

il C Menü

3-Gänge-Menü für 59 € p. P.

VORSPEISE

Rindercarpaccio mit Pioppinipilzen,
Rucola und gehobeltem Parmesan

HAUPTGANG

Doradenfilet auf Spinat in Kartoffelkruste

DESSERT

Pistazieneis mit Olivenöl und Salz

il C Menü Vegan

3-Gänge-Menü für 49 € p. P.

VORSPEISE

Knuspriger Flammkuchen
mit Artischocken und veganem Käse

HAUPTGANG

Spaghetti mit schwarzem Trüffel und Olivenöl

DESSERT

Zitronensorbet mit Früchten



I' Antipasto

die Vorspeise

Duetto di Bruschette ^{1,7} € 15

Bruschetta mit frischen Tomaten | Bruschetta mit Zucchini und Provolone
Bruschetta with fresh tomatoes | Bruschetta with zucchini and provolone cheese

Fiori di Zucca ripieni di Ricotta ^{1,3,7} € 19

Zucchini Blüten | Füllung aus Ricotta
Zucchini blossoms | filled with ricotta

Tartare di Gamberi Rossi di Mazara con Melone ^{1,2,7} € 22

Tatar von Mazara-Garnelen | Stracciatella | Melone | Taralli-Crumble
Mazara red prawn tartare | stracciatella | melon | taralli crumble

Patata al forno con Burrata cremosa e Tartufo ⁷ € 23

Gebackene Kartoffel | cremige Burrata | Sommertrüffel
Baked potato | creamy burrata | summer truffle

Medaglione di Manzo con Funghi Pioppini ^{7,12} € 24

Rindermedallion fein geschnitten | Pioppini-Pilze | Pfeffersauce
Thinly sliced beef medallion | pioppini mushrooms | pepper sauce

FESTIVAL CLASSICO ab 2 Personen € 27 p.P.

Klassische Vorspeisenvariation
Variation of classic starters

FESTIVAL CANTUCCIO ab 2 Personen € 37 p.P.

il Cantuccio Vorspeisenvariation
Variation of il Cantuccio starters



la Pasta

die Pasta

Paccheri con Salsiccia e Funghi Pioppini ^{1,7,12} € 22

Paccheri | Salsiccia | Pioppini-Pilze | Parmesanfondue

Paccheri | Italian sausage | pioppini mushrooms | Parmesan fondue

Tortelli ripieni di Burrata con Pomodorini del Vesuvio ^{1,3,7} € 20

Tortelli gefüllt mit Burrata | Sauce aus Vesuvtomaten

Tortelli filled with burrata | vesuvian tomato sauce

Linguine con crema di Asparagi, Tartare di Tonno e Limone ^{1,3,4,7} € 23

Linguine | Spargelcreme | Thunfisch-Tatar | Zitronenzeste

Linguine | asparagus cream | tuna tartare | lemon zest



il Pesce

der Fisch

Merluzzo con salsa di Pomodoro crudo e Ricotta Salata ^{4,7} € 39

Kabeljau | frische Tomatensauce | Ricotta salata | Kartoffelpüree

Cod | fresh tomato sauce | salted ricotta | mashed potatoes

Filetto di Branzino su Peperonata mediterranea ^{4,7} € 45

Wolfsbarschfilet | mediterrane Peperonata | Kartoffelpüree

Sea bass fillet | mediterranean peperonata | mashed potatoes

Sogliola alla Mugnaia ^{4,7} € 54

Seezunge gebraten | Butter | Zitrone | Petersilie | Kartoffelpüree

Sole pan-fried | butter | lemon | parsley | mashed potatoes

Alle Fischgerichte werden mit einem gemischten Salat serviert.

All fish dishes are served with a mixed salad.

il Contorno

die Beilage

Linsensalat⁹

Lentil salad

€ 8

Brokkoli

Broccoli

€ 8

Grillgemüse

Grilled vegetables

€ 12

Spinat

Spinach

€ 8

Kartoffelchips mit Trüffel

Potato chips with truffle

€ 15

Kartoffelpüree mit Trüffel⁷

Mashed potatoes with truffle

€ 15



la Carne

das Fleisch

Medaglione di Manzo con Carciofi ⁷ € 24

Rindermedallion fein geschnitten | gebratene Artischocken | Pfeffersauce
Thinly sliced beef medallion | golden-seared artichokes | pepper sauce

Costolette d'Agnello con Aglio e Rosmarino ⁷ € 39

Lammkoteletts | Knoblauch | Rosmarin | Kartoffelpüree
Lamb chops | garlic | rosemary | mashed potatoes

Tomahawk alla Griglia per 2 persone ^{7, 12} € 69 p.P.

Gegrilltes Tomahawk-Steak | Steinpilzsauce | Kartoffelpüree (ab 2 Personen)
Grilled tomahawk steak | porcini mushroom sauce | mashed potatoes (for 2 people)

*Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse serviert.
All meat dishes are served with vegetables.*

il Contorno

die Beilage

Linsensalat ⁹	€ 8	Brokkoli	€ 8
Lentil salad		Broccoli	

Grillgemüse	€ 12	Spinat	€ 8
Grilled vegetables		Spinach	

Kartoffelchips mit Trüffel	€ 15	Kartoffelpüree mit Trüffel ⁷	€ 15
Potato chips with truffle		Mashed potatoes with truffle	



per i nostri Ospiti vegani

Für unsere veganen Gäste

Antipasti

Torta Flambée al Tartufo ^{1,12} € 22

Knuspriger Flammkuchen | veganer Frischkäse | schwarzer Trüffel
Tarte flambée | vegan cheese | black truffle

Asparagi Verdi con Formaggio € 21

Grüner Spargel | veganer Käse
Green asparagus | vegan cheese

Verdure alla Griglia con Balsamico € 18

Gegrilltes Gemüse | grobes Salz | Balsamico
Grilled vegetables | coarse salt | balsamic

Pasta

Mini Rigatoni con Pomodorini del Vesuvio ¹ € 20

Mini Rigatoni | Vesuviotomaten | Basilikum
Mini rigatoni | vesuvio tomatoes | basil

Spaghetti al Tartufo ^{1,12} € 28

Spaghetti | Schwarzer Trüffel | Olivenöl
Spaghetti | black truffle | olive oil

*Für weitere vegetarische und vegane Gerichte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
For additional vegetarian and vegan dishes, please ask our service staff.*



per i nostri piccoli Ospiti

Für unsere kleinen Gäste

Penne al Pomodoro ¹ € 12

Penne mit Tomatensoße

Penne with tomato sauce

Penne alla Bolognese ¹ € 14

Penne mit Hackfleischsauce

Penne with ground beef

la Milanese ^{1,3} € 20

Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Kartoffelchips

Breaded veal cutlet with potato chips

Bastoncini di Pesce ^{1,3,4} € 20

Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

Homemade fish sticks with mashed potatoes



le Bevande

Die Getränke

Bier aus der Flasche

Peroni	0,33l	€	6
Peroni 0.0% (alkoholfrei)	0,33l	€	6
Alsterwasser	0,33l	€	6

Softdrinks

San Pellegrino	0,75l	€	10
San Pellegrino	0,25l	€	4
Acqua Panna	0,75l	€	10
Acqua Panna	0,25l	€	4

Coca Cola	0,2l	€	5
Coca Cola Zero	0,2l	€	5
Fanta	0,2l	€	5
Sprite	0,2l	€	5
Saftschorlen	0,3l	€	6

Thomas Henry Dry Tonic	0,2l	€	5
Thomas Henry Soda Water	0,2l	€	5
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l	€	5
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	€	5
Thomas Henry Ginger Beer	0,2l	€	5

Heißgetränke

Espresso	€	4
Espresso Macchiato	€	4
Doppelter Espresso	€	6
Caffè	€	4
Cappuccino	€	5
Latte Macchiato	€	6
Frischer Minze-Tee	€	5



legenda Allergeni

Legende: Allergene *Allergen Legend*

1 Cereali contenenti glutine	Glutenhaltiges Getreide	Cereals containing gluten
2 Crostacei	Krebstiere	Crustaceans
3 Uova	Eier	Eggs
4 Pesce	Fisch	Fish
5 Arachidi	Erdnüsse	Peanuts
6 Soia	Soja	Soybeans
7 Latte (incluso lattosio)	Milch (einschl. Laktose)	Milk (including lactose)
8 Frutta a guscio (noci)	Schalenfrüchte (Nüsse)	Nuts (tree nuts)
9 Sedano	Sellerie	Celery
10 Senape	Senf	Mustard
11 Semi di sesamo	Sesamsamen	Sesame seeds
12 Anidride solforosa e solfiti	Schwefeldioxid & Sulfite	Sulphur dioxide & sulphites
13 Lupini	Lupinen	Lupin
14 Molluschi	Weichtiere	Molluscs

