# Aperitiv

**APEROL SPRITZ** 7,90 €
Klassisch, mit Maracuja oder Rhababerflavor

**ITALIAN SPRITZ** 7,90 €
Italicos, Frizzante, Zitrone

**LIMONCELLO SPRITZ** 7,90 €
Limoncello, Prosecco, Soda

**AMANDA GIN** 7,90 €
Gin, Tonic Water, Zitrone, Thymian

**LILLET WILD BERRY/ PEACH** 7,90 €
Lillet, Schweppes Wild Berry oder Peach

**NEGRONI** 7,90 €
Gin, Wermut, Campari

**ESPRESSO MARTINI** 7,90 €
Absolut Wodka, Kaluha, Espresso Shot

**MARTINI BLANC/ ROSSO** 4,90 €
Weißer oder Roter Martini 4 cl

**KIR ROYAL** 3,90 €
Prosecco und Cassis 0,1 l

**PROSECCO** 3,10 €
Weiß oder rosé 0,1 l

**CHAMPAGNER MOET CHANDON ICE IMPERIAL** 119,00 €
Flasche 0,7 l

# Vorspeisen

**BRUSCETTA** 7,90 €
4 Stück crosses Giabatta mit einer Tomaten-Chutney

**CARPACCIO** 13,90 €
Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Pinienkernen, Olivenöl und Zitrone

**CARPACCIO TARTUFO** 16,90 €
Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit frischem Rucole, Parmesan und Trüffel

**VITELLO TONNATO** 13,90 €
Zartes, dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch, eingelegt in Thunfischpaste mit Oliven und Kapern

**MOZZARELLA CAPRESE PARMA** 14,90 €
Frische Tomaten, Büffelmozzarella, herzhafter Parmaschinken und Kräuterpesto

**BURRATA CLASSICO** 11,90 €
Herzhafter Burrata-Käse auf frischem Feldsalat mit Waldbeeren, Nüssen und Honig-Senf-Dressing

**CARPACCIO BARBIETOLLA** 12,90 €
Ein Carpaccio aus roter Beete, Burrata-Käse, mit karamellisierten Pistazien, Rucola, Cherry Tomaten und Parmesankäse

**GEBACKENER ZIEGENKÄSE** 12,90 €
Gebackener Ziegenkäse auf frischem Rucola, mit Cherry Tomaten, mit einem Frucht-Nussmix und feinem Honig, mit unserem Himbeer-Essig-Öl-Dressing

**GARNELEN AGLIO E OLIO** 12,90 €
6 Black Tiger Gambas (nicht geschält) in pikantem Knoblauchöl und feinen italienischen Kräutern

**POLPO AVIATORE** 14,90 €
frischer Oktopus zubereitet in einer Olivenöl-Knoblauchsauce mit Kräutern

# Salat

**INSALATA GAMBERETTO** 16,90 €

Frischer gemischter Waldsalat mit Cherry Tomaten, verschiedenen Waldfrüchten, dazu in Koriander und Knoblauch gegrillte Garnelen. Angemacht mit hausgemachter Himbeer-Honig-Sauce

**INSALATA FORMAGGIO DI PECORA E TONNO** 14,90 €

Frischer Lollo Rosso mit Rucola, Cherry Tomaten, Thunfisch, roten Zwiebeln, Salatgurke, Feta und Oliven

**INSALATA FRUTATO** 15,90 €

Frischer, gemischter Waldsalat mit Mango und Mandarine. mit gegrillten Hähnchenbrustfilet-Streifen

**INSALATA FUNGHI** 15,90 €

Frischer, gemischter Waldsalat mit Cherry Tomaten, gebratenen Zwiebeln und Champignons und gegrillten Hähnchenbrustfilet-Streifen

**INSALATA MELOGRANO** 19,90 €

Frischer, gemischter Waldsalat mit Granatapfelkernen, einem Mix aus Waldbeeren und Nüssen, dazu rosa gegrillte Rinderfilet-Streifen

# Fleischgerichte

| | | |
|---|---|---|
| **KALBSSCHNITZEL (PANIERT)** | | 13,90 € |
| **HAHNCHENBRUSTFILET** | | 14,90 € |
| **SCHWEINEFILET** | | 17,90 € |
| **RINDERFILET DRY AGE** | | |
| | 200g | 24,90 € |
| | 250g | 31,90 € |
| | 300g | 38,90 € |
| **RINDERFILET DRY AGE VOM HOLZKOHLEGRILL** | | |
| | 500g | 64,90 € |
| | Aufpreis pro 100g | je 11,90 € |
| **RUMPSTEAK DRY AGE VOM HOLZOHLEGRILL** | | |
| | 250g | 25,90 € |
| | 300g | 31,90 € |
| | 400g | 38,90 € |
| **ENTRCOTE DRY AGE VOM HOLZKOHLEGRILL** | | |
| | 250g | 26,90 € |
| | 300g | 32,90 € |
| | 400g | 39,90 € |
| **TOMAHAWK (1KG) FÜR 2 PERSONEN** | | 69,90 € |
| | Aufpreis pro 100g | 7,90 € |

# Beilagen

| | |
|---|---|
| Steakfries<br>Bratkartoffeln<br>Rosmarinkartoffeln<br>BabySpinat<br>Brokkoli in Butter mit Mandeln<br>kleiner gemischter Waldsalat | je 3,90 € |
| Frisches Gemüse der Saison | 4,90 € |
| Kartoffelpürree mit weißer Trüffelpaste | 5,90 € |
| Gnocchi, gefüllt mit Käse in einer Trüffel-Rahmsauce | 6,90 € |

# Saucen

| | |
|---|---|
| Kräuterbutter | 2,00 € |
| Al Pepe (Cognac-Pfeffer-Rahm)<br>Gorgonzolasauce<br>Cipolla-Sauce (geschmorte Zwiebeln)<br>Champignonrahmsauce | je 3,00 € |

# Fleischgerichte completo

**MEX-GRILL TELLER** 24,90 €

gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, Schweinesteak, Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu reichen wir Steakfries und einen kleinen Beilagensalat

**KALBSMEDAILLONS AMANDA** 27,90 €

feine Kalbsmedaillons mit leckerer Champignon-rahm-Sauce an feinen Rosmarinkartoffeln **mit einem kleinen Beilagensalat**

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 28,90 €

sehr dünn geschnittene Kalbsmedaillons mit Parmaschinken auf einer feinen Salbei-Butter Sauce an Bratkartoffeln mit einem kleinen Beilagensalat

**LAMMKARREE ALL'AGLIO** 33,90 €

in leicht scharfer Knoblauchbutter gegrilltes Lammkarree an Bratkartoffeln mit einem kleinen Beilagensalat

**LAMMKARREE VINO ROSSO** 33,90 €

gegrilltes Lammkarree auf einer feinen Rotweinsauce mit Cashewkernen an Rosmarin-kartoffeln mit einem kleinen Beilagensalat

**RINDERFILET GAMBERI** 33,90 €

ca. 220 g zartes Rinderfilet auf einer Cognac-Pfeffer-Sauce mit 2 Riesengarnelen an Rosmarinkartoffeln mit einem kleinen Beilagensalat

**INVOLTINI DELIZIOSO** 21,90 €

gerolltes Kalbsschnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken an Steakfries mit einem kleinen Beilagensalat, wahlweise mit Champignonrahmsauce oder Gorgonzolasauce

# Fischgerichte

**SALMONE GRIGLIA** 26,90 €
Frisches Lachsfilet gegrillt mit Kräutern, Cherry Tomaten und Knoblauch an Rosmarinkartoffeln mit einem kleinen Tomaten-Rucolasalat

**SALMONE PEPERONCINO** 26,90 €
Frisches Lachsfilet auf einer herzhaften Cognac-Sahnesauce mit rotem Pfeffer an hausgemachten Basilikum Pesto Gnocchi mit einem kleinen Tomaten-Rucolasalat

**VIERERLEI FISCHTELLER** 29,90 €
Feine Filets vom Zander, Lachs und Kabeljau, sowie einer Black Tiger Garnele auf verschiedenen Saucenspiegeln an hausgemachten Pesto Gnocchi mit einem kleinen Tomaten-Rucolasalat

**LUCCIOPERCA TRATTORIA** 25,90 €
Zartes Zanderfilet auf einer leichten Zitronensauce an herzhaften Bratkartoffeln mit einem kleinen Tomaten-Rucolasalat

**ZANDERROULADE AMANDA** 25,90 €
Herzhafte Zanderroulade, bestrichen mit Pernod und Senf, gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Rucola an Wildreis mit einem kleinen Tomaten-Rucolasalat

**LOUP DE MER** 25,90 €
frischer Wolfsbarsch auf dem Holzkohlegrill gegart mit Rosmarinkartoffeln und einer feinen Weißweinsauce mit einem kleinen Tomaten-Rucolasalat - am Tisch Filetiert

**SEEZUNGE VINO BIANCO** Tagespreis
frische Seezunge auf einer feinen Weißwein-Buttersauce an Pesto-Linguini mit einem kleinen Tomaten-Rucolasalat - am Tisch filetiert

**POLPO AMANDA** 28,90 €
Frischer Oktopus an schwarzen Linguine, mit Cherry Tomaten, Kräutern und Knoblauch in einer cremigen Buttersauce

# Hausgemachte Pasta

**LINGUINE RUCOLA CHERRY** 19,90 €
hausgemachte Linguini,gebraten mit Cherry Tomaten, Scampi, Kapern, Oliven und Knoblauch mit Parmesan

**LINGUINI DELLA CHEF** 17,90 €
hausgemachte Linguini,gebraten mit frischem Gemüse der Saison mit Knoblauch und Parmesan

**TAGLIATELLE AMANDA** 19,90 €
selbstgemachte Tagliatelle, gebraten mit Cherry Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Hähnchenbrust, mit Peperoni, Knoblauch und Parmesan

**LINGUINI BB** 19,90 €
hausgemachte Linguini, gebraten mit Rinderfilet-streifen, Cherrytomaten, Zwiebeln und Knoblauch mit Parmesan

**LINGUINI DARIA** 21,90 €
hausgemachte Linguini, gebraten mit Cherry Tomaten in einer Knoblauchsauce mit Garnelen und Parmesan

**FIORELLI ROSSO** 19,90 €
Hausgemacht Ravioli, gefüllt mit Parmaschinken und Feigen, in einer herzhaften Rotweinsauce mit Cashew-Nüssen und Rosa gegrillten Rinderfiletstreifen

**FUNGHETTI BIANCHI E VERDI** 19,90 €
frische Ravioli mit einer Steinpilz-Ricotta-Füllung in einer Cognac-Pfeffersauce mit rosa gegrillten Rinderfiletstreifen

**PASTA LAUTUNO AL LA ROMANA** 19,90 €
frische Bandnudeln in einer Gorgonzolasauce mit Lachsstreifen, ausgarniert mit Himbeeren und Walnüssen

# Hausgemachte Pasta

**TAGLIATELLE GAMBARETTI** 20,90 €
frische Bandnudeln mit einer leichten Tomaten-Weißweinsauce mit Cherry Tomaten, ausgarniert mit 5 Black Tiger Gambas wahlweise mild oder scharf

**TAGLIATELLE FUNGHI** 19,90 €
selbstgemachte Bandnudeln in einer Champignonrahmsauce mit rosa gegrillten Rinderfiletstreifen

**TAGLIATELLE AL PEPE** 17,90 €
Selbstgemachte Bandnudeln in einer Pfefferrahmsauce mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet

**TAGLIATELLE AL SALMONE** 19,90 €
selbstgemachte Tagliatelle in einer Tomaten-Sahnesauce mit Spinat, Knoblauch und Lachsfilet

**LINGUINI TARTUFO** 21,90 €
hausgemachte Linguini in einer feinen Parmesan-Trüffelsauce serviert in einem Parmesannest

**LINGUINI TARTUFO FILETTO** 28,90 €
hausgemachte Linguini in einer feinen Parmesan-Trüffelsauce mit rosa gegrillten Rinderfiletstreifen, serviert in einem Parmesannest

**GNOCCHI POMODORO** 17,90 €
hausgemachte Riesen-Gnocchi gefüllt mit Tomate und Mozzarella in einer fruchtigen Tomaten-Mozzarellasauce und Basilikum mit Parmesan

**LINGUINI POLPO NERO** 21,90 €
hausgemachte schwarze Linguini in einer fruchtigen Tomaten-Knoblauchsauce, mit frischem Oktopus und Gambas

# Pizza (28 cm)

**PIZZA MARGARITA** 10,90 €
mit Tomatensauce und Käse

**PIZZA TONNO CIPOLLA** 14,90 €
mit Thunfisch, Zwiebeln

**PIZZA MOZZARELLA** 14,90 €
mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum

**PIZZA VEGETARIA** 14,90 €
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Spinat und Knoblauch

**PIZZA LA PALMA** 14,90 €
mit Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Peperoni und Knoblauch

**PIZZA PEPPONE** 15,90 €
mit Thunfisch, Schinken, Krabben, Peperoni und Knoblauch

**PIZZA PARMA** 15,90 €
mit Rucola, Parmesan und Parmaschinken

**PIZZA LOSE PIZZARO** 15,90 €
mit BBQ, Salami, rote Zwiebeln, Mais, Peperoni, Jalapenos und Creme Fraiche

**PIZZA BURRATA** 15,90 €
mit Cherry-Tomaten, Burratakäse, Basilikumpesto und Pinienkernen

**PIZZA SALMONE SPECIAL** 15,90 €
mit Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebeln, Lachs und Spinat

**PIZZA FITNESS** 16,90 €
mit dünnem Teig, Hähnchenbrust, Lachs, Krabben, Knoblauch und Peperoni

**PIZZA CHEF** 17,90 €
mit frischem Oktopus, Lachs und Scampi