

SUPPEN:

<b>Zuppa di Pomodoro</b> L Tomatencremesuppe	€6,90
<b>Minestrone</b> L Gemüsesuppe	€6,90
<b>Zuppa di Pesce</b> BDRO Fischsuppe	€14,90

VORSPEISEN:

<b>Bruschetta</b> 3 Stück A getoastetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch & Basilikum	€8,90
<b>Vitello Tonnato</b> DG zart gedünstetes Kalbfleisch mit Thunfischsauce & Kapern	€14,90
<b>Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano</b> GM Rindscarpaccio mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan	€14,90
<b>Burrata con Prosciutto di Parma e Rucola</b> GM Buratta mit Parmaschinken & Rucola	€14,90
<b>Tartare di Manzo</b> AGM Beef Tartare mit getrüffelnder Butter, Kapern, & getoastetem Weißbrot	€16,90
<b>Tris di Antipasti</b> DGM gemischter Vorspeisenteller – Vitello Tonnato / Burrata mit Rucola & karamelisierten Cherrytomaten / Carpaccio di Manzo	€18,90

RISOTTI:

<b>Risotto Pomodoro con Buratta, Scampi e Basilico</b> GLO Risotto in Tomatensauce mit Buratta, Scampi & Basilikum	€21,90
<b>Risotto Funghi e Porcini</b> GOL Risotto mit Champignons & Steinpilzen	€17,90
<b>Risotto Frutti di Mare</b> BDGLOR Risotto mit Meeresfrüchten	€21,90

SALATE:

<b>Insalata mista</b> MO gemischter Salat	€5,90
<b>Insalata di Rucola</b> GMO Rucolasalat mit Cherrytomaten & Parmesan	€7,90
<b>Insalata di Ceasar con Scampi</b> CDGLMO Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Parmesan, Croûtons, Petersilie	€23,90
<b>Insalata di Ceasar con Manzo</b> CDGLMO Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Parmesan, Croûtons, Petersilie	€24,90

FISCH:

<b>Calamari alla Griglia con Bietole – Patate</b> GOR Calamari vom Grill mit Mangold-Kartoffeln	€22,90
<b>Filetto Salmone con Verdura</b> DL gegrilltes Lachsfilet auf Grillgemüse	€25,90
<b>Scampi alla Griglia con Verdura</b> B Riesengarnelen vom Grill mit saisonalem Grillgemüse	€24,90
<b>Branzino con Bietole – Patate ca. 500g</b> DGL Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt mit Mangold-Kartoffeln	€29,90
<b>Sogliola alla Griglia con Verdura</b> D Seezunge gegrillt mit saisonalem Grillgemüse	€29,90
<b>Pesce misto con Verdura e Patate di Bietole 2 Persons</b> BDR gemischte Fischplatte für 2 Personen mit saisonalem Grillgemüse & Rosmarin-Kartoffeln	€75,00

FLEISCH:

<b>Bistecca alla Fiorentina</b> 500 g T-Bone-Steak mit Rosmarin-Kartoffeln	€36,90
<b>Scaloppina Limone</b> AGL Naturkalbsschnitzel in Zitronensoße mit Rosmarin-Kartoffeln	€23,90
<b>Tagliata di Manzo con Gnocchi al Tartufo</b> AGL Rinderfiletscheiben mit getrüffelten Gnocchi	€31,90
<b>Filetto di Manzo ca. 220g</b> M gegrilltes Filetsteak mit saisonalem, Grillgemüse oder Rosmarinkartoffeln	€32,90
<b>Surf &amp; Turf</b> MR 160 g. Angus Rindfilet, 2 Stück Riesengarnelen & Grillgemüse	€29,90

PASTA:

<b>Spaghetti con Ragout di Vitello</b> ALO Spaghetti Bolognese vom 100% Bio-Kalb	€13,90
<b>Ravioli con Porcini e Ricotta</b> AGO Ravioli gefüllt mit Steinpilzen & Ricotta in Salbeibutter	€16,90
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> ABGLOR Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten	€19,90
<b>Linguine con Tartufo</b> AGL hausgemachte Bandnudeln mit Trüffelsauce, Trüffelbutter	€19,90
<b>Tagliatelle Salmone</b> ADGO breite Bandnudeln in Lachs-Obersauce	€21,90
<b>Linguine alla Vongole</b> ADGO hausgemachte Bandnudeln mit Venusmuscheln	€22,90
<b>Gnocchi ripieno di Tartufo</b> AG hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Trüffel in brauner Butter	€23,90



DESSERT:

<b>Zitronen Sorbet mit Prosecco</b>	€6,90
<b>Tiramisu</b> ACGO mit frischen Erdbeeren	€7,90
<b>Panna cotta</b> G mit frischen Erdbeeren	€6,90
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> CG mit Vanilleeis	€6,90
<b>Raffaello Mousse</b> AGMO	€9,90

ALLERGENINFORMATION

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Käse, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen & Hülsenfrüchte, R = Weichtiere

Coperto 1,90 Mo-Fr ab 14.00 | Samstag, Sonntag & Feiertag ganzen Tag



## SOUPS:

<b>Zuppa di Pomodoro</b> L tomato cream soup	€6,90
<b>Minestrone</b> L vegetable soup	€6,90
<b>Zuppa di Pesce</b> BDRO fish soup	€14,90

## STARTERS:

<b>Bruschetta</b> 3 pc. A toasted white bread with tomato, garlic & basil	€8,90
<b>Vitello Tonnato</b> DM tenderly stewed veal with tuna sauce & capers	€14,90
<b>Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano</b> GM beef scarp carpaccio with cherry tomatoes, rucola & parmesan cheese	€14,90
<b>Burrata con Prosciutto di Parma e Rucola</b> GM burrata cheese with parma ham & rocket salad	€14,90
<b>Tartare di Manzo</b> AGM steak tartare with capers, butter & toasted white bread	€16,90
<b>Tris di Antipasti</b> DGM mixed starters plate with vitello tonnato, burrata with rocket salad & caramelized cherry tomatoes & carpaccio di manzo	€18,90

## RISOTTI:

<b>Risotto Pomodoro con Burrata, Scampi e Basilico</b> GLO risotto in tomato sauce with burrata, scampi & basil	€21,90
<b>Risotto Funghi e Porcini</b> GOL Risotto mit Champignons & Steinpilzen	€17,90
<b>Risotto Frutti di Mare</b> BDGLOR risotto with sea vegetables	€21,90

## SALADS:

<b>Insalata mista</b> MO mixed salad	€5,90
<b>Insalata di Rucola</b> GMO rocket salad with cherrytomatos & parmesan	€7,90
<b>Insalata di Ceasar con Scampi</b> GMO grilled scampi, lattuga iceberg con cetriolo, pomodori, Parmigiano, crostini, prezzemolo	€23,90
<b>Insalata di Ceasar con Manzo</b> GMO grilled filet steak, lattuga iceberg con cetriolo, pomodori, Parmigiano, crostini, prezzemolo	€24,90

## FISH:

<b>Calamari alla Griglia con Bietole – Patate</b> GOR grilled calamari with mangel potatoes	€22,90
<b>Filetto Salmone con Verdura</b> DL grilled salmon filet, grilled vegetables	€25,90
<b>Scampi alla Griglia con Verdura</b> B grilled king prawns with seasonal grilled vegetables	€24,90
<b>Branzino con Bietole – Patate ca. 500g</b> DGL grilled sea bass en bloc with mangel potatoes	€29,90
<b>Sogliola alla Griglia con Verdura</b> D grilled sole with seasonal grilled vegetables	€29,90
<b>Pesce misto con Verdura e Patate di Bietole 2 Persons</b> BDR mixed fish plate for 2 persons with seasonal grilled vegetables & potatoes with rosemary	€75,00

## MEAT:

<b>Bistecca alla Fiorentina</b> 500 g T-Bone-Steak with rosemary potatoes	€36,90
<b>Scaloppina Limone</b> AGL veal cutlet in lemon sauce & potatoes with rosemary	€23,90
<b>Tagliata di Manzo con Gnocchi al Tartufo</b> AGL beef with truffled gnocchi	€31,90
<b>Filetto di Manzo 220g</b> M grilled filet steak with seasonal, grilled vegetable or rosemary potatoes	€32,90
<b>Surf &amp; Turf</b> MR 160 g. Angus beef filet, 2 king prawns & grilled vegetables	€29,90

## PASTA:

<b>Spaghetti con Ragout di Vitello</b> ALO spaghetti bolognese with veal sauce (100% organic)	€13,90
<b>Ravioli con Porcini e Ricotta</b> AGO ravioli filled with porcini & ricotta cheese in sage butter	€16,90
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> ABGLOR spaghetti with sea vegetables	€19,90
<b>Linguine con Tartufo</b> AGL homemade long noodles linguine filled with truffle	€19,90
<b>Tagliatelle Salmone</b> ADGO ribbon noodles in salmon creme sauce	€21,90
<b>Linguine alla Vongole</b> ADGO homemade long noodles linguine with venus clams	€22,90
<b>Gnocchi ripieno di Tartufo</b> AG homemade gnocchi filled with truffle, brown Butter	€23,90



## DESSERTS:

<b>Lemon Sorbet with Prosecco</b>	€6,90
<b>Tiramisù</b> ACGO with fresh strawberries	€7,90
<b>Panna cotta</b> G with fresh strawberries	€6,90
<b>Warm chocolate cake</b> CG with vanilla ice	€6,90
<b>Raffaello Mousse</b> AGMO	€9,90

## ALLERGEN INFORMATION

A = cereals containing gluten, B = crustacean, C = egg, D = fish, E = peanut, F = soya, G = milk or cheese, H = edible nuts, L = celery, M = mustard, N = sesame, O = sulfite, P = lupines & pulses, R = molluscs

Cover 1,90 Mo–Fr form 2:00p.m. on | Saturday, Sunday & Bank Holidays full-time