
Suppen

- | | |
|--|------|
| 1) Tomatencreme Suppe mit Sahne-Häubchen und Basilikum ¹⁾ | 4,90 |
| 2) Rinderkraftbrühe "Stracciatella" mit Ei und Parmesan ^{C) G)} | 4,90 |
-

Salate

- | | |
|--|-------|
| 20) Gemischter Salat | 7,00 |
| 22) Gem. Salat Nizza mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln ³⁾ | 10,50 |
| 23) Gem. Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und Kräutercroutons ^{A)} | 11,50 |
| 24) Rucolasalat mit Perltomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamico ^{G)} | 7,00 |
| 25) Tomatensalat mit Ricotta (Schafskäse) und roten Tropea Zwiebeln ^{A)} | 7,00 |
-

Pizza

(Pizzen werden mit Tomaten und Mozzarella belegt)

- | | |
|---|-------|
| 44) „Andrea“ mit frischen Tomaten, ^{A) G)} Pancetta (Ital. Magerspeck) Pilze und gehobeltem Pecorino (ohne Tomatensauce) | 14,50 |
| 45) „Margherita“ mit Tomaten und Mozzarella ^{A) G)} | 9,50 |
| 46) „Milano“ mit Salami und gek. Schinken ^{A) G) 3) 8)} | 12,90 |
| 47) „Prosciutto e Funghi“ mit gek. Schinken und Champignons ^{A) G) 3) 8)} | 12,90 |
| 48) „Tonno“ mit Thunfisch und roten Zwiebeln ^{A) G) D)} | 12,90 |
| 49) „Caprese“ Cherry Tomaten, Büffel-Mozzarella und Rucola ^{A) G)} | 12,90 |
| 50) „Boscaiola“ mit Salsiccia und Steinpilzen ^{A) G) 3) 8)} | 14,90 |
| 51) „Gorgonzola“ mit Gorgonzola und Spinat ^{A) G)} | 12,90 |
| 52) „Parma“ mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan ^{A) G)} | 13,80 |
| 53) „Capricciosa“ mit Salami, Champignon, Oliven Gek. Schinken; Artischocken und Peperoni ^{A) G) 3) 8)} | 13,50 |
| 54) „Sicilia“ Knoblauch, Kapern, Sardellen, Oliven und getr. Tomaten ^{A) G)} | 11,90 |
| 55) Burrata Parmaschinken, Rucola und Burrata ^{A) G)} | 14,50 |
| 56) „Ortolana“ mit frischen Tomate, gegrilltem Gemüse und geriebenem Ricotta ^{A) G)} (Aubergine, Zucchini und Paprika) (ohne Tomatensauce) | 13,50 |
-

Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
| 5) Geröstete Weißbrotscheiben "Bruschetta" mit Tomaten ^{A)} | 4,90 |
| 6) Rinderfilet Carpaccio mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesan ⁷⁾ | 12,50 |
| 7) „Vitello tonnato“ Hauchdünne Kalbsbratenscheiben ^{3) 6)} mit feiner Thunfischsauce | 11,00 |
| 8) Kalte gemischte Vorspeise mit Rinderfilet-Carpaccio, Hausgebeiztem Lachs und Vitello tonnato | 12,50 |
| 9) Oktopus Carpaccio mit Olivenöl und Zitrone | 12,00 |
| 11) Hausgebeizter Lachs mit Olivenöl und Zitrone | 11,00 |
| 18) Burrata-Vorspeise (Burrata, Tomaten, Rucola und Balsamico-Creme) | 11,50 |
| 13) Gratinierte Aubergineröllchen ^{C) G) A)} | 11,00 |
| 14) Hausgemachte Gemüse Vorspeise | 11,00 |
| 19) Kürbis-Flan (Cremiges Kürbisufflée) ^{C) G)} auf Kürbisgemüse mit Ziegenkäsecreme | 12,50 |
| 15) Gebackener Ziegenkäse mit Feigensenf und Meerrettich ^{A) G)} | 11,00 |
-

Pasta

(Sollten Sie keinen Parmesan wünschen, geben Sie dies bei der Bestellung an)

- | | |
|--|-------|
| 28) „Spaghetti marinara“ ^{A) B)} Spaghett mit Meeresfrüchten | 14,50 |
| 30) Große Ravioli mit Büffel-Ricotta und Spinat gefüllt, an Tomatensauce, geback. Aubergine und Zucchini ^{A) G) C)} | 15,50 |
| 32) „Linguine al Gambero“ mit argentinischen roten Garnelen nach mediterraner Art ^{6) A) B)} | 15,90 |
| 35) Tagliatelle Nudeln mit Lachs und Zucchini an rosa Sauce ^{A) G)} | 14,00 |
| 36) Linguine Nudeln mit Knoblauch, Chili, Oliven ^{A)} getr. Tomaten, Pinienkerne und Kirschtomate | 13,50 |
| 37) Rigatoni Nudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, Tomate, Curry und Sahne ^{A) G)} | 14,00 |
| 39) Lasagna-Auflauf ^{A) G) C)} | 13,00 |
| 40) Spaghetti arrabbiata mit Knoblauch, Chili, Tomaten und Basilikum ^{A) G)} | 12,00 |
| 42) Spaghetti "Carrettiera" Knoblauch, Oliven, Kapern Sardellen, Tomaten und Oregano ^{A)} | 13,50 |
| 43) Paccheri mit Speck, Salsiccia, Champignons und Fleischsauce ^{A) 3) 8)} | 15,00 |
-

A) Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, G) Milch, H) Schalenfruchte, I) Sellerie, J) Senf, F) Sojabohnen, 1: Farbstoff, 2: Koffeinhaltig,

3: mit Konservierungsstoff, 4: gefärbt: Beta-Carotin, 5: Antioxidationsmittel, 6: mit Geschmackverstärker (Glutamat), 7: Zitronensäure, 8: mit Phosphat,

Hauptgerichten Fleisch

66) Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterkruste an Barolosauce ^{A) I) 6:}	27,00
67) Kalbsrückenschnitzel „Saltimbocca“ mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce ^{A)}	24,50
69) Fleischplatte vom Grill mit Lammkotelett, Kalbsrücken, Schweine- u. Rinderfilet	24,50
70) „Tagliata di manzo“ rosagebratenes, ^{G)} aufgeschnittenes Rumpsteak an Kräutersauce, Rucola, Perltomaten und gehobeltem Parmesan	24,50
75) Schweinefiletmedaillon an Gorgonzola-Sahnesauce ^{A) G)}	20,00
72) Gebratene Kalbsleber an Salbeibutter ^{A)}	20,00
73) T-Bone Steak „Fiorentina“ vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone	34,00
74) Involtini di vitello al vino ^{A) G)} Gebratene Kalbsröllchen (mit Parmaschinken, Mozzarella und Parmesan gefüllt) an Weißweinsauce	22,00
95) Rosagebratenes Lammrückenfilet vom Grill mit Kräuterkruste an Thymian-Rotweinsauce ^{A) I) G) 6:}	27,00

Beilage: Rosmarin Kartoffeln und Tagesgemüse

Hauptgerichten Fisch

78) Goldbrassenfilet aus dem Ofen mit Knoblauch, Gemüsezwiebeln, Cherrytomaten, Kapern, Oliven und Kartoffeln an Weißweinsauce	24,50
58) Zartes Schwertfischfilet vom Grill mit einer ^{A)} würzigen Panade nach Sizilianischer Art	26,50
60) Gemischte Fischplatte vom Grill mit Garnelen, Schwertfischfilet, Dorade und Seppien ^{B)}	25,50
97) Gebratenes Lachsfilet mit Champignons ^{A) D) G) B)} und Shrimps an Rosasauce	20,00
62) Seeteufelmedaillon mit Parmaschinken, Salbei, Weißwein und Tomatenfilets ^{A) G)}	26,50
61) Gebratene Nordsee-Seezunge ^{A)} mit zerlassener Butter und Zitrone	34,00

Beilage: Gemischter Salat

Geflügel

76) Piccata di Tacchino con Spaghetti ^{A) C) G)} Putenschnitzel (in Ei-Parmesan-Mantel) mit Tomatenspaghetti	15,50
---	-------

Menü Pesce / Menü Carne (3 Gänge)

„Antipasto casa“ Gemischter Vorspeisen-Teller mit Rinderfiletcarpaccio, gebeizter Lachs und Vitello tonnato

*

Seeteufelmedaillon mit Parmaschinken, Salbei Weißwein und Tomatenfilet ^{A) G)}

*

oder

*

Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterkruste an Barolosauce ^{A) I) 6:}

**

Gemischter Dessert Teller „AL DUOMO“ € 42,00
mit Tiramisu, Mousse au Chocolat, und Tartufoeis

"Candle Light Menü" 5 Gänge Menü wie oben mit Sorbet als Zwischengang

€ 58,00

31) Ravioli mit Steinpilz-Füllung im ^{A) G) C)} eigenem Sud	16,80
98) Entebraten, mit Rotkraut und Krokette o. Salzkartoffeln ^{A) 6; I)}	24,00
79) „Ossobuco Milanese“ Kalbshaxenscheiben Mailänder Art mit Safran Risotto ^{A) J) 6; ;}	24,00

Dessert

81) „Crème Brûlée“ ^{C) G)}	7,00
85) Mövenpick-Eis ^{H) G)} versch. Sorten (Kugel)	2,50
86) „Sgroppino“ Zitronensorbet mit Wodka und Prosecco	7,00
87) Tiramisu auf Orangensauce ^{G) 1:}	6,70
88) „Pannacotta“ Gekochtes Sahne Dessert ^{G) 1:}	6,70
89) Schokoladen Mousse auf Kiwisauce ^{C) G) 1:}	6,70
90) Mandelparfait mit Amaretti-Keksen an Karamelsauce ^{G) C) H) Mandeln}	7,00
91) Tartufo-Eis mit Espresso, Kaffeelikör, Sahne und Krokant ^{A) C) F) G) H) 2)}	6,80
92) Schokoladensoufflé mit Vanilleeis ^{A) C) F) G) H)}	7,50
93) Gemischter Dessert Teller ^{A) C) F) G) H) Haselnüsse G) 1:}	7,90
94) Gemischte Käse-Auswahl ^{G) J)}	7,90

A) Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, G) Milch, H) Schalenfruchte, I) Sellerie, J) Senf, F) Sojabohnen, 1: Farbstoff, 2: Koffeinhaltig,

3: mit Konservierungsstoff, 4: gefärbt: Beta-Carotin, 5: Antioxidationsmittel, 6: mit Geschmacksverstärker (Glutamat), 7: Zitronensäure, 8: mit Phosphat,