

## I Classici / Unsere Klassiker

### **Insalate / Salate**

|  |      |
|--|------|
| <b>Insalata mista di stagione</b> <sup>(13)</sup><br>Gemischter Salat der Saison   | 6    |
| <b>Insalata di pomodori, tonno e cipolla</b> <sup>(D, 2,7)</sup><br>Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln                    | 8,5  |
| <b>Insalata caprese</b> <sup>(13, G, 2, 7)</sup><br>Gemischter Salat der Saison, Oliven, getrocknete Tomaten, Büffelmozzarella | 12,5 |

### **Antipasti / Vorspeisen**

|   |      |
|---|------|
| <b>Bruschetta classica</b> <sup>(A1)</sup><br>Bruschetta mit Tomaten und Basilikum  | 5,5  |
| <b>Melanzane alla sorrentina</b> <sup>(A1, G)</sup><br>Auberginenauflauf mit Mozzarella und Grana Padano überbacken   | 10,5 |
| <b>Burrata pugliese</b> <sup>(G,H,E)</sup><br>Burrata auf Tomatenspiegel mit Olivenöl, Basilikum und gerösteten Pinienkernen  | 13   |
| <b>Vitello tonnato</b> <sup>(C,G,D,2,7)</sup><br>Feine Kalbsbratenscheiben mit Thunfischcreme und Kapernäpfel   | 13,5 |
| <b>Carpaccio di Bresaola della Valtellina</b> <sup>(H,13)</sup><br>Carpaccio aus Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Rucola, Grana Padano                               | 15,5 |
| <b>Antipasto della casa (für 2 Personen)</b> <sup>(H,D,A1,C,G,2,7)</sup><br>Carpaccio aus Bresaola, Büffelmozzarella und Tomaten, Vitello Tonnato, Lachstatar, Gemüse, Crostini | 29   |

## Paste / Teigwaren

|   |      |
|---|------|
| <b>Spaghetti con pomodorini di collina e basilico*</b> <sup>(A1)</sup><br>Spaghetti mit Kirschtomaten und frischem Basilikum            | 9    |
| <b>Spaghetti alla carbonara*</b> <sup>(A1, C, 2,7)</sup><br>Spaghetti mit Ei und Guanciale (Wangenspeck)                                | 12,5 |
| <b>Fettuccine al salmone in salsa aurora*</b> <sup>(A1, D, C, G)</sup><br>Bandnudeln mit frischem Lachs in sahniger Tomatensauce        | 13,5 |
| <b>Paccheri al Buongustaio</b> <sup>(A1, G, L, H)</sup><br>Paccheri mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomatensauce, Grana Padano            | 16,5 |
| <b>Linguine, crema di pistacchio allo zenzero, gamberetti</b> <sup>(A1, B, H, G, L)</sup><br>Linguine, Pistazien-Ingwer-Creme, Garnelen | 17,5 |

\*auch Glutenfrei erhältlich

## Pesce / Fischgerichte

|   |      |
|---|------|
| <b>Filetto di orata alla griglia</b> <sup>(A, D)</sup><br>Doradefilet vom Grill   | 23   |
| <b>Calamari alla griglia</b> <sup>(N)</sup><br>Tintenfisch vom Grill  | 22,5 |
| <b>Filetto di salmone in crosta di patate, ratatua di verdure, coulis di pomodoro e burrata</b> <sup>(D, G)</sup><br>Lachsfilet in Kartoffelkruste, Gemüse-Ratatouille, Tomatencoulis und Burrata | 24,5 |
| <b>Grigliata di pesce misto</b> <sup>(B, D)</sup><br>Edelfischvariation vom Lava-Grill (nach Tagesangebot)  | 38   |

*Fisch- und Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse der Saison serviert*

## Carne / Fleischgerichte

|   |    |
|---|----|
| <b>Paillard di vitello alla griglia, lasagnetta di melanzane, patate al rosmarino</b> <sup>(A1,G)</sup> | 24 |
| Kalbsschnitzel vom Grill mit Auberginen-Lasagne, Rosmarinkartoffeln                                     |    |
| <b>Saltimbocca alla romana</b> <sup>(A1,13,)</sup>  | 25 |
| Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce                                     |    |
| <b>Filetto di manzo alla griglia</b>  | 33 |
| Rinderfilet (ca.200g) vom Lava-Grill  |    |
| <b>Filetto di manzo al pepe verde</b> <sup>(2, H, J,L,G)</sup>  | 35 |
| Rinderfilet (ca. 200g) mit grünem Pfeffer in Cognac- Rahmsauce  |    |

*Fisch- und Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse der Saison serviert*

## Formaggi / Käse

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Selezione di formaggi con mostarda di frutta</b> <sup>(H, E, J,2)</sup> | 9,50 / 15,5 |
| Ausgesuchte Käsespezialitäten mit Früchtesenf                              |             |

## Dolci / Dessert

|  |     |
|--|-----|
| <b>Gelato Tartufo nero</b> <sup>(G, H, 2)</sup>  | 5,5 |
| Schwarzes Trüffeleis   |     |
| <b>Panna Cotta</b> <sup>(G)</sup>  | 6,2 |
| Panna Cotta  |     |
| <b>Affogato al Caffè</b> <sup>(G,H,12)</sup>   | 7   |
| Weißes Trüffeleis mit einem Espresso übergossen  |     |
| <b>Tiramisú classico al mascarpone</b> <sup>(A1,H,E,G,C,13)</sup>                      | 7,2 |
| Unser klassisches selbstgemachtes Tiramisú mit Mascarpone                              |     |
| <b>Tortino al cioccolato, gelato vaniglia e frutti di bosco</b> <sup>(C,G,E,H,2)</sup> | 8,5 |
| Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleeis und Waldfrüchte                                |     |

## Pizza

|  |      |
|--|------|
| <b>Margherita</b> (A1, G)<br>mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum   | 9    |
| <b>Salami</b> (A1, G, 2, 7)<br>mit Tomaten, Mozzarella und Salami Napoli   | 10   |
| <b>Prosciutto e Funghi</b> (A1, G, 2, 7)<br>mit Tomaten, Mozzarella, Kochschinken und Champignons                        | 11,5 |
| <b>Vegetariana</b> (A1, G)<br>mit Tomaten, Mozzarella und Gemüse der Saison  | 11,5 |
| <b>Tonno e cipolla</b> (A1, G, D, 2, 7)<br>mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln                               | 12   |
| <b>Fuoco</b> (A1, G, 2, 7)<br>mit Tomaten, Mozzarella, streichfähige pikante kalabrische Salami und Peperoni             | 12,5 |
| <b>Bella Vista</b> (A1, D, G)<br>mit Tomaten, Mozzarella, frischer Lachs und Rucola                                      | 14,5 |
| <b>Quattro Stagioni</b> (A1, G, 2, 7, I)<br>mit Tomaten, Mozzarella, Napoli Salami, Kochschinken, Artischocken und Pilze | 15,5 |
| <b>Regina</b> (A1, G, 2, 7)<br>mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und gehobelter Grana Padano                | 15,5 |
| <b>Focaccia (Pizzabrot)</b> (A1)   | 4,5  |
| <b>Preiszuschlag je Zusatzbelag nach Wahl</b>  | 1,2  |

Gerne stellen wir Ihre Pizza auch auf Wunsch zusammen

*Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service*

### Allergene Stoffe

A) Glutenhaltiges Getreide<sup>(A1 Weizen), (A2 Roggen), (A3 Gerste), (A4 Hafer)</sup>  
 B) Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse  
 C) Eier und Ei-Erzeugnisse  
 D) Fisch und Fisch-Erzeugnisse  
 E) Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse  
 F) Soja und Soja-Erzeugnisse  
 G) Milch und Milch-Erzeugnisse  
 H) Schalenfrüchte

I) Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse  
 J) Senf und Senf-Erzeugnisse  
 K) Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse  
 L) Schwefeldioxid und Sulfite  
 M) Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse  
 N) Weichtiere  
 (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. „mit Farbstoff“ 2. „mit Konservierungsstoff“ 3. „mit Geschmacksverstärker“ 4. „mit Süßungsmittel“  
 5. „mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle“ 6. „Nitrat/Nitrit Pökelsalz“ 7. „mit Antioxidationsmittel“  
 8. „mit Phosphat“ 9. „chiminhaltig“ 10. „geschwärzt“ 11. „geschwefelt“ 12. „koffeinhaltig“ 13. „Sulfide“