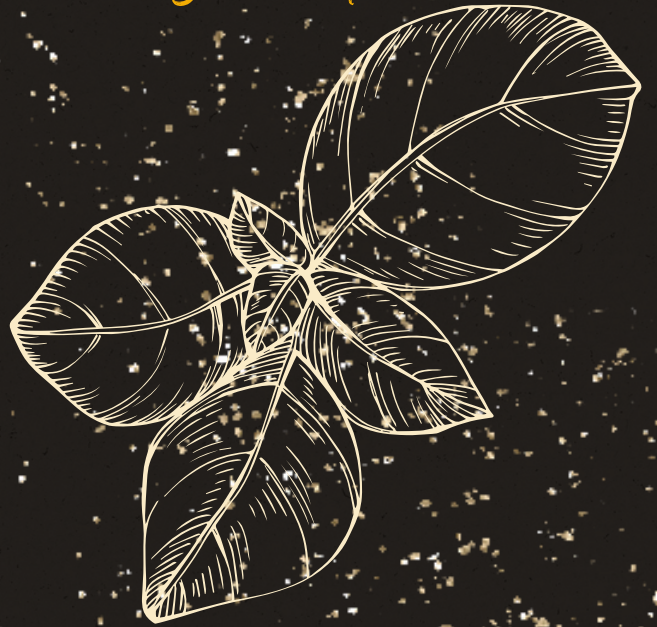


Fatto per Te

Italianische und mediteranische Küche



Antipasti

- 1 Brusqueta 8.5
{Tomate in Texturen, Ricotta-Käse, Basilikum}
- 2 il nostro Boletus 16.9
{Käsecreme, Prosciutto di Palma, Eigelbkugel}
- 3 Provolone 9,50
{gebackener Provolone-Käse mit Pesto und Pistazien}
- 4 Carpaccio di fichi 12,5
{Frische Feigen, Gorgonzola-Käse, Balsamico-Essig}
- 5 Carpaccio di salmone 13.9
{Sellerieblüte, Avocado, 24 Monate DOP-Parmesan}
- 6 Carpaccio di carne 15.9
{Geschnittene Champignons, Pinienkerne, Pecorino}
- 7 Tartara di carne 16.9
{Brioche, Gereiftes Eigelb, weiße Trüffelschaum}
- 8 Vitello Tonatto 14.9
{Fatto per Te}

Pizza



- 9 **Margarita** 10.9
Tomate san Marzano , Fior di Latte ,und frischem Basilikum
- 10 **Carbonara** 13.5
Pecorino-Käse, Guanciale und frische Eier
- 11 **Fatto per te** 16.9
Black Angus in Streifen, Bernesa-Sauce
- 12 **Quattro Formaggi** 13.9
Spezielle Vier-Käse-Variante
- 13 **Siciliana** 13.5
Pistazien-Mortadella, Anchovis,und schwarze Oliven
- 14 **Barbacue** 13.9
Maispuollarde und eine hausgemachte BBQ-Sauce
- 15 **Diavola** 12.9
Pikante Salami, Peperoncino und Chipotle-Chili

Dry Aged Hamburger



- 16 **Tartufo** 19.9
Mayonnaise aus weißem Trüffel, und gratinierte Trüffelkartoffeln
- 17 **Toscana** 17.5
Ziegenkäse, getrocknete Tomaten und Chipotle-Mayo
- 18 **Cheddar** 16.5
Eingelegte rote Zwiebeln und unsere geheime Cheddar-Jalapeno-Sauce

Handgemachte Pasta



- 19 *Lasagne di verdure* 14.9
Lasagne mit Gemüse der Saison und Spinat-Béchamelsauce
- 20 *Lasagne di carne* 16.5
Lasagne mit Dry-Age-Rindfleisch
- 21 *Tagliatelle alla Marinera* 18.9
Black Tiger Garnelen, Venusmuscheln und Bakalao Loin
- 22 *Spaghetti alla carbonara* 14,9
Respekt vor der Tradition
- 23 *Pappardelle* 17.5
Champignons, frische Steinpilze und Trüffel
- 24 *Macherroni Al Pomodoro* 12.9
Tomatensauce in verschiedenen Texturen, Knoblauch-Confit
- 25 *Fagotini Ana Maria* (In Kürze) 15.9
Füllung aus Birnen, Gorgonzola und gerösteten Mandeln
- 26 *Panzerotti Rabiata* 13,9
Gefüllt mit Gorgonzola, Walnüssen und unserer Rabiatasauce



Insalata

27 Burrata 2025 13,9

Fleisch Tomaten-Kartoffel-Rote-Bete-Knusperli

28 Cesar Tradizionale 15,9

Paniertes Huhn aus Freilandhaltung, Traditionelle Caesar-Sauce

29 Di Stagione 13,5

30 + Formaggio di capra 4,5
Ziegen- und Mandelkäse

31 + Black Tiger Garnellen 6,9

32 + Black Angus Streifen 7,9



Risotto

- 33 *il Verora zafferano* 29,9
Galicischer Oktopus, Burrata und rotes Pesto
- 34 *Pomodoro* 22,9
Die Tomate in all ihren Varianten
- 35 *Della terra* 27,9
Champions , frische Steinpilze und Zeta-Schitaky und weißer
Trüffelschaum

Piatto Principale

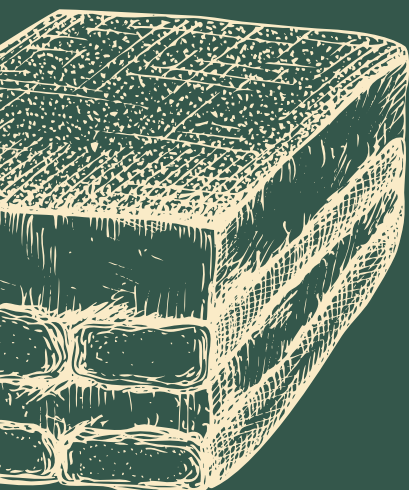
- 36 *Merluzzo* 34,9
Kabeljau Lion , Tomatenmayo und Erbsen Ricotta Tasche
Perno Sauce memoriert mit Dill Öl
- 37 *Agnello* 36,9
Lammrücken gegrillt, Gefülltes , frittiertes Reis mit Pilzen
ratatouilleblätter, Mini Paprika
- 38 *Saltimboca* 32,9
Maispoularde mit , Pecorino , San Danielle Schinken und
Salbei

Dessert

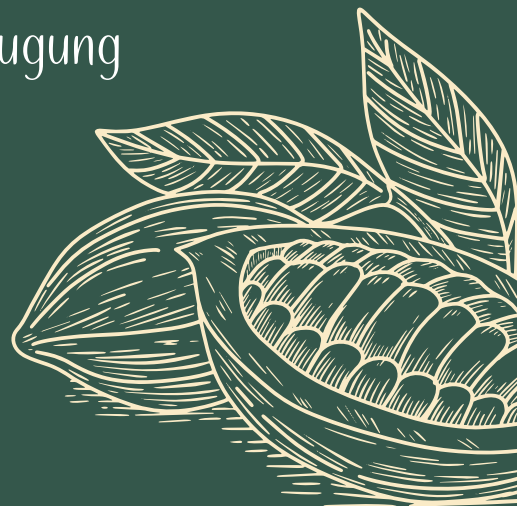


39	il nostro tiramisú	8,5
40	Panna Cotta	7,9
41	Mondo del cioccolato	14,9
42	Handwerkliches Eis	10,9

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an den Kellner, und wir helfen Ihnen gerne weiter und stellen Ihnen eine Allergenenkarte zur Verfügung



"Preise inkl MwSt"



Allergene

1 ... 1,4	15 ... 1,4	29 ... 3
2 ... 4,2	16 ... 1,3	30 ... 3,4,1,6
3 ... 4,15	17 ... 1,3,4	31 ... 3,5,6
4 ... 4,15	18 ... 1,3,4	32 ... 3,7
5 ... 4,6	19 ... 1,2,4	33 ... 4,5,6
6 ... 4,17	20 ... 1,2,7,4	34 ... 4
7 ... 2,3,7	21 ... 1,4,6,5	35 ... 4
8 ... 2,3,6	22 ... 1,2,4	36 ... 2,3,4,6
9 ... 1,4	23 ... 1,2,4	37 ... 1,7,8
10 ... 1,4	24 ... 1,2,4	38 ... 3,4,7
11 ... 1,2,4	25 ... 1,2,4	39 ... 1,2,4
12 ... 1,4	26 ... 1,2,4,18	40 ... 4
13 ... 1,4,6,15	27 ... 4,15	41 ... 1,2,4,9
14 ... 1,4	28 ... 1,2,3,6,9	42 ... 2,4,15

1 Weizenmehl

7 Soja

13 Lupine

2 Eier

8 Erdnüsse

14 Weichtier

3 Senf

9 Nüsse

15 Pistazien

4 Laktose

10 Sesam

16 Mandel

5 Krebstiere

11 Sellerie

17 Pinienkerne

6 Fische

12 Sulfit

18 Barnuss