

ANTIPASTI

Vorspeisen / Starters

Capesante scottate ^{RA} 21⁵⁰
Gebratene Jakobsmuscheln / Puttanesca-Sugo mit Tomaten • Oliven • Kapern

Sugo leggero alla puttanesca con pomodori • olive • capperi
Seared scallops / puttanesca sauce / tomatoes • olives • capers

Tatar di Capri ^{DLO} 20⁵⁰
Tatar von der Wolfbarsch und roter Wildgarnele mit Limette
Apfel-Koriander-Salsa frisch zentrifugiert / knuspriger Stangensellerie

Tartare di branzino e gambero rosso selvatico / salsa di mela • coriandolo • lime / sedano croccante
Tartar of gilt-head sea bass and wild red prawn / apple-coriander-lime salsa / crispy celery

Burger Tatar ^{ACG} 18⁹⁰
Simmentaler Rindertatar / Brioche-Bun / süß-saure Zwiebeln
knuspriges Eigelb / Wildkräutersalat

Pan brioche / cipolla in agrodolce / tuorlo croccante / insalatina selvatica
Simmental beef tartare / brioche bun / sweet-sour onions / crispy egg yolk / wild herb salad

Mosaico di Merluzzo ^D 19⁵⁰
Kabeljau-Mosaik "Sous Vide" / frische Kräuter / Orangen-Marinade

Cottura a bassa temperatura / erbette / marinata all'arancia
Cod mosaic / low-temp cooking / fresh herbs / orange marinade

CRUDITÈ DI MARE

Rohes vom Meer / Raw Fish

Gamberi Rossi di Mazara ^B 4 Stück 16⁵⁰
Sizilianische rote Wildgarnelen
Sicilian red wild shrimps

Ostriche "Pléiade Poget" ^R 4 Stück 24⁵⁰
Austern "Gillardeau No. 3"
French Oysters

Selezione di Crudità ^{DRB} Für 2 Personen 69⁰⁰
Austern "Gillardeau No. 3" / Sizilianische rote Wildgarnelen
Thunfisch-Sashimi / Lachstatar / Carpaccio vom Schattenfisch
Ostriche "Gillardeau No. 3" / Gamberi Rossi di Mazara / Sashimi di Tonno
Tatar di Salmone / Carpaccio di Ombrina
Oysters / Red Sicilian wild prawns / Tuna sahihi / Salmon tartar / carpaccio of shadow fish

ZUPPE

Suppen / Soups

Vellutata di Datterini ^{GOLH}

8⁹⁰

Passierte Datteltomaten-Suppe / Pesto / Burratacreme

Pesto / crema di burrata

Tomato soup / pesto / burrata

Zuppa di Carote ^{GOLAN}

9⁵⁰

Karotten-Ingwer Suppe / Joghurt / Sesam

Zenzero / yogurt greco / semi di sesamo

Carrot-ginger soup / yogurt / sesame

INSALATE

Salate / Salads

Insalata Campese ^{OAG}

18⁹⁰

Gemischter Salat / Hühnerbrustfilet vom Grill / Gemüse

Kräuter-Croûtons / Paprika-Dressing

Misticanza / pollo grigliato / verdure fresche / crostini alle erbe / dressing ai peperoni

Mixed salad / grilled chicken breast / fresh vegetables / herb croutons / pepper dressing

Insalata Gamberi ^{RAD}

21⁵⁰

Gemischter Salat / rote Wildgarnelen / Gemüse / Avocado / Marillen-Dressing

Misticanza / gambero selvatico / verdure / avocado / dressing all'albicocca

Mixed salad / wild prawns / vegetables / avocado / apricot dressing

Insalata Estiva ^{OG}

17⁹⁰

Melonenwürfel / Büffelmozzarella / Kirschtomaten-Würfel / Tomaten-Dressing

Melone a Cubetti / mozzarelline di bufala / cubetti di Pomodoro / acqua di Pomodoro

Melon cubes / buffalo mozzarella / cherry tomato cubes / tomato dressing

PRIMI PIATTI

Pasta / Risotto

Linguine "Portofino" ^{R B A G}

Linguine mit Hummer / Kirschtomaten

Astice / Pomodorini

Linguine with lobster / cherry tomatoes

Für 2 Personen

69⁰⁰

Ravioli al Parmigiano ^{A C G}

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Parmesan / Beef Tatar / Kalbsfond

Tatar di manzo / brodo di carne

Homemade ravioli / Parmesan / beef tartare / veal broth

18⁹⁰

Risotto ai Fiori di Zucca ^{G D R O}

Risotto / Zucchini Blüten / geräucherter Scamorza Käse

con scamorza affumicata

Risotto / zucchini blossoms / smoked scamorza

18⁵⁰

Linguine Ammollicate ^{A B R G}

Linguine / Brösel / Knoblauch / Olivenöl / Chili / Thunfisch-Carpaccio

Aglione / olio / peperoncino / carpaccio di tonno

Linguine / garlic / oil / chili / tuna carpaccio

18⁹⁰

Pappardelle ^{A C G}

Hausgemachte Pappardelle / Lammragout

Ragù di agnello

Homemade Pappardelle / lamb ragout

18⁹⁰

Scialatielli alla Norma ^{A C G}

Hausgemachte Scialatielli / Kirschtomaten / Melanzane / Basilikum / Ricotta salata

Pomodorini / melanzane / basilico / ricotta salata

Homemade scialatielli / cherry tomatoes / eggplant / basil / ricotta salata

17⁹⁰

Scialatielli sind dicke, rechteckige, handgemachte Pastastreifen aus Kampanien (Napoli) im Stil der Amalfi-Küste, traditionell mit Hartweizen, Eiern, Milch, Olivenöl und Basilikum

SECONDI

Hauptspeisen / Main Dishes

Filetto di Salmone ^{D H A}

27⁵⁰

Lachsfilet / Pistazien-Zitronenkruste / Rucolasalat • Fenchel • Orange

Crosta di pistacchi e limone / insalatina di rucola • finocchio • arancia

Salmon fillet / pistachio-lemon crust / arugula • fennel • orange salad

Petto d`Anatra ^{G M F}

26⁹⁰

Entenbrust "Sous-vide" / Honig-Soja-Senf Sauce / gedünstetes Gemüse

Cottura a bassa temperatura / salsa miele-soia-senape / verdure a vapore

Slow-cooked duck breast / honey-soy-mustard sauce / steamed vegetables

Tentacoli di Polipo ^{D R B G A}

29⁵⁰

Gebratene Oktopustentakeln / Püree aus violetten Kartoffeln / Kirschtomatenconfit

pure di patate viola / pomodorini confit

Grilled octopus tentacles / purple potato purée / cherry tomato confit

Bistecca di Tonno ^{A D}

28⁹⁰

Tranchiertes Thunfischsteak / Pak Choi mit Sesam / Kapern-Kruste / Yakitorisauce

Crosta di capperi / pak choi al sesamo / salsa yakitori

Tuna Steak / caper crust / sesame pak choi / yakitori glaze

Gourmet Burger "LA DOLCE VITA" ^{A G O N}

21⁹⁰

Carbon Brioche Bun / Simmentaler Beef / Edelmixsalat / Trüffelcreme /
Provola Käse / Guanciale Speck / karamalisierte Zwiebeln

Serviert unter rauchiger Glaskuppel dazu Frittierte Kartoffelspalten & BBQ Sauce

Pan brioche al carbone / Manzo / insalata mista / crema al tartufo

Provola / guanciale / cipolle caramellate / patate fritte e salsa BBQ

Black Brioche bun / Simmental beef / fine mix salad / truffle cream

Provola cheese / guanciale bacon caramelized onions / Fried potatoes & BBQ sauce

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

Spezialitäten vom WeGrill

Steakgenuss auf einem neuen Level!

Unsere Steaks werden bei 800 °C im Hochleistungsgrill veredelt.

Eine perfekte Kombination aus intensiven Röstaromen und saftiger Zartheit.

Außen kross, innen butterzart

Txogitxu Entrecôte

Für 2 Personen

69⁰⁰

Entrecôte-Steak / Galizien / Spanien / Freilandhaltung / ca. 500g

Geschmackserlebnis der Extraklasse aus San Sebastián. Freilandhaltung auf galicischen Hochweiden, Schlachttalter liegt bei ca. 18 Jahren, ein langes und naturnahes Leben.

Unnachahmliches Aroma, schöne Marmorierung sowie eine intensive dunkelrote Farbe. Es wird nahezu überall als „Eines der besten Steaks der Welt“ gekürt.

Mit Steakstone zum Nachgaren / English-Rare gegrillt / Tranchiert / Serviert auf Etage

Bistecca Fiorentina

Für 2-3 Personen

99⁰⁰

T-Bone Dry Aged Steak / Simmentaler Fleckvieh / Österreich / Bio / ca. 1000g

Das Fleisch ist aromatisch mit einem tollen Eigengeschmack, saftig und zart.

Aus unserem Dry-Aging Fleischreifeschrank

Optimales traditionelles Reifeverfahren bis zu 5 Wochen am Knochen.

Es entwickelt einen unwiderstehlichen Geschmack mit natürlicher, harmonischer buttrig-nussiger Note sowie besseres, charaktvoller Fleisch.

Mit Steakstone zum Nachgaren / English-Rare gegrillt / Tranchiert / Serviert auf Etage

Pluma di Iberico "Pata Negra"

29⁵⁰

Halbwildes Iberico Schwein / Freilandhaltung / Black-BBQ

Der intensiv nussige Geschmack, durch die Eichelmast, des Iberico Schwein ist weltbekannt.

Die spanischen Wildschweine leben das ganze Jahr im Freien und besitzen die genetische Eigenschaft einen hohen Marmorierungsgrad im Muskel aufzubauen.

CONTORNI E SALSE

Beilagen & Saucen

Zu allen gegrillten Spezialitäten servieren wir Chimichurri Salsa

Bratkartoffeln

6⁹⁰

Patate al Forno

Oven potatoes

Blattspinat & glaciertes Gemüse

7⁵⁰

Spinaci all'Aglio & Verdurine Crocanti

Spinach with vegetable

Frittierte Kartoffelspalten ^A

6⁹⁰

Patate fritte

Fried potatoes

Gegrilltes Gemüse

7²⁰

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

Süßkartoffelpommes ^A

7⁵⁰

Patate fritte dolci

Sweetpotatofries

Rucola-Tomaten-Grana Salat ^G

7⁵⁰

Insalatina di Rucola / Pomodorini / Grana

Rocket Tomato Grana Salad

Gemischter Salat mit Gemüse

6⁵⁰

Insalatina Mista

Mixed salad

Eierschwammerl mit Knoblauch

7⁹⁰

Finferli / Aglio

Chanterelles

BBQ-Sauce ^O

3⁵⁰

Salsa Yakitori ^F

Chimichurri Salsa

Sauce Tatar ^{C G}

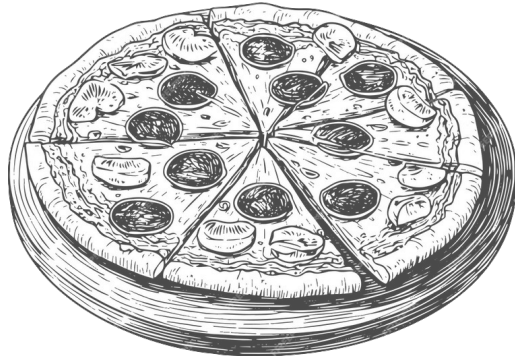
Sautierter Pak Choi mit Sesam ^{F N}

7²⁰

Pak Choi saltato con sesamo

Sautéed Pak Choi with sesame

PIZZERIA



IMPASTO E MOZZARELLA

Wählen Sie aus unseren verschiedenen Teig und Mozzarella Sorten:

Klassischer Teig ^A

Im Preis integriert

Sieben-Vollkorn Pizzateig ^A

2⁹⁰

Genießen Sie den vollwertigen Geschmack und die gesunde Power von unserem Sieben-Vollkorn Pizzateig aus 7 verschiedenen Getreiden – für eine köstliche Pizza mit mehr Ballaststoffen und Nährstoffen!

Mozzarella Fior di Latte ^G

Im Preis integriert

Fior di Latte d'Agerola ^G

1⁵⁰

Sahnig, elastisch, glänzend: Mozzarella aus Agerola ist eine Rarität für Kenner. Sein Geheimnis? Nur tagesfrische Milch, traditionelle, langsame Handarbeit und eine extrem lange Ruhezeit für den Käsebruch. Neapels beste Pizzerien nehmen nur diesen.

Jede Pizza kann mit Sieben-Vollkorn oder Fior di Latte d'Agerola zubereitet werden.

FOCACCIA

Fluffiges Pizzabrot

Focaccia Classica ^A

7⁹⁰

Rosmarin / Salz

Rosmarino / Sale

rosemary / salt

Focaccia Siciliana ^{A D O}

12⁰⁰

Oliven / sizilianische Sardellen / sonnengetrocknete Tomaten / Oregano

Olive / Acciughe di Sciacca / Soleggiati / Origano

olives / anchovies / cherry tomatoes / oregano

Focaccia Caprese ^{A G}

13³⁰

Fior di Latte d'Agerola / Kirschtomaten / Basilikum

Fior di Latte d'Agerola / Pomodorini / Basilico

Fior di Latte d'Agerola / cherry tomato / basil

PIZZE SPECIALI

Pizzaspezialitäten

La Dolce Vita ^{AGMO}

18³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Prosciutto San Daniele / Trüffelcreme / Steinpilze / Rucola
Pomodoro / Fior di latte / San Daniele / Crema Tartufata / Porcini / Rucola
tomato / mozzarella / san daniele prosciutto / trufflecreme / porcini mushrooms / rucola

Italiana ^{AGH}

17⁶⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Prosciutto San Daniele / Pesto / Kirschtomaten / Grana / Rucola
Pomodoro / Fior di latte / San Daniele / Pesto / Pomodorini / Grana / Rucola
tomato / mozzarella / san daniele prosciutto / pesto / tomatoes / grana / rucola

Gustosa e Saporita ^{AG}

17³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Gorgonzola / Paprika / Guanciale Speck / scharfe Salami
Pomodoro / Fior di latte / Gorgonzola / Peperoni / Guanciale / Salamino Piccante
tomato / mozzarella / gorgonzola / pepper / bacon / hot spicy salami

Toscana ^{AGO}

17³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Guanciale Speck / Pilze / Rucola / sonnengetrocknete Tomaten
Pomodoro / Fior di latte / Guanciale / Funghi / Rucola / Soleggiati
tomato / mozzarella / sundriedtomatoes / mushrooms / bacon / rucola

Trionfante ^{AGO}

17³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Burrata / Prosciutto San Daniele / sonnengetrocknete Tomaten
Pomodoro / Fior di latte / Burrata / San Daniele / Soleggiati
tomato / fior di latte / burrata / prosciutto San Daniele / sun dried tomatoes

Riva del Garda ^{AGOM}

18⁶⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Eierschwammerl / Grana
Carpaccio vom salzgereiftem Rind, eine traditionelle Spezialität aus Trentino
Pomodoro / Fior di latte / Carpaccio Carne Salada / Finferli / Grana
tomato / fior di latte / beef carpaccio / chanterelles / grana

PIZZE CLASSICHE

Klassische Pizzen

Prosciutto e Funghi ^{A G}

14⁷⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Schinken / Pilze

Pomodoro / Fior di latte / Prosciutto / Funghi

tomato / mozzarella / ham / mushrooms

Diavola ^{A G}

14³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / scharfe Salami

Pomodoro / Fior di latte / Salamino Piccante

tomato / mozzarella / hot spicy salami

Calabrese ^{A G M O}

15⁶⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
scharfe Salami / pikante Nduja Streichsalami / Pfefferoni

Pomodoro / Fior di latte / Salamino Piccante/ Nduja / Peperoni

tomato / mozzarella / hot spicy salami / creamy nduja Salami / chilli pepper

Miano ^{A G}

14³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Napoli Salami

Pomodoro / Fior di latte / Salame Napoli

tomato / mozzarella / napoli salami

Carbonara ^{A G C}

15³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Guanciale Speck / Ei / Grana

Pomodoro / Fior di latte / Guanciale / Uovo / Grana

tomato / mozzarella / bacon / egg / grana cheese

Capricciosa ^{A G O}

15⁹⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Schinken / Artischocken / Pilze / Oliven

Pomodoro / Fior di latte / Prosciutto / Carciofi / Funghi / Olive

tomato / mozzarella / ham / artichocks / mushrooms / olives

Empfehlung: Sizilianische Sardellen ^D

PIZZE VEGETARIANE

Vegetarische Pizzen

Margherita ^{A G}

12³⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Basilikum

Pomodoro / Fior di latte / Basilico

tomato / mozzarella / basil

Pulcinella ^{A G}

13⁰⁰

San Marzano Tomate / geräucherter Provola / Pfeffer

Pomodoro / Provola di agerola / Pepe

tomato / smoked provolone cheese / pepper

Ortolana ^{A G}

15⁴⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Gemüse / Spinat

Pomodoro / Fior di latte / Verdure / Spinaci

tomato / mozzarella / vegetables / Spinach

Napoletana ^{A G}

15⁴⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte d'Agerola / Kirschtomaten / Basilikum

Pomodoro / Fior di Latte d'Agerola / Pomodorini / Basilico

tomato / Fior di Latte d'Agerola / cherry tomato / basil

Sole Mio ^{A G O}

16⁰⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella

Pesto / Sonnengetrocknete Tomaten / Rucola

Pomodoro / Fior di latte / Pesto / Soleggiati / Rucola

tomato / mozzarella / sundried tomatos / rucola / pesto

Vegana ^A

15⁹⁰

San Marzano Tomate / Gemüse / Oliven / Zwiebel / Pilze / Artischocken

Pomodoro / Verdure / Olive / Cipolla / Funghi / Carciofi

tomato / vegetables / olives / onion / mushrooms / artischocks

Parmigiana ^{A G}

15⁶⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Melanzani / Grana / Basilikum

Pomodoro / Fior di latte / Melanzane / Grana / Basilico

tomato / fior di latte / melanzane / grana / basil

PIZZE DI MARE

Pizzen mit Fisch

Tropea ^{A G D}

16⁰⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Thunfisch / Zwiebeln / Oliven

Pomodoro / Fior di latte / Tonno / Cipolla / Olive
tomato / mozzarella / tuna / onion / olive

Napoli ^{A G D}

15⁰⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
sizilianische Sardellen / Kapern

Pomodoro / Fior di latte / Acciughe di Sciacca / Capperi
tomato / mozzarella / anchovies / capers

Sapori di Mare ^{A G R B H}

18³⁰

Pesto / Garnelen / Calamari / halbgetrocknete Kirschtomaten

Pesto / Gamberi / Calamari / Pomodoro Pizzutello
Pesto / shrimp / calamari / semi-dried cherry tomatoes

Adriatica ^{A G D}

18⁰⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella
Obers / Lachs / Zucchini / Zwiebel

Pomodoro / Fior di Latte / Panna / Salmone fresco / Zucchini / Cipolla
tomato / mozzarella / cream / fresh salmon / zucchini / onion

Del Cantabrico ^{A G D}

16⁶⁰

San Marzano Tomate / sizilianische Sardellen / Burrata
halbgetrocknete Kirschtomaten / Basilikum

Pomodoro / Acciughe di Sciacca / Pomodoro Pizzutello / Burrata
tomato / anchovies / burrata / semi-dried cherry tomatoes / basil

PIZZA TRONCHETTO

Gerollte Pizza

Tronchetto Fabrizio ^{AG O}

17⁶⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Gorgonzola

Prosciutto San Daniele / Fior di Latte d'Agerola / Kirschtomaten / Grana / Rucola

Pomodoro / Fior di Latte d'Agerola / Gorgonzola / San Daniele / Bufala / Pomodorini / Grana / Rucola

tomato / mozzarella / gorgonzola / prosciutto san daniele

Fior di Latte d'Agerola / cherry tomatoes / grana / rucola

Tronchetto Popeye ^{AG}

16⁰⁰

Fior di Latte Mozzarella / Ricotta / Blattspinat

Parmesankruste / Limettenzesten

Fior di latte / Ricotta / Spinaci / Crosta di Parmigiano / Lime

fior di latte / ricotta / spinach / parmesan crust / lime zest

PIZZE CALZONE

Gefaltete Pizzen

Calzone Classico ^{AG}

15⁰⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella / Schinken / Pilze

Pomodoro / Fior di latte / Prosciutto / Funghi

tomato / mozzarella / ham / mushrooms

Calzone Inferno ^{AG M O}

16⁰⁰

San Marzano Tomate / Fior di Latte Mozzarella

Gorgonzola / scharfe Salami / Pfefferoni

Pomodoro / Fior di latte / Gorgonzola / Salamino Piccante / Peperoni

tomato / mozzarella / gorgonzola / hot salami / chilli pepper

BAMBINI

Kinderkarte

Baby Pizza Prosciutto ^{A G} 10⁵⁰
Tomatensauce / Mozzarella / Schinken
Tomato / Mozzarella / Ham

Baby Pizza Salami ^{A G} 10⁵⁰
Tomatensauce / Mozzarella / Salami
Tomato / Mozzarella / Salami

Baby Pizza Margherita ^{A G} 9⁵⁰
Tomatensauce / Mozzarella
Tomato / Mozzarella

Baby Spaghetti Bolognese ^{A G} 10⁵⁰
Tomaten-Fleischsauce
Ragout with Tomato

Baby Spaghetti al Burro ^{A G} 9⁵⁰
Mit Butter
Butter sauce

Baby Spaghetti al Pomodoro ^{A G} 10⁰⁰
Tomatensauce
Tomato sauce

Aufgrund der gegebenen Infrastruktur, kann es zur Abweichung des zeitgleichen servieren von Pizzen und Restaurantspeisen kommen.

Wir bitten um Verständnis!

Zusätzliches Gedeck bei Pizzen auf zwei Teller
1⁵⁰

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Auszeichnungen RISTORANTE



Auszeichnungen PIZZERIA



Allergenenkennzeichnung

A	Gluten
B	Krebstiere
C	Eier von Geflügel
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch von Säugetieren
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeloxid und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere