

**Kennen Sie unser Menü?**  
**DA VINCI Überraschungsmenü mit Auszügen aus der a la Carte Karte.**  
**5 Gänge - 49€**

**INSALATA**

Insalata di Verdure  
Gemischter Gemüse-Salat | Mango | Kräuterseitlinge | Mozarella di Bufala  
**13€**

Insalata mediterranea  
Tomaten | Zwiebeln | Gurken | Paprika | Oliven | Oregano | Feta  
**13€**

Caesar Salat  
Garnelen | Croûtons | schwarzer Oliven Crumble  
**16€**

**ZUPPA**

Zuppa di Pesce  
Fischsuppe | Meeresfrüchte | Safran  
**13€**

Crema di Pomodoro  
Tomatensuppe  
**8€**

**ANTIPASTI**

Antipasto Misto  
Komposition italienischer Vorspeisen  
**15€**

Crostini Pomodoro  
geröstetes Brot | Tomaten | Olivenöl  
**7€**

Burrata & Pomodoro  
Burrata | eingelegte Tomaten  
**12€**

Tartare di Manzo  
Rind | Zwiebeln | Gurken | Ei | Kapern  
**16€**

Vitello Tonnato  
Kalb | Thunfischcreme | Kapern  
**16€**

Carpaccio di Manzo Classico  
Rind | Kräuterseitling | Parmigiano Reggiano  
**14€**

Seppia alla Griglia  
Tintenfisch | schwarzer Knoblauch | Rosmarin  
**17€**

Melanzane alla Parmigiana  
geschmorte Aubergine | Tomatensugo | Parmesan  
**11€**

Carpaccio di Barbabietola  
Rote Beete Carpaccio | Schafskäse | Karamellisierte Walnüsse  
**14€**

Tagliata di Maiale Grasso con Salsa Verde  
Knuspriger Schweinebraten | Salsa Verde | Sellerie-Paprika Salat  
**16€**

## PASTA & RISOTTO

	Ravioli	
	Füllung : Ricotta & Steinpilzen	
Tomatensugo   Rucola   Parmesan   Pinienkerne		<b>16€</b>
	Linguini Carbonara	
Ei   Guanciale   Pecorino		<b>16€</b>
	Linguini all'amatriciana	
Tomatensugo   Zwiebeln   Knoblauch   Guanciale		<b>16€</b>
	Linguini con Anatra e Tartufo	
Entenbrust   Trüffelpesto   Tomaten		<b>17€</b>
	Linguini Pesce	
Ragù di Pesce   Kirschtomaten		<b>18€</b>
	Gnocchi Taleggio, Noci e Radicchio	
Taleggio   Walnüsse   Radicchio		<b>15€</b>
	Risotto Frutti di Mare	
Meeresfrüchte   Weisswein   Tomaten		<b>16€</b>
	Risotto Funghi	
Risotto   Waldpilze   Trüffelpesto		<b>17€</b>
	Lasagna Classica	
Rinderhackfleisch   Wurzelgemüse   Tomatensoße		<b>14€</b>

## CARNE

	Salsiccia di Cinghiale e Finocchio	
Wildschweinsalsiccia im Tomatensugo   marinierter Fenchelsalat		<b>19€</b>
	Filetto di Manzo alla griglia	
Rinderfilet gegrillt   junge Spinat   Safranrisotto   Knochenmark   Jus		<b>41€</b>
	Saltimbocca alla Romana	
Kalb   Parmaschinken   Selleriepüree   Broccoli   Jus		<b>27€</b>
	Piccata alla Milanese	
Kalbsschnitzel   Ei   Parmesan   Spaghetti al Pomodoro		<b>28€</b>
	Tagliata al Occhio Costato	
Ribeye gegrillt   eingelegten Tomatensalat   Rucola   Parmesan junge Kartoffel		<b>32€</b>
	Duetto d'Agnello	
Zweierlei Lamm   Fregola Sarda   Artischocken   Basilikumjus		<b>29€</b>

Regionalität liegt uns am Herzen, daher beziehen wir unsere Fleischprodukte von der Fleischerei Katharina Koch aus Calden.



WURSTEHIMMEL

## PESCE

Pesce del Giorno  
Fang des Tages | Polenta Grassa  
**Tagespreis**

## PIZZA

Pizza Margherita  
Mozzarella | Tomaten | Basilikum  
**10€**

Pizza Salami  
Mozzarella | Tomaten | Salami  
**11€**

Pizza Prosciutto e Funghi  
Mozzarella | Tomaten | Schinken | Pilze  
**12€**

Pizza Verdure  
Mozzarella | Frisches Tagesgemüse  
**14€**

Pizza Bufala e Pera  
Mozzarella | Gorgonzola | Schinken | Birne  
**14€**

Pizza Tonno e Cipolla  
Mozzarella | Tomaten | Thunfisch | Zwiebeln  
**13€**

Pizza Gamberi e Avocado  
Mozzarella | Avocadocreme | Garnelen | Pinienkerne | Parmigiano Reggiano  
**16€**

Pizza Salsiccia Fresca di Cinghiale  
Mozzarella | Tomaten | Wildschweinsalsiccia | Zwiebeln  
**14€**

Pizza Spianata Picante e Gorgonzola  
Mozzarella | Tomaten | Calabrese Scharfe Salami  
**15€**

Pizza Parma e Rucola  
Mozzarella | Tomaten | Parmaschinken | Rucola | Parmigiano Reggiano  
**15€**

## DOLCE

Panna Cotta  
Himbeersoße | Pistazien Crumble  
**8€**

Mascarpone Mousse  
Waldfrüchte  
**8€**

Tiramisu  
Schokoladensorbet  
**8€**

Crème Brûlée  
**8€**

Mandelparfait  
**8€**

Piatto di Formaggi  
**12€**

## GETRÄNKE - ALKOHOLFREI

fritz-kola <sup>1,4,5</sup>	- 0,33l	
fritz-kola <sup>1,4,5</sup> zuckerfrei	- 0,33l	
fritz-limonade orange	- 0,33l	
fritz-limonade zitrone	- 0,33l	
		<b>3,50€</b>
Gerolsteiner / medium oder still	- 0,25l	
		<b>3,00€</b>
Gerolsteiner / medium oder still	- 0,75l	
		<b>6,50€</b>

## SÄFTE

Orangensaft	- 0,20l	
Apfelsaft	- 0,20l	
Kirschsft	- 0,20l	
Bananennektar	- 0,20l	
		<b>3,50€</b>

## BIERE

Bitburger	- 0,33l	
		<b>3,50€</b>
Bitburger	- 0,50l	
		<b>5,00€</b>
Bitburger Alkoholfrei	- 0,33l	
		<b>3,50€</b>
Birra Moretti	- 0,33l	
		<b>3,50€</b>
Weizen Benediktiner - hell	0,50l	
		<b>5,00€</b>
Weizen Benediktiner - Alkoholfrei	0,50l	
		<b>5,00€</b>

## KAFFEE - KOFFEINHALTIG

Espresso <sup>1</sup>		
		<b>2,50€</b>
Doppelter Espresso <sup>1</sup>		
		<b>4,00€</b>
Cappuccino <sup>1</sup>		
		<b>3,00€</b>
Kaffee <sup>1</sup>		
		<b>2,50€</b>
Latte Macchiatto <sup>1</sup>		
		<b>3,50€</b>
Tee (diverse sortiment)		
		<b>2,50€</b>

## WEISSWEIN

2020.....	'Pionier' Riesling Dr. Bassermann-Jordan	Weiss 0,20L / <b>8€</b> - 0,75L / <b>28€</b>
2020.....	Cuvée Blanc Dr. Bürklin-Wolf	Weiss 0,20L / <b>8,50€</b> - 0,75L / <b>31€</b>
2020.....	Bianco di Sutto	Weiss 0,20L / <b>8€</b> - 0,75L / <b>28€</b>
2020.....	Bianco Salento IGP EDDA	Weiss 0,20L / <b>9,50€</b> - 0,75L / <b>35€</b>
2020.....	Tenuta Carretta Cayega Roero Arneis DOCG	Weiss 0,20L / <b>7,50€</b> - 1,50L / <b>58€</b>

## ROSÉ

2020.....	'Jolie' Rosé Terre de Providence	Rosé 0,20L / <b>7,50€</b> - 0,75L / <b>26€</b>
2017.....	Massinoti Bardolino Chiaretto DOC	Rosé 0,20L / <b>8€</b> - 0,75L / <b>28€</b>

## ROT

2017.....	'Okris' Ventoux Rouge	Rot 0,20L / <b>7,50€</b> - 0,75L / <b>26€</b>
2017.....	Cotes-du-Rhone Reserve Rouge Famille Perrin	Rot 0,20L / <b>8.50€</b> - 0,75L / <b>32€</b>
2018.....	Carminucci Rosso Piceno DOC	Rot 0,20L / <b>7,50€</b> - 0,75L / <b>26€</b>
2018.....	'Thallus' Rosso IGT Toscana	Rot 0,20L / <b>8€</b> - 0,75L / <b>28€</b>
2020.....	Primitivo ERSTER	Rot 0,20L / <b>8€</b> - 0,75L / <b>28€</b>
2020.....	Merlot Vigna del Lauro	Rot 0,20L / <b>8€</b> - 0,75L / <b>28€</b>

## PROSECCO

2019.....	'Montagner' Prosecco Brut DOC	Weiss 0,10L / <b>6€</b> - 0,75L / <b>32€</b>
2018.....	Franciacorta Rosé Brut DOCG Monte Rossa	Rosé 0,10L / <b>8€</b> - 0,75L / <b>49€</b>