Lunch Menu
25€

SCAN ME

Mittagsmenü
25€

STARTERS

NEW **Green tacos of batter shrimp (3 pcs.) panned in panko and sesame guacamole and lime mayonnaise** 15€
Grüner Tacos aus gebackenen Garnelen (3 St.), in Panko und Sesam paniert, guacamole und Limettenmayo

Classic Bruschetta (2 un.) & parmigiano cheese, tomato, garlic & basil 11€
Klassischer Brucshetta (2 Stk.) & Parmesankäse, tomate, Knoblauch & Basilikum

Burrata cheese salad with rocket, tomato tartar seasoned with dryed tomato pesto & basil pesto 16€
Burrata-Käsesalat mit Rucola, Tomatentatar, gewürzt mit pesto von getrockneten Tomaten & Basilikumpesto

NEW **Fisch Tatar mit Mango und Guacamole** 21€
Fish tartare with mango and guacamole

Beef tartare with "pane carasau" 22€
Rindertatar mit "pane carasau"

Classic Vitello Tonnato (slices of veal with tuna, anchovies and capers sauce) 16,5€
Klassisches Vitello Tonnato (*kalbsscheiben mit Thunfisch, Sardellen und Kapernsauce)*

Our Special beef carpaccio with truffle vinaigrette, pickled cauliflower, tartar sauce & grated foie 18,5€
Unser besonderes Rindercarpaccio mit Trüffelvinaigrette, eingelegtem Blumenkohl, Tartarsauce und geriebener Foie

Stuffed mushrooms (3 pcs.) caramelized onion and sautéed spinach, with gorgonzola sauce 15,5€
Gefüllte Champignons (3 Stück) *karamellisierten Zwiebeln und sautiertem Spinat, mit Gorgonzolasauce*

NEW **Spanish-style prawns with garlic, chilli served with bread** 18,5€
Garnelen nach spanischer Art mit Knoblauch und Chili, dazu Brot

Foccacia & olives "homemade dressing" 2,8€ pp
Focaccia & Oliven „hausgemachtes Dressing" 2,8€ p.P

Monday, Thursday, Friday, Saturday and Sunday
Kitchen hours from: 1pm to 4pm and 7pm to 11pm.
Tuesday & Wednesday closed

We have gluten free penne and spaghetti. Ask the staff for advice on sauces and other gluten-free dishes and other allergies.

Always notify the staff of any allergies.

sin GLUTEN

Wir haben glutenfreie Penne und Spaghetti. Fragen Sie das Personal nach Ratschlägen zu Soßen und andere glutenfreie Gerichte und andere Allergien.

Informieren Sie das Personal stets über etwaige Allergien.

Fish & meat

PASTA / NUDELN

Handmade fresh pasta / Handgemachte frische Pasta

Tagliatelle Sandro with Parmesan sauce, mushrooms and sautéed sirloin tips **24€**
Tagliatelle Sandro mit Parmesansauce, Pilzen und sautierten Rinderfiletspitzen
NEW

Homemade ravioli stuffed with spinach & ricotta with a butter & sage emulsion **17,5€**
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta mit einer Butter-Salbei-Emulsion

Homemade ravioli stuffed with mushrooms & truffle with a parmesan sauce, mushrooms & truffle oil **19,9€**
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Pilzen und Trüffel mit Parmesansauce, Pilzen und Trüffelöl

Homemade ravioli stuffed with pork cheek with Parmentine potato & demi glace **21,5€**
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Schweinebacke mit Kartoffel-Parmentine und Demi-glace

Homemade spinach and ricotta cannelloni au gratin in the oven **17,5€**
Hausgemachte Cannelloni mit Spinat und Ricotta im Ofen überbacken

Homemade tagliatelle with a truffle butter and fresh black truffle **28€**
Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelbutter und frischem schwarzem Trüffel

Homemade tagliatelle with bolognese sauce *Hausgemachte Tagliatelle mit bolognese sauce* *The best of my life!* **19,5€**



Clássics & Risottos / Klassiker und Risottos

Spaghetti Nadia – Seafood sauce with prawns, courgette and green pesto **24,50€**
Spaghetti Nadia – Meeresfrüchtesoße mit Garnelen, Zucchini und grünem Pesto
NEW

Authentic Spaghetti carbonara - Traditional recipe, egg, crispy guanciale, pecorino & black pepper **18,50€**
Authentische Spaghetti Carbonara - Traditionelles Rezept, Ei, knuspriges Guanciale, Pecorino und schwarzer Pfeffer

Our classic "Cacio e pepe" - Rigatoni with pecorino sauce & pepper **16,5€**
Unser Klassiker "Cacio e pepe" - Rigatoni mit Pecorino-Sauce und Pfeffer

Linguine alla Puttanesca Fresh tomato sauce with anchovies, Kalamata black olives, capers & garlic **15,5€**
Frische Tomatensauce mit Sardellen, schwarzen Kalamata-Oliven, Kapern und Knoblauch

Risotto with prawns & asparragus / *Risotto mit Garnelen und Spargel* **25,50€**

Risotto with funghi porcini & fresh black truffle / *Risotto mit Steinpilzen und frischem schwarzem Trüffel* **28€**

FISH / FISCH

Cod loin battered with puttanesca sauce (not spicy) ***23€***
Kabeljau-Lende mit Puttanesca-Sauce paniert (nicht scharf)

Grilled salmon with spinach, mustard and honey sauce ***27€***
Gegrillter Lachs mit Spinat, und Senf Honigsauce

Fresh fish of the day with vegetables & potato ***MP***
Frischer Fisch des Tages mit Gemüse und Kartoffeln

MEAT / FLEISCH

Medallion of Iberian sirloin steak with potato and asparagus ***22€***
Medaillon vom iberischen Lendensteak mit Kartoffeln und Spargel

Argentinian beef tenderloin with veg & potatoes (200gr) ***29,50€***
Argentinisches Rinderfilet mit Gemüse und Kartoffeln (200gr)

Medallion of beef tenderloin in red wine sauce with tagliatelle with black truffle ***34€***
Medaillon vom Rinderfilet in Rotweinsauce mit Tagliatelle mit schwarzem Trüffel

"Tagliata" Angus Entrecôte with rocket salad, parmesan cheese, truffle oil ***29€***
"Tagliata" Angus Entrecôte mit Rucola, Parmesankäse, Trüffelöl

Stewed pork cheek with truffled potato parmentine ***23,50€***
Geschmorte Schweinebacke mit getrüffelter Kartoffel-Parmentine

LE PIZZETTE

✳ *All our creations are made with San Marzano tomatoes.*
✳ *Alle unsere Kreationen werden aus San-Marzano-Tomaten zubereitet.*

Margherita
Fior di latte, basil
and extra virgin olive oil
11,5€

Prosciutto e Funghi
Cooked ham
and mixed mushrooms
15,5€

4 Quesos
Fior di latte, Pecorino Romano,
Parmesan and Gorgonzola
15€

Napoli
Fior di latte, anchovies,
capers and extra virgin olive oil
13,5€

Picante
Fior di latte,
Calabrian spianata,
Nduja cream
16,5€

NEW ***Bufalona***
Fior di latte, burrata,
rocket and cherry tomatoes
18€

Vegetariana
Fior di latte, vegetables,
mushrooms, cherry tomatoes
and homemade pesto
15,5€

Puttanesca
Fior di latte, Kalamata olives,
garlic, capers,
anchovies and spicy oil
14,5€

Gorgonzola
Fior di latte, Gorgonzola,
rocket and walnuts
17,5€

NEW ***Sandro***
Fior di latte, mixed mushrooms,
truffle cream, sirloin tips,
rocket, Parmesan and fresh black truffle
24€

La Morgan Freeman
Fior di latte, Bolognese sauce,
Parmesan shavings
17,5€

Homemade DESSERTS / HAUSGEMACHTE DESSERTS



CLASSIC TIRAMISU */ KLASSISCHES TIRAMISU* ***8€***
PANNACOTTA WITH FRUIT SAUCE ***6,5€***
PANNACOTTA MIT FRUCHTSOSSE
CHOCOLATE COULANT WITH ICE-CREAM ***9€***
SCHOKOLADENCOULANT MIT EIS
NUTELLA "SEMIFREDDO" ***6€***
NUTELLA "SEMIFREDDO"
CARAMELIZED PINEAPPLE WITH AMARETTO & VANILLA ICE-CREAM ***7,5€***
KARAMELLISIERTE ANANAS MIT AMARETTO- UND VANILLE-EIS
SGROPPINO - LEMON SORBET WITH VODKA & PROSECCO ***7,5€***
ZITRONENSORBET MIT WODKA und PROSECCO
PARMIGIANO CHEESE 24 months WITH TRUFFLE HONEY ***8,5€***
PARMIGIANO-KÄSE 24 Monate MIT TRÜFFELHONIG

VAT INCLUDED