

SALATE & VORSPEISEN



Grüner Salat	4,90
Kleiner gemischter Salat	6,50
Großer gemischter Salat	9,50
Eingelegte Artischockenherzen in Olivenöl, italienischen Gewürzen und Zitrone	11,90
Tomatensalat an Olivenöl, Balsamico und Basilikum	
- mit Mozzarella	11,90
- mit eingelegtem Thunfisch und Zwiebel	13,90
- mit Burrata di Bufala und Rucola	14,90
Italienischer Salatteller mit Tomaten, Paprika, eingelegtem Thunfisch, Oliven, Zwiebel, Ei, Peperoni, eingelegten Artischockenherzen und Gurken	16,90
Focaccia	9,00
hausgemachtes Brot mit Olivenöl, Rosmarin, Oliven und Oregano wahlweise mit eingelegten Sardellen und Kapern	+4,00
Hausgemachte Tomatencremesuppe	9,50
Buttercroûtons und Basilikum	
Bruschetta	9,50
mit Tomaten, Mozzarella, Olivenöl und Basilikum	
Trüffelpommes	13,50
Pommes frites, Parmesan, schwarzer Trüffel	
Vitello tonnato	19,50
Kalb, mit hausgemachter Thunfischsoße, Kapern, Zitrone	
Carpaccio vom Rind	19,50
an Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesan	

PASTA

Fussili alla Pesto	14,90
Cremiges hausgemachtes Basilikum Pesto, Parmesan gehobelt	
Spaghetti Bolognese	15,50
hausgemachte Bolognese vom Rind	
Fussili alla Nonna	15,90
hausgemachte Bolognese vom Rind, Sahne, Parmesan gehobelt	
Fussili alla Vodka (scharf)	15,90
hausgemachte Napolisoße, Chillipaste, Peperoni, Vodka, Parmesan gehobelt	
Spaghetti all'Amatriciana	16,90
Guanciale Schweinebacke, rote Zwiebel, Weißwein, Tomatensoße, Parmesan gehobelt	
Spaghetti Carbonara (auch Original ohne Sahne möglich)	17,40
Guanciale Schweinebacke, Pecorino, Ei, Parmesan gehobelt, (Sahne)	
Spaghetti Gamberi (auch Vegetarisch mit Burrata Bufala möglich)	19,90
Tomaten-, Weißweinsoße, Paprika, Oliven, Tomaten, Kapern Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Gambas	
Risotto alla Milanese	23,60
Schalotten, Safran, Butter-, Weißweinsoße, Parmesan gehobelt, Crème fraîche, Kresse	
Tagliatelle tartufo	29,00
Tagliatelle in Parmesansoße an Trüffelschaum und am Tisch gehobeltem schwarzen Trüffel aus Italien	

PIZZA



Boscaiola – Champignon, Salami, Hinterschinken	13,90
Alla Diavola – Champignon, Hinterschinken, scharfe Peperoni	13,90
Foresta nera – Champignon, Bauernspeck, Zwiebel	13,90
Fior di latte – Tomatenscheiben, Mozzarella fior di latte, Basilikum	13,90
Quattro Stagioni – Champignon, Hinterschinken, Paprika, Salami	14,20
Quattro formaggi – vier Käsesorten	14,20
Spinaci – Blattspinat, Gorgonzola, Kirschtomaten, Schmelzkäse	14,20
Napoli – eingelegte Sardellen, Kapern, Oliven (salzig)	14,50
Rucola – Rucola, Kirschtomaten, Zwiebel, Olivenöl, Parmesan	14,50
Zingara – Champignon, Zwiebel, Salami, Oliven, Knoblauch	14,90
Chef – scharfe und milde Peperoni, Paprika, Gorgonzola, eingelegter Thunfisch, Knoblauch	14,90
Alla Siciliana – eingelegte Sardellen, Zwiebel, Paprika, Oliven, Hinterschinken	14,90
Vegetariana – Aubergine, Broccoli, Zucchini, Paprika, Oliven, Artischocken	14,90
Portofino – eingelegter Thunfisch, Zwiebel, Kapern, Oliven	14,90
Fantasia – Champignon, Artischocken, Oliven, Hinterschinken, eingelegte Sardellen	14,90
Rucola con Parma – Rucola, Kirschtomaten, Zwiebel, Olivenöl, Parmaschinken, Parmesan gehobelt	18,90
Burrata con Parma – Rucola, Kirschtomaten, Zwiebel, Olivenöl, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Parmesan gehobelt	21,90

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer

FLEISCH

Gegrilltes Naturschnitzel vom Schwein	21,00
an Kräuterbutter und Zitrone mit gemischtem Salat, dazu Spaghetti aglio e olio con peperoncino	
Piccata Milanese	24,50
Schweineschnitzel in Parmesanpanade paniert mit Spaghetti in Tomatensoße, Zitrone, Parmesan gehobelt	
Rindersteak vom Grill mit gemischtem Salat, Kräuterbutter, Rosmarin dazu wahlweise	
- Pommes frites	35,00
- Spaghetti aglio e olio con peperoncino	37,50
- Trüffelpommes, Parmesan, Trüffelsoße, schwarzem Trüffel	42,00
- Trüffelnudel in Parmesansoße, Trüffelschaum und gehobeltem schwarzen Trüffel	47,00

DESSERT




Kugel Eis	3,50
Vanille oder Haselnuss	
Affogato al caffè	6,90
Doppelter Espresso und eine Kugel Vanilleeis	
Hausgemachte Creme Karamell	8,50
Traditionelle Vanille-Eiercreme mit flüssigem Karamell	
Hausgemachtes Tiramisu	8,90
Ohne Ei, dazu Früchte	
Hausgemachte Torta della Nonna	11,50
Knuspriger Mürbeteig, Vanille-Zitronenpudding, Haselnusseis und geröstete Pinienkerne (Crema Pasticcera Toscana)	

Unsere Speisen können Zusatzstoffe sowie Spuren von Allergenen enthalten. Eine Übersicht halten wir auf Nachfrage für Sie bereit. Bitte wenden Sie sich bei Unverträglichkeiten oder Allergien an unser Servicepersonal – wir beraten Sie gerne.

FOLLOW US



 [gruener_baum_freiburg](https://www.instagram.com/gruener_baum_freiburg)



OFFENE WEINE




WEISS


Britzinger Gutedel, Markgräflerland	0,25l	6,20
Franz Keller Petit Adler brut	0,1l	6,90
Schaumwein		
Frascati Monticello	0,25l	7,50
Pinot Grigio Venezia	0,25l	7,50
Abril Weißburgunder	0,25l	8,70
Abril Grauburgunder	0,25l	8,70

ROT

Rosé Piemonte Moasca	0,25l	7,50
Barbera Piemonte Moasca	0,25l	7,90
Chianti Piemonte Moasca	0,25l	7,90
Lambrusco reggio Emilia	0,25l	7,90
Primitivo il passo Forli	0,25l	8,20
Abril Pinot & Merlot Stein	0,25l	9,40
Weißweinschorle	0,25l	4,90
Rotweinschorle	0,25l	4,90

DEUTSCHLAND

		0,75l
 DR. HEGER	Grauburgunder Oktav	34
	Weißburgunder Oktav	34
	Chardonnay erste Lage	48
	Weißburgunder GG „Gras im Ofen“	69
	Spätburgunder Mimus erste Lage	59

		0,75l
 GEBRÜDER MATHIS WEINGUT	Kalkweiss Cuvée	22€
	aus Weißburgunder und Müller- Thurgau	
	Auxerrois „TB“	32€
	Grauburgunder Kalkbödele	33€
	Nature Rosé	33€
	Pinot Rosé - brut nature	40€
	Schaumwein	
	Blanc de blanc – brut nature	40€
	Schaumwein	
Spätburgunder Kalkbödele	34	
Cuvée Paul	43	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder		
Hohrain Spätburgunder GG	69	