

---

## Suppen

---

- |  |      |
|--|------|
| 1) Tomatencreme Suppe mit Sahne-Häubchen und Basilikum <sup>1)</sup>     | 4,90 |
| 2) Rinderkraftbrühe "Stracciatella" mit Ei und Parmesan <sup>C) G)</sup> | 4,90 |
- 

## Salate

---

- |  |       |
|--|-------|
| 20) Gemischter Salat   | 7,00  |
| 22) Gem. Salat Nizza mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln <sup>3)</sup>                     | 10,50 |
| 23) Gem. Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und Kräutercroutons <sup>A)</sup> | 11,50 |
| 24) Rucolasalat mit Perltomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamico <sup>G)</sup>   | 7,00  |
| 25) Tomatensalat mit Ricotta (Schafskäse) und roten Tropea Zwiebeln <sup>A)</sup>  | 7,00  |
- 

## Pizza

(Pizzen werden mit Tomaten und Mozzarella belegt)

---

- |   |       |
|---|-------|
| 44) „Andrea“ mit frischen Tomaten, <sup>A) G)</sup> Pancetta (Ital. Magerspeck) Pilze und gehobeltem Pecorino (ohne Tomatensauce)                   | 14,50 |
| 45) „Margherita“ mit Tomaten und Mozzarella <sup>A) G)</sup>  | 9,50  |
| 46) „Milano“ mit Salami und gek. Schinken <sup>A) G) 3) 8)</sup>  | 12,90 |
| 47) „Prosciutto e Funghi“ mit gek. Schinken und Champignons <sup>A) G) 3) 8)</sup>  | 12,90 |
| 48) „Tonno“ mit Thunfisch und roten Zwiebeln <sup>A) G) D)</sup>  | 12,90 |
| 49) „Caprese“ Cherry Tomaten, Büffel-Mozzarella und Rucola <sup>A) G)</sup>   | 12,90 |
| 50) „Boscaiola“ mit Salsiccia und Steinpilzen <sup>A) G) 3) 8)</sup>  | 14,90 |
| 51) „Gorgonzola“ mit Gorgonzola und Spinat <sup>A) G)</sup>   | 12,90 |
| 52) „Parma“ mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan <sup>A) G)</sup>   | 13,80 |
| 53) „Capricciosa“ mit Salami, Champignon, Oliven Gek. Schinken; Artischocken und Peperoni <sup>A) G) 3) 8)</sup>                                    | 13,50 |
| 54) „Sicilia“ Knoblauch, Kapern, Sardellen, Oliven und getr. Tomaten <sup>A) G)</sup>   | 11,90 |
| 55) Burrata Parmaschinken, Rucola und Burrata <sup>A) G)</sup>  | 14,50 |
| 56) „Ortolana“ mit frischen Tomate, gegrilltem Gemüse und geriebenem Ricotta <sup>A) G)</sup> (Aubergine, Zucchini und Paprika) (ohne Tomatensauce) | 13,50 |
- 

---

## Vorspeisen

---

- |   |       |
|---|-------|
| 5) Geröstete Weißbrotscheiben "Bruschetta" mit Tomaten <sup>A)</sup>                            | 4,90  |
| 6) Rinderfilet Carpaccio mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesan <sup>7)</sup>                  | 12,50 |
| 7) „Vitello tonnato“ Hauchdünne Kalbsbratenscheiben <sup>3) 6)</sup> mit feiner Thunfischsauce  | 11,00 |
| 8) Kalte gemischte Vorspeise mit Rinderfilet-Carpaccio, Hausgebeiztem Lachs und Vitello tonnato | 12,50 |
| 9) Oktopus Carpaccio mit Olivenöl und Zitrone   | 12,00 |
| 11) Hausgebeizter Lachs mit Olivenöl und Zitrone  | 11,00 |
| 18) Burrata-Vorspeise (Burrata, Tomaten, Rucola und Balsamico-Creme)                            | 11,50 |
| 13) Gratinierte Aubergineröllchen <sup>C) G) A)</sup>   | 11,00 |
| 14) Hausgemachte Gemüse Vorspeise   | 11,00 |
| 19) Kürbis-Flan (Cremiges Kürbisufflée) <sup>C) G)</sup> auf Kürbisgemüse mit Ziegenkäsecreme   | 12,50 |
| 15) Gebackener Ziegenkäse mit Feigensenf und Meerrettich <sup>A) G)</sup>                       | 11,00 |
- 

## Pasta

(Sollten Sie keinen Parmesan wünschen, geben Sie dies bei der Bestellung an)

---

- |  |       |
|--|-------|
| 28) „Spaghetti marinara“ <sup>A) B)</sup> Spaghett mit Meeresfrüchten  | 14,50 |
| 30) Große Ravioli mit Büffel-Ricotta und Spinat gefüllt, an Tomatensauce, geback. Aubergine und Zucchini <sup>A) G) C)</sup> | 15,50 |
| 32) „Linguine al Gambero“ mit argentinischen roten Garnelen nach mediterraner Art <sup>6) A) B)</sup>                        | 15,90 |
| 35) Tagliatelle Nudeln mit Lachs und Zucchini an rosa Sauce <sup>A) G)</sup>   | 14,00 |
| 36) Linguine Nudeln mit Knoblauch, Chili, Oliven <sup>A)</sup> getr. Tomaten, Pinienkerne und Kirschtomate                   | 13,50 |
| 37) Rigatoni Nudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, Tomate, Curry und Sahne <sup>A) G)</sup>                            | 14,00 |
| 39) Lasagna-Auflauf <sup>A) G) C)</sup>  | 13,00 |
| 40) Spaghetti arrabbiata mit Knoblauch, Chili, Tomaten und Basilikum <sup>A) G)</sup>  | 12,00 |
| 42) Spaghetti "Carrettiera" Knoblauch, Oliven, Kapern Sardellen, Tomaten und Oregano <sup>A)</sup>                           | 13,50 |
| 43) Paccheri mit Speck, Salsiccia, Champignons und Fleischsauce <sup>A) 3) 8)</sup>  | 15,00 |
- 

A) Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, G) Milch, H) Schalenfruchte, I) Sellerie, J) Senf, F) Sojabohnen, 1: Farbstoff, 2: Koffeinhaltig,

3: mit Konservierungsstoff, 4: gefärbt: Beta-Carotin, 5: Antioxidationsmittel, 6: mit Geschmackverstärker (Glutamat), 7: Zitronensäure, 8: mit Phosphat,

## Hauptgerichten Fleisch

|   |       |
|---|-------|
| 66) Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterkruste an Barolosauce <sup>A) I) 6:</sup>   | 27,00 |
| 67) Kalbsrückenschnitzel „Saltimbocca“ mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce <sup>A)</sup>  | 24,50 |
| 69) Fleischplatte vom Grill mit Lammkotelett, Kalbsrücken, Schweine- u. Rinderfilet   | 24,50 |
| 70) „Tagliata di manzo“ rosagebratenes, <sup>G)</sup> aufgeschnittes Rumpsteak an Kräutersauce, Rucola, Perltomaten und gehobeltem Parmesan     | 24,50 |
| 75) Schweinefiletmedaillon an Gorgonzola-Sahnesauce <sup>A) G)</sup>  | 20,00 |
| 72) Gebratene Kalbsleber an Salbeibutter <sup>A)</sup>  | 20,00 |
| 73) T-Bone Steak „Fiorentina“ vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone   | 34,00 |
| 74) Involtini di vitello al vino <sup>A) G)</sup> Gebratene Kalbsröllchen (mit Parmaschinken, Mozzarella und Parmesan gefüllt) an Weißweinsauce | 22,00 |
| 95) Rosagebratenes Lammrückenfilet vom Grill mit Kräuterkruste an Thymian-Rotweinsauce <sup>A) I) G) 6:</sup>                                   | 27,00 |

Beilage: Rosmarin Kartoffeln und Tagesgemüse

## Hauptgerichten Fisch

|  |       |
|--|-------|
| 78) Goldbrassenfilet aus dem Ofen mit Knoblauch, Gemüsezwiebeln, Cherrytomaten, Kapern, Oliven und Kartoffeln an Weißweinsauce | 24,50 |
| 58) Zartes Schwertfischfilet vom Grill mit einer <sup>A)</sup> würzigen Panade nach Sizilianischer Art                         | 26,50 |
| 60) Gemischte Fischplatte vom Grill mit Garnelen, Schwertfischfilet, Dorade und Seppien <sup>B)</sup>                          | 25,50 |
| 97) Gebratenes Lachsfilet mit Champignons <sup>A) D) G) B)</sup> und Shrimps an Rosasauce                                      | 20,00 |
| 62) Seeteufelmedaillon mit Parmaschinken, Salbei, Weißwein und Tomatenfilets <sup>A) G)</sup>                                  | 26,50 |
| 61) Gebratene Nordsee-Seezunge <sup>A)</sup> mit zerlassener Butter und Zitrone  | 34,00 |

Beilage: Gemischter Salat

## Geflügel

|   |       |
|---|-------|
| 76) Piccata di Tacchino con Spaghetti <sup>A) C) G)</sup> Putenschnitzel (in Ei-Parmesan-Mantel) mit Tomatenspaghetti | 15,50 |
|---|-------|

## Menü Pesce / Menü Carne (3 Gänge)

„Antipasto casa“ Gemischter Vorspeisen-Teller mit Rinderfiletcarpaccio, gebeizter Lachs und Vitello tonnato

\*

Seeteufelmedaillon mit Parmaschinken, Salbei Weißwein und Tomatenfilet <sup>A) G)</sup>

\*

oder

\*

Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterkruste an Barolosauce <sup>A) I) 6:</sup>

\*\*

Gemischter Dessert Teller „AL DUOMO“ € 42,00  
mit Tiramisu, Mousse au Chocolat, und Tartufoeis

## "Candle Light Menü" 5 Gänge Menü wie oben mit Sorbet als Zwischengang

€ 58,00

|   |       |
|---|-------|
| 31) Ravioli mit Steinpilz-Füllung im <sup>A) G) C)</sup> eigenem Sud                              | 16,80 |
| 98) Entebraten, mit Rotkraut und Krokette o. Salzkartoffeln <sup>A) 6; I)</sup>                   | 24,00 |
| 79) „Ossobuco Milanese“ Kalbshaxenscheiben Mailänder Art mit Safran Risotto <sup>A) J) 6; ;</sup> | 24,00 |

## Dessert

|   |      |
|---|------|
| 81) „Crème Brûlée“ <sup>C) G)</sup>   | 7,00 |
| 85) Mövenpick-Eis <sup>H) G)</sup> versch. Sorten (Kugel)                                 | 2,50 |
| 86) „Sgroppino“ Zitronensorbet mit Wodka und Prosecco                                     | 7,00 |
| 87) Tiramisu auf Orangensauce <sup>G) 1:</sup>  | 6,70 |
| 88) „Pannacotta“ Gekochtes Sahne Dessert <sup>G) 1:</sup>                                 | 6,70 |
| 89) Schokoladen Mousse auf Kiwisauce <sup>C) G) 1:</sup>                                  | 6,70 |
| 90) Mandelparfait mit Amaretti-Keksen an Karamelsauce <sup>G) C) H) Mandeln</sup>         | 7,00 |
| 91) Tartufo-Eis mit Espresso, Kaffeelikör, Sahne und Krokant <sup>A) C) F) G) H) 2)</sup> | 6,80 |
| 92) Schokoladensoufflé mit Vanilleeis <sup>A) C) F) G) H)</sup>                           | 7,50 |
| 93) Gemischter Dessert Teller <sup>A) C) F) G) H) Haselnüsse G) 1:</sup>                  | 7,90 |
| 94) Gemischte Käse-Auswahl <sup>G) J)</sup>   | 7,90 |

A) Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, G) Milch, H) Schalenfruchte, I) Sellerie, J) Senf, F) Sojabohnen, 1: Farbstoff, 2: Koffeinhaltig,

3: mit Konservierungsstoff, 4: gefärbt: Beta-Carotin, 5: Antioxidationsmittel, 6: mit Geschmacksverstärker (Glutamat), 7: Zitronensäure, 8: mit Phosphat,