

Insalate / Salate

Insalata Verde *CM*

Marktfrischer Blattsalat
9.50

Insalata Mista *CM*

Verschiedene bunte Salate
11.50

Insalata Caprese *G*

Saftige Tomaten mit Mozzarella, nappiert mit kaltgepresstem Olivenöl extra vergine
17.50

Insalata di Rucola *GO*

Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherrytomaten
mit feinstem Olivenöl extra vergine und Balsamico
14.50

Antipasti / Vorspeisen

Carpaccio di Manzo *G*

Fein geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Parmesan, mariniert mit Olivenöl extra vergine
22.50

Bruschetta al Pomodoro *A*

Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und marinierten
Tomatenwürfel
9.50

Rindstatar *M*

Klassisch mit unserer würzigen Hausmischung
32.50 / 22.50
Auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whiskey + 5.00

Gamberi al Brandy *AO*

Knoblauchgarnelen in feiner Brandysauce
serviert mit Crostini
18.50

Chouriço di Vinho *AGO*

Portugiesischer Chouriço aus Lamego in Rotwein gekocht
13.50

Crema di Pomodoro *GLO*

Sämige Tomatencremesuppe mit einem Hauch Gin
11.50

Pasta

Lasagne Ricetta di Michele *ACGLO*

Hausgemachte Lasagne mit langsam, geschmorter Hackfleischsauce
nach Micheles Familienrezept

25.50

Spaghetti alla Carbonara *ACGMF*

Klassische Carbonara mit Eigelb, Guanciale, Parmesan und schwarzem Pfeffer

24.50

Spaghetti Gamberi *ACGBMF*

Spaghetti mit sautierten Garnelen, Cherrytomaten und frischem Blattspinat

28.50

★ **Gnocchi Sternen** *ACG*

Kartoffelgnocchi in fruchtiger Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken
und im knusprigem Pizzabrot serviert

25.50

Paccheri al Tonno *ACDOMF*

Paccheri aus Kampanien mit Thunfisch, Cherrytomaten, Kapern und frischer Minze

26.50

Tagliatelle al Ragú *ACGLOMF*

Bandnudeln mit hausgemachter, langsam geschmorter Hackfleischsauce

24.50

Penne alla Vodka *ACGOMF*

Penne in cremiger Tomatenrahmsauce verfeinert mit einem Hauch Vodka

23.50

Risotto ai Funghi *G*

Sämiges Risotto mit aromatischen Waldpilzen und Parmesan

28.50

Handgemachte Pasta

Rustico Triangolo *ACG*

Ravioli mit einer kräftigen Füllung aus Käse und getrockneten Tomatenstücken
garniert mit Cherrytomaten, Taggiasca-Oliven und frischem Rucola

29.50

Rustico Pesto *ACG*

Grüne Ravioli gefüllt mit Pesto, Ricotta und gerösteten Pinienkernen
serviert mit einer Petersiliensauce, aromatisiertem Ricotta und einem Hauch Balsamico

29.50

Carne / Fleisch

Tagliata di Manzo

Rosa gebratenes Rindsentrecôte, aufgeschnitten
mit frischem Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspänen
41.50

Scaloppine di Vitello al Limone *AO*

Zartes Kalbsschnitzel in frischer Zitronensauce
36.50

Piccata alla Milanese *ACG*

Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan gebraten
mit Champignons und Schinken
serviert mit Tomatenspaghetti
41.50

★ **Sternen Burger** *ACG*

Hausgemachter Beefburger im **Pizza-Bun**, mit Käse, Rohschinken, getrockneten
Tomaten, Rucolasalat, Balsamico-Zwiebeln und Cocktailsauce
24.50
Serviert mit hausgemachten Kartoffelchips *E*
29.50

Pollo alla Valdostana *GA*

Zarte Pouletbrust belegt mit Schinken und geschmolzenem Käse
serviert mit Kurkumarisotto
29.50

Stinco di Maiale

Ganze, knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen, mariniert mit frischen Kräutern
serviert mit hausgemachten Kartoffelschnitzen
32.50

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage

Tagliatelle *ACGMF*, Risotto *G*, Kartoffelschnitzen aus dem Ofen,
hausgemachte Kartoffelchips, Mischgemüse
6.50

Pesce / Fisch

Polpo *R*

Zart gegarter Oktopus mediterraner Art
mit Knoblauch und Olivenöl extra vergine,
serviert mit goldbraune Ofenkartoffeln und frischer Blattspinat
42.50

Dolci / Desserts

Tiramisù Fatto in Casa ACG

Hausgemachtes Tiramisù mit Mascarpone, Espresso und Kakao –
nach italienischer Tradition

11.50

Cheesecake AG

Cremiger hausgemachter Cheesecake mit fruchtiger Erdbeersauce

11.50

Coupe Romanoff GEFOC

Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, serviert mit Schlagrahm

13.50

klein-10.50

Schokoladensoufflé GECFA

Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleglace

12.50

★ **Sternen Empfehlung**

Original Pastel de Nata aus Portugal ACPG

Knusprig und cremig –
warm serviert mit Vanilleglace und einem Hauch Zimt

10.50

Die berühmte portugiesische Spezialität aus Lissabon



Unser Tipp dazu:

Pastel de Nata Likör

5 cl - 8.50

oder

wählen Sie aus unserer Mövenpick Glacékarte einen feinen Coup aus

Diverse Sorten Glacé GEC

1 Kugel / Mit Schlagrahm

4.60 / 1.50