

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke - Flaschen

fritz kola / kola Zuckerfrei 0,33l je 4.2
 fritz Mischmasch
 fritz limo - Orange / Zitrone

fritz bio - Apfelschorle 0,33l je 4.5
 fritz bio - Rhabarberschorle
 fritz bio - Traubenschorle

Viva con Agua 0,33l 3.2
 "leise" oder "laut" (ohne oder mit) 0,75l 5.9

SPRIZZETTI

0,2l je 7.5

Aperol / Campari / Cynar / Select

APERITIVI

Crodino 0,098l 4.5

der Klassiker - alkoholfreies Aperitiv

Crosecco 0,2l 7.5

Crodino - Prosecco

Red Lime Time 0,2l 8.5

Rum - Gin - Limejus - Tonic - Granadine

Cicciolina 0,2l 8.5

Rhabarbersaft - Prosecco - Minze - Holunder

Portofino 0,2l 8.5

Prosecco - Soda - Aperol - Portwein

Lemon Fizz 0,2l 8.5

Limoncello - Prosecco - Tonic - Minze

Bier vom Fass 0,5l 4.6


Helles / Kellerbier (100% bio)

Flaschenbier
 Köstrizer 0,33l 3.6

Flaschenbier Alkoholfrei
 Paulaner Hefeweizen 0,5l 4.6

Fürstenberg Pils 0,33l 3.6

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unsere Servicepersonal.

ANTIPASTI

Burrata e Peperonata (V) 15
 aus Kuhmilch 125 Gr., gekühlte Peperonata, frischer Koriander, Cashewnuss

Burrata e Affettato Misto 17
 aus Kuhmilch 125 Gr., gemischter Wurstauffschnitt

Bufala (V) 15
 Wildkräuter Salat, Büffelmozzarella 125 Gr., San Marzano

Crostini al Radicchio (V) 11
 Radicchio vom Grill, Brot Crostini, Asiago Creme

Sarde in Saor 13
 Sardinien süß-sauer, Zwiebeln, Rosinen, Pinienkerne

Baccalá Mantecato 14
 Kabeljauloins Creme, Brot Crostini, Wildkräuter Salat

Tartara di Manzo 16
 Rinder Tartare angemacht mit Kapern und Zwiebeln

Cicchetti Misti 19
 gemischte Häppchen - venezianische Tapas

PIZZE

Margherita (V) 9

Rustica 12
 Soppresa, Egerlingen, Artischocken

Siciliana 12
 Sardellen, Kapern, Oliven

Altopiano (V) 12
 Peperonata, Asiago

Affumicata (V) 14
 geräucherte Provola, Egerlingen, Wildkräuter Salat, Grana

Piccante 13
 Spianata Calabrese, Zwiebeln, Oliven

Melanzana (V) 14
 gegrillte Auberginen, Rucola Pesto, Grana

Tonno 13
 Thunfisch, Kapern, Zwiebeln

Lambretta (V) 14
 Käse Creme, San Marzano, Rucola, Pecorino Romano (ohne Tomatensoße)

Number One 15
 San Marzano, Zwiebeln, Basilikum, Sardellen, Büffelmozzarella (ohne Sardellen - V)

Alle Pizzen sind mit Mozzarella "Fior di Latte" belegt, Ø ca. 29 cm

PRIMI

Mezzemaniche al Ragú 13
 tomatisiertes mageres Rindfleisch Ragout aus dem Bug Filet

Mezzemaniche Radicchio e Pecorino (V) 14.5
 Tomatensoße, gedünsteter Radicchio, Pecorino Romano, geröstete Pinienkerne

Mezzemaniche Sorrentina (V) 15.5
 Tomatensoße, Knoblauch, Basilikum, San Marzano, Büffelmozzarella

Strozzapreti Peperonata (V-VG) 13.5
 Kräuter Tomatensoße, Peperonata, Asiago (ohne Asiago - Vegan)

Strozzapreti Fegato e Zucchini 16.5
 Zucchini, Kalbsleber, Asiago Creme, Salbei, Rosa Pfeffer

Strozzapreti Spada e Melanzane 19
 leichte Weißwein-Tomaten Sugo, Schwertfischfilet, Kapern, frischer Koriander, gegrillte Auberginen

Bigoli all'Amatriciana 14.5
 Tomatensoße, knuspriger Guanciale, Zwiebeln, Chili, Pecorino Romano

Bigoli alla Puttanesca 18
 Weißwein-Tomaten Sugo, Chili, Kapern, Oliven, gegrillte frische Sardinien

Bigoli Aglio, Olio e... Bottarga 18
 San Marzano, Knoblauch, Bottarga, gerostete Pankobröseln dazu 3 Stk. gegrillte Baby Calamari + 4

... ausschließlich
 Riso Vialone Nano...



Risotto Bufala e Rucola (V) 17.5
 Rucola Pesto, Semi Dry Dattelntomaten Creme, Büffelmozzarella, Cashewnuss

Risotto Bottarga e Lime 18
 Zucchini, Limetten, frischer Koriander, Bottarga dazu 1 Stk. gegrilltes Wolfsbarschsfilet +6

Risotto Radicchio e Provola (V) 16
 Radicchio, mit geräuchertem Provola verrührt

Risotto Radicchio e Baccalá Mantecato 17
 Radicchio, Kabeljauloins Creme

Alle Gerichte enthalten Grana, außer diesen mit Fisch

SECONDI

Fegato di Vitello alla Veneziana 23
 Kalbsleber in Zwiebeln-Salbei Sugo, gegrillte Polenta

Triglie alle Erbette 27
 Meerbarbenfilet in Kräutermarinade aus dem Ofen, Zitronen-Pistazien Risotto

Tris di Pesce 32
 gegrilltes Wolfsbarschsfilet, Schwertfischfilet und Baby Calamari, Wildkräuter Salat, rustikale Kartoffeln

Sarde ai Ferri 23
 gegrilltes Sardinienfilet (in Polentamehl paniert), Rucola Salat, rustikale Kartoffeln, selbstgemachte Aioli

Totani all'Arrabbiata 26
 butterweiche Baby Calamari vom Grill, scharfe Kräuter-Tomaten Sugo mit Kapern und Oliven, gegrillte Polenta

Pesce Spada ai Ferri 26
 gegrilltes Schwertfischfilet in Rosmarin-Zitronenmarinade, lauwarmer Peperonata, rustikale Kartoffeln

Kleiner Rucola Salat oder Wildkräuter Salat extra 5

DOLCI

Birramisú 7.5
 Tiramisú mit Bier (Köstrizer)

Panna Cotta Jogurt e Limette 7
 mit Himbeerkompott

Salame al Cioccolato 8
 mit Cassis Sorbet

WÖRTERBUCH!

Bottarga: luftgetrockneter Caviar der Meeräsche | **Provola:**

frischer Filata-Käse mit leicht rauchigem Aroma | **Asiago:**

milder Schnittkäse aus Kuhmilch (Venetien) | **Bigoli:** die

dickere Variante von Spaghetti (Venetien) | **Strozzapreti:**

kurze geschwungene Pasta ohne Ei aus dem nördlichen Italien

Guanciale: luftgetrockneter Speck von der Schweinebacke

(Latium) | **Spianata Calabrese:** scharfe "abgeflacht"

Schweinefleisch-Salami | **Peperonata:** tomatisiertes

Schmorgemüse (Zucchini, Paprika, Auberginen) | **Soppresa:**

typischer Salami vom Schwein mit Knoblauch (Venetien)

Preise in Euro inkl. MwSt und Service