ● ■ 🌿	16,50 €
Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch, frisches Gemüse <i>Tomato sauce, cow's milk mozzarella, fresh vegetables</i>	
Pinsa con Tonno e Cipolla ▲ ▲ ● ■ 🐟	16,50 €
Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch, Thunfisch und Zwiebel <i>Tomato sauce, cow's milk mozzarella, tuna and onion</i>	
Pinsa Mammut ▲ ▲ ● ■	19,00 €
Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch, Parmaschinken und Burrata (cremiger frischer Kuhmilch Käse) <i>Tomato sauce, cow's milk mozzarella, Parma ham and burrata (creamy fresh cow's milk cheese)</i>	
Pinsa ai Frutti di Mare ▲ ● ■ 🐟	19,00 €
Tomatensoße, Mozzarella von der Kuhmilch, Meeresfrüchte <i>Tomato sauce, cow's milk mozzarella, seafood</i>	

Schwäbische Pinsa – Swabian Pinsa

Pinsa der "Klassiker" ● ▲ ■	13,50 €
Creme Fraîche, Käse, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch <i>Crème fraîche, cheese, bacon, onions and chives</i>	
Pinsa die "Südländerin" ● ■ 🌿	13,50 €
Creme Fraîche, Käse, marinierte Tomatenwürfel mit Olivenöl-Knoblauch und Rucola <i>Crème fraîche, cheese, marinated diced tomatoes with olive oil garlic and arugula</i>	



▲ mit Konservierungsstoffe
▲ mit Antioxidationsmittel
▲ mit Sulfite

● Gluten / Weizen
● Krebstiere
● geschwärzt

■ Ei
■ Milch
■ mit Farbstoff

✗ Schalenfrüchte
🐟 Fisch
🌿 Vegetarisch

Secondi Piatti

Carne - Fleischgerichte – Meat Dishes

Tacchino alla Griglia ● ▲	25,00 €
Gegrilltes Putensteak, dazu Beilage <i>Grilled turkey steak, with side dish</i>	
Scaloppina al Vino Bianco ● ▲	31,50 €
Kalbsschnitzel natur in Weißwein-Kräutersoße, dazu Pasta oder Kartoffeln <i>Plain veal Schnitzel in white wine and herb sauce, with pasta or potatoes</i>	
Saltimbocca alla Romana ● ▲	34,50 €
Kalbsschnitzel natur mit Parmaschinken und Mozzarella von der Kuhmilch, in feiner Erbsensoße, dazu Beilage <i>Natural veal Schnitzel with Parma ham and cow's milk mozzarella in a fine pea sauce, with side dish</i>	
Tagliata di Manzo ● ▲	36,50 €
Tranchen vom Argentinischen Roastbeef Rosa gebraten, mit Rucola, Grana-Käse und Balsamico, dazu Beilage <i>Tranches of Argentinian roast beef, fried pink with rocket, grana cheese and balsamic vinegar, with side dish</i>	
Filetto di Manzo ● ▲	38,90 €
Gegrilltes Rinderfilet im Speckmantel in einer Pfeffersoße, dazu Beilage <i>Grilled beef fillet wrapped in bacon in a pepper sauce, with side dish</i>	

Pesce - Fischgerichte – Fish Dishes

Frittura di Calamari	28,00 €
Frittierter Tintenfisch in Mehlpanade mit Zitrone <i>Fried squid in flour breading with lemon</i>	
Calamari alla griglia	28,00 €
Gegrillter Tintenfisch <i>Grilled squid</i>	
Salmone alla griglia	29,00 €
Gegrillter Lachs, dazu Saisongemüse <i>Grilled salmon, served with seasonal vegetables</i>	
Filetto di Branzino al Limone con Verdure	30,50 €
Wolfsbarschfilet in Zitronensoße mit Gemüse <i>Sea bass fillet in lemon sauce with vegetables</i>	
Frittura di Calamari e Scampi	33,50 €
Frittierte Tintenfische und Garnelen in Mehlpanade mit Zitrone <i>Fried squid and prawns in flour breading with lemon</i>	
Tris di Pesce	41,00 €
Gegrillter Lachs, gegrillter Schwertfisch und gegrillter Thunfisch <i>Grilled salmon, grilled sowerdfish and grilled tuna</i>	

Kleiner gemischter Salat zu den Fleisch- und Fischgerichten

Small mixed salad with the meat dishes

Spezial-Aufpreis - special surcharge 5,50 €

▲ mit Konservierungsstoffe
▲ mit Antioxidationsmittel
▲ mit Sulfite

● Gluten / Weizen
● Krebstiere
● geschwärzt

■ Ei
■ Milch
■ mit Farbstoff

✗ Schalenfrüchte
🐟 Fisch
🌿 Vegetarisch

Deutsche Gerichte – German Dishes

Käsespätzle . . . 🌱 15,90 €

DIE SÜDDEUTSCHE SPEZIALITÄT

Mit handgemachte Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebel und einem Schuss Sahne

THE SOUTH GERMAN SPECIALTY

With handmade spaetzle with mountain cheese, roasted onions and a dash of cream

Schnitzel ``Wiener Art`` . . . 20,90 €

DER DEUTSCHE KLASSIKER - Schweinerücken paniert, mit Pommes

THE GERMAN CLASSIC - Breaded pork loin with fries

Schwäbischer Zwiebelrostbraten . . 31,90 €

DER GAUMENSCHMAUS UNSERER KÜCHE - Mit Bratkartoffeln

THE DELIGHT OF OUR KITCHEN - With fried potatoes

Kleiner gemischter Salat zu den Deutschen Gerichten

Small mixed salad

Spezial-Aufpreis - special surcharge 5,50 €

Dolci della Casa - Dessert

Tiramisú della Casa 7,50 €

Löffelbiskuit mit hausgemachter Mascarponecreme und original Espresso

Ladyfingers with homemade mascarpone cream and original espresso

Panna Cotta della Casa 7,50 €

Hausgemachte italienische Sahne-Creme mit Topping nach Wahl

Homemade Italian cream with topping of choice

Tartufo classico 8,50 €

Klassisches halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen

Classic semifreddo made with zabaglione and chocolate cream, covered with cocoa and small candied hazelnut pieces

Flute al Limoncello 10,50 €

Gefrorenes Zitronensorbet mit Limoncellogeschmack

Frozen lemon sorbet with limoncello flavor

Tartufo affogato al caffè 10,50 €

Klassisches halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen, übergossen mit original Espresso

Classic semifreddo made with zabaglione and chocolate cream, covered with cocoa and small candied hazelnut pieces, topped with original Espresso



▲ mit Konservierungsstoffe
▲ mit Antioxidationsmittel
▲ mit Sulfite

● Gluten / Weizen
● Krebstiere
● geschwärzt

■ Ei
■ Milch
■ mit Farbstoff

✗ Schalenfrüchte
🐟 Fisch
🌱 Vegetarisch