

ABENDKARTE

ANTIPASTI

- PROSCIUTTO SAN DANIELE - fein geschnittener luftgetrockneter Schinken 18
- OLIVE & PARMIGIANO - gemischte Oliven / Parmigiano 15
- PARMIGIANA DI MELANZANE - Aubergine / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Mozzarella Fior di Latte 17
- INSALATA DI PISELLI - Blattsalat / süße Erbsen / Prosciutto di Parma D.O.P. 24 Mesi / Birnenchutney / Parmigiano / Brotcrumble / Gorgonzola-Birnen-Dressing 18
- BURRATA & TARTARE DI POMODORO - Burrata di Puglia / marinierte Kirschtomaten / Basilikum 19
- VITELLO TONNATO - Rosa Kalb / Tonno Creme Originale / Kapern 19
- ARANCINETTE TARTUFO - Gebackene Reiskügelchen / Parmesansauce / frischer Trüffel 17
- FRITTO MISTO - Garnelen / Sepia / Calamaretti / Zitrone / Citrus-Mayo 21
- SPICY TARTARE DI TONNO - Thunfisch / Oliven / gelbe Chili 21
- PATATE CARPACCIO TARTUFO - Hauchdünne, gratinierte Kartoffelscheiben / Parmigiano / frischer Trüffel / Trüffelschaum 19
- TARTARE DI MANZO - Handgeschnittenes Rinderfilet / Parmesancreme / Kapern 25

HANDMADE PASTA

- RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA - San Marzano Tomaten / Chili / Knoblauch / Crema di Stracciatella 17
- TAGLIATELLE AL RAGÙ - Geschmortes Rind / San Marzano Tomaten / Parmigiano 19
- PACCHERI FRUTTI DI MARE - Vongole / Garnelen / Calamari / Chili / Knoblauch / Weißwein / Kirschtomaten / Petersilie / Brotcrumble 23
- TRUFFLE TAGLIOLINI - Trüffelbutter / Parmigiano / frischer Trüffel 27
- LASAGNE DI MANZO - hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomaten / Parmigiano / Basilikum 18

SECONDI

- CAVOLO A PUNTA - Spitzkohl gegrillt & geschmort / Nussbutter-Mayonnaise / Petersilien-Erdnuss-Pesto / gepickelte Zwiebeln / geröstete Erdnüsse 19
- SALMONE AL SALMORIGLIO - Lachs / Mugnoli / Rosmarinkartoffeln / Zitronen-Kräuter-Sauce 29
- GUANCIA DI MANZO - langsam geschmorte Rinderbackchen / Kartoffelpüree / Caponata / Primitivo-Jus 42
- FILETTO & TARTUFO - tranchiertes Filet vom deutschen Weiderind 160g / getrüffelter Kartoffelpüree / frischer Trüffel / Röstzwiebeln / Jus 49
- MOULES FRITES BIANCO ODER DIAVOLA - Miesmuschel, Superfino Fries, Weißweinsugo oder Tomatensugo mit Chili 25
- STEAK FRITES - Entrecôte 200g, Superfino Fries, Kräutersauce 35

CONTORNI

- Insalata Mista // Superfino Fries // Rosmarinkartoffeln // Mugnoli // wilder Brokkoli // Caponata - sizilianisches Auberginengemüse mit Pinienkernen 6.5



PINSA ROMANA

pin|sa rol|mal|na

Die Pinsa - auch Pinsa Romana genannt - war bereits im antiken Rom typisch für die römische Küche und wurde, wie auch heute noch, in Trattorien serviert. Natürlicher Gärprozess (72 Stunden), sorgfältig ausgewählte Mehlsorten, Reismehl und Sojamehl. Knusprig und lecker, perfekt zum Starten und Teilen...

- LA MARINARA 15
Tomatensugo / Kirschtomaten / Basilikum / Knoblauch / Sardellenfilets / Leccino Oliven
- PROSCIUTTO 17
Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte
- PATATE, OLIVE & ROSMARIN 17
Kartoffelcarpaccio / Leccino Oliven / Pistazien-Minz-Pesto / Rosmarin
- LA BUFALA 18
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Mozzarella di Bufala / Basilikum
- LA CALABRESE 18
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / Salame Ventricina / Mozzarella di Bufala / Rucola
- TARTUFO 21
Tomatensugo / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo
- REGINA ROYAL 23
Tomatensugo / Prosciutto Cotto / Mozzarella Fior di Latte / frischer Trüffel / Olio di Tartufo
- MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO 23
Mozzarella Fior di Latte / Mortadella / Pistazien / Mozzarella di Bufala / Pistaziensauce
- TUNA SASHIMI 24
Tomatensugo / mariniertes Thunfischfilet / Avocado / Kapern / Minze / Limette
Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis 22

DINNER

ANTIPASTI

PROSCIUTTO SAN DANIELE - thinly sliced air-dried San Daniele ham 18

OLIVE & PARMIGIANO - mixed olives / Parmigiano G,6 15

PARMIGIANA DI MELANZANE - eggplant / San Marzano tomato / Parmigiano / mozzarella fior di latte A1,G 17

INSALATA DI PISELLI - lettuce / sweet peas / prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi / pear chutney / Parmigiano / bread crumble / gorgonzola pear dressingg A1,G 18

BURRATA & TARTARE DI POMODORO - Burrata di Puglia / marinated cherry tomatoes / basil G 19

VITELLO TONNATO - rose-pink veal / tuna sauce / capers B,C,D 19

ARANCINETTE TARTUFO - baked rice balls / parmesan sauce / fresh truffl A1,G 17

FRITTO MISTO - shrimp / cuttlefish / baby calamari / lemon / citrus mayo A1,B,C,O 21

SPICY TARTARE DI TONNO - tuna / olives / yellow chili D 21

PATATE CARPACCIO TARTUFO - thinly sliced gratinated potatoes / parmesan / fresh truffle / truffle foam G 19

TARTARE DI MANZO - hand-cut beef fillet / parmesan cream / capersn A1,A3,C,D,F,G,I,K 25

HANDMADE PASTA

RIGATONI ARRABBIATA CON CREMA DI STRACCIATELLA - San Marzano tomatoes / chili / garlic / crema di stracciatella A1,G 17

TAGLIATELLE AL RAGÙ - braised beef / San Marzano tomatoes / Parmigiano A1,C,G,I,M 19

PACCHERI FRUTTI DI MARE - vongole / shrimp / calamari / chili / garlic / white wine / cherry tomatoes / parsley / bread crumble A1,B,O 23

TRUFFLE TAGLIOLINI - truffle butter / Parmigiano / fresh truffle A1,C,G 27

LASAGNE DI MANZO - homemade beef lasagna / mozzarella / San Marzano tomatoes / Parmigiano / basil A1,C,G,I 18

SECONDI

CAVOLO A PUNTA - sweetheart cabbage grilled & braised / brown butter mayo / parsley peanut pesto / pickled onions / roasted peanuts C,E,G,2,3 19

SALMONE AL SALMORIGLIO - salmon / mugnoli / rosemary potatoes / lemon-herb sauce D 29

GUANCIA DI MANZO - slow-braised beef cheeks / potatoe purée / caponata / primitivo jus G 42

FILETTO & TARTUFO - sliced fillet of german pasture-raised beef 160g / truffled potatoe purée / fresh truffle / roasted onions / jus A1,G 49

MOULES FRITES BIANCO OR DIAVOLA - mussels, Superfino Fries, white wine sugo or spicy tomato sugo A1,O 25

STEAK FRITES - Entrecôte 200g, Superfino Fries, herb sauce A3,C,D,F,G,I,H3,K 35

CONTORNI

Insalata Mista K // Superfino Fries // rosemary potatoes // mugnoli // wild broccoli // Caponata - sicilian style eggplant with pine nuts I 6.5



PINSA ROMANA

pin|sa rolmalna

Pinsa - also called Pinsa Romana - was typical of Roman cuisine in ancient Rome and was served in trattorias, as it is today. It consists of a natural fermentation process (72 hours) and carefully selected types of flour, including rice flour and soy flour. Crunchy and delicious, perfect as a starter and also for sharing...

LA MARINARA A1,D,F 15
tomato sauce / cherry tomatoes / basil / garlic / anchovy fillets / Leccino olives

PROSCIUTTO 2,3,A1,FG 17
tomato sauce / prosciutto cotto / mozzarella fi or di latte

PATATE, OLIVE & ROSMARIN (vegan) 2,3,A1,F,H7 17
thinly sliced potatoes / Leccino olives / pistachio mint pesto / rosemary

LA BUFALA A1,FG 18
tomato sauce / mozzarella fi or di latte / mozzarella di bufala / basil

LA CALABRESE 2,3,A1,FG 18
tomato sauce / mozzarella fi or di latte / spicy salami / mozzarella di bufala / arugula

TARTUFO A1,FG 21
tomato sauce / mozzarella fi or di latte / fresh truffle / truffle oil

REGINA ROYAL 2,3,A1,FG 23
tomato sauce / prosciutto cotto / mozzarella fior di latte / fresh truffle / olio di tartufo

MORTADELLA, BUFALA & PISTACCHIO A1,FG,H7 23
mozzarella fi or di latte / mortadella / pistachios / mozzarella di bufala / pistachio sauce

TUNA SASHIMI A1,D,F 24
tomato sauce / marinated tuna sashimi / avocado / capers / mint / lime
also available with vegan tuna (VEGAN) A1,F 22

DOLCI

AFFOGATO _G	7
<i>Vanilleeis mit Espresso</i>	
TIRAMISU _{A1, C, G}	11
ITALIAN PORNSTAR CHEESECAKE TO SHARE _{A1, G} FOR TWO	19
<i>Mascarpone / Passionsfrucht / weiße Schokolade / Biscotti</i>	
TARTUFO	13
<i>Tartufo Pistacchio _{G, H7} oder Mango (VEGAN)</i>	

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO _G	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO _G	5 / 5.5
CAPPUCCINO _G	4.5
LATTE MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

AUCH ERHÄLTlich
MIT HAfer ¹⁴



DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	5
AMARO DEL CAPO	4 cl	6
AMARO MARTINA	4 cl	8
SAN MARZANO AMARO	4 cl	5.5
AMARO DENTE DI LEONE	4 cl	7
AMARETTO	4 cl	5
BERGAMOTTE AUS KALABRIEN _{42%}	2 cl	8
MANDARINE AUS SIZILIEN _{42%}	2 cl	8
BLUTORANGE AUS SIZILIEN _{42%}	2 cl	8
SAMBUCA	4 cl	6
BAILEYS _G	4 cl	6
FRANGELICO	4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	5.5

GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	4 cl	8

YOU'RE MISSING YOUR
FAVORITE DRINK?
LET US KNOW AND WE
WILL SEE WHAT
WE CAN DO!

DOLCI

AFFOGATO _G <i>vanilla ice cream with espresso</i>	7
TIRAMISU _{A1,C,G}	11
ITALIAN PORNSTAR CHEESECAKE TO SHARE _{A1,G} FOR TWO <i>mascarpone / passion fruit / white chocolate / biscotti</i>	19
TARTUFO <i>Tartufo Pistacchio _{G,H7} or Mango (VEGAN)</i>	13

CAFFÈ LOVE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO _G	2.8 / 3.5
DOPPIO / DOPPIO MACCHIATO _G	5 / 5.5
CAPPUCCINO _G	4.5
LATTE MACCHIATO _G	5.5
AMERICANO	4
CAFFÈ SHAKERATO	6
TEA	6.5

ALSO AVAILABLE
WITH OAT ^{AA}



DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 cl	5
AMARO DEL CAPO	4 cl	6
AMARO MARTINA	4 cl	8
SAN MARZANO AMARO	4 cl	5.5
AMARO DENTE DI LEONE	4 cl	7
AMARETTO	4 cl	5
BERGAMOT FROM CALABRIA 42%	2 cl	8
MANDARIN FROM SICILY 42%	2 cl	8
BLOOD-ORANGE FROM SICILY 42%	2 cl	8
SAMBUCA	4 cl	6
BAILEYS _G	4 cl	6
FRANGELICO	4 cl	6
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	5.5

GRAPPA

NONINO MONOVITIGNO MERLOT	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO MOSCATO	4 cl	8
NONINO MONOVITIGNO CHARDONNAY	4 cl	8

YOU'RE MISSING YOUR
FAVORITE DRINK?
LET US KNOW AND WE
WILL SEE WHAT
WE CAN DO!