Insalate

Insalata verde 9.50
Grüner Saisonsalat
Salade verte de saison
Seasonal green salad

Insalata di mercato 12.50
Gemischter Saisonsalat
Salade mêlée de saison
Seasonal mixed salad

Insalata di rucola e pomodorini con scaglie di parmigiano 14.50
Rucola Salat mit Parmesan und Cherrytomaten
Salade de roquette avec parmesan et tomates cerises
Rocket salad with Parmesan Cheese and cherry tomatoes

Antipasti

Bruschetta ai pomodori 3 Pezzi 13.50
Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum
Pain grillé aux tomate, ail, basilic
Grilled bread with tomatoes, garlic, basil

La Parmigiana 2.0 14.80
Auberginenbällchen in Tomatensauce und Mozzarella
Boulettes d'aubergines à la sauce tomate et mozzarella
Eggplant balls with tomato sauce and mozzarella

La Pizzetta fritta con Prosciutto di Parma e Burrata 2 Pezzi 16.00
Frittierte Pizzeteig, Parmaschinken und Burrata
Pâte à pizza frite, jambon de Parme et burrata
Fried pizza dough, Parma ham and burrata

Le Zuppe

Zuppa del giorno 11.50
Tagessuppe
Soupe du jour
Soup of the day

Zuppa vellutata di zucca moscata, semi di girasoli tostati 12.50
Samtige Kürbissuppe, geröstete Sonnenblumenkernen
Soupe à la courge veloutée, graines de tournesol grillées
Velvety pumpkin soup, roasted sunflower seeds

Zuppa di pesce
Piccolo 24.50
Grande 33.00
Fischsuppe
Soupe de poissons
Fish Soup

MwSt. 8.1% inbegriffen

Pasta

Linguine Arrabbiata 18.50
Pikante Tomatensauce
Sauce tomate piquante
Spicy tomato sauce

Linguine all' aglio, olio, peperoncino 18.50
Knoblauch, Olivenöl, Paprikaschoten, Petersilie
Ail, huile d'olive, piments, persil
Garlic, oil, peppers, parsley

Rigatoni alla norma 23.50
Tomatensauce, Auberginen, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum, Ricotta salata
Sauce tomate, aubergine, ail, huile d'olive, basilic, ricotta salata
Tomato sauce, eggplant, olive oil, garlic, basil, ricotta salata

Rigatoni all' amatriciana 23.50
Tomatensauce, Guanciale (Wangenspeck), Pecorino Romano
Sauce tomate, Guanciale (lard de joue de porc), Pecorino Romano
Tomato sauce, Guanciale (pork cheek bacon), Pecorino Romano

Pasta " le specialità "

je nach Ankunft, Selon l'arrivage, according to arrival

Linguine alle vongole verace 29.50
Mit Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch
Avec palourdes, huile d'olive, ail, persil
With Venus calms, oil olive, garlic, parsley

Strozzapreti ai frutti di mare 29.50
Mit Meeresfrüchten
Avec des fruits de mer
With seafood

Pasta Ripiene e Gnocchi di patate

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al pomodoro 23.50
Teigtaschen mit Quark- und Spinatfüllung an Tomatensauce
Pâtes farcies avec fromage et épinards avec sauce tomate
Pasta filled with ricotta and spinach with tomato sauce

Fagottini al Tartufo nero 28.00
Teigtaschen mit Trüffelfüllung
Fagottini farcies aux truffes
Fagottini stuffed with truffles

Gnocchi di patate alla Sorrentina 19.50
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella Fior di Latte
Gnocchi de pommes de terre avec sauce tomate et Mozzarella Fior di Latte
Potato gnocchi with tomate sauce and Mozzarella Fior di Latte

MwSt. 8.1% inbegriffen

Carne e Pesce

Bistecca di manzo grigliata con burro all' erbette **43.00**
Rinds Entrecôte grilliert an Kräuter Olivenöl
Entrecôte de bœuf grillé à l'huile d'herbes fraîches
Grilled beef steak with Fresh Herb Oil

Stinco di agnello brasato su polenta Bramata **37.50**
Lamm Haxen geschmorrt auf Bramata Polenta
Jarrets d'agneau braisés sur polenta Bramata
Lamb shanks braised on Bramata polenta

Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano **39.50**
Kalbshaxe geschmort mit Safranrisotto
Jarret de veau braisé avec risotto au safran
Veal shanks braised with saffron risotto

Selezione carne L' Ulivo **Prezzo del giorno**
Fleischempfehlung Tagespreis
Proposition de viande Prix du jour
Meat suggestion Price of the day

Pesce Spada grigliato **36.50**
Grillierte Schwertfisch - **je nach Ankunft**
Steak d'espadon grillé - **Selon l'arrivage**
Grilled swordfish - **According to arrival**

Contorni: Risotto, Patate Fritte, Tagliatelle, Insalata

Dolci della casa e Gelati

Tiramisù **11.00**
Mascarpone, Löffelbiscuit, Eier, Kaffee, Amaretto / Biscuits à la cuillère, Mascarpone, Oeufs, Café, Amaretto

Panna cotta con coulis ai frutti di stagione **9.00**
Panna cotta mit Saison Früchte Coulis / Panna cotta au coulis de fruits de saison

Baba Rhum Invecchiato **9.50**
Hefegebäck im Rhum getränkt / Pâtisserie à la levure imbibée de rhum

Cannolo Siciliano **8.50**
Frittierte Teigrolle mit Ricottafüllung / Pâtisserie sicilienne en forme de tube fourrée à la ricotta

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia e gelato di canella **12.50**
Apfelküchlein mit Vanillesauce und Zimteis / Beignets de pommes avec sauce à la vanille et glace à la cannelle

Affogato al caffè **8.50**
Vanilleeis "ertränkt" im Espresso / Glace vanille "noyée" dans l'espresso

Gelati Frisco Imperial

Gelati: vaniglia, cioccolato, caffe, caramel, pistacchio, fragola

Sorbeti: limone, arancia sanguina, prugna, pere Williams

per Pallina 4.50 + panna 1.00 / + alcolico 3.50

MwSt. 8.1% inbegriffen