



MO-FR
11-15 UHR

MITTAGS MENÜ

12,90 €

VORSPEISE

Kleiner gemischter Gartensalat

HAUPTSPEISE

Hausbraten mit Schupfnudeln
oder zur Auswahl Tagespasta

GETRÄNK

0,2l Saftschorle / Wasser
(Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Johannisbeer)

(Das Mittagsmenü gilt nicht an Feiertagen)



VORSPEIßEN

Caprese di Burrata

15,80

Burrata aus Apulien, Cherrytomaten, Basilikum,
Oregano, Olivenöl und Balsamico Creme
Buratta from Apulia, cherry tomatoes, basil, oregano,
olive oil & balsamic cream

Carpaccio di Manzo

17,80

Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Zitrone, Rucola,
gehobeltem Parmesan und Olivenöl
Thinly sliced raw beef fillet, lemon, arugola, shaved parmesan
& olive oil

Vitello Tonnato

17,80

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch serviert mit einer cremigen
hausgemachten Thunfischsoße und Kapern
Thinly sliced veal served with a creamy homemade tuna sauce
& capers

Bruschetta Tradizionale

10,80

Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten Würfeln, Knoblauch,
Basilikum, Olivenöl & Oregano
Toasted bread slices with fresh diced tomatoes, garlic, basil,
olive oil & oregano

Crema di Pomodoro

8,80

Cremige Tomatensuppe
Creamy tomato soup

SALATE

Scampi Salat

17,80

Gemischter Salat mit Cherrytomaten und gegrillten Scampi
mixed salad with cherry tomatoes and grilled scampi

Avocado-Granatapfel Salat

14,80

Frischer Babyspinat mit Cherrytomaten, Avocado, Granatapfel
& Walnüssen

Fresh baby spinach with cherry tomatoes, avocado, pomegranate,
& walnuts

Chef Salat

17,80

Gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Artischocken,
Zwiebel, Thunfisch, Mozzarella, Radieschen & Ei

Mixed salad with cherry tomatoes, cucumbers, olives, artichokes,
onions, tuna, mozzarella, radishes & egg

Rucola & Burrata

16,80

Knackiger Rucola Salat mit Cherrytomaten, Burrata, Parmesan
& Balsamico Creme

Crisp arugula salad with cherry tomatoes, burrata, parmesan &
balsamic cream

Alle unsere Salate werden mit dem hausgemachten
Balsamico-Senf-Dressing serviert

STEAKS

Alle unsere Fleischgerichte werden mit frischem Tagesgemüse serviert

Rinderfilet vom Grill 220g/34,90

Besonders zartes argentinisches Rinderfilet vom Grill, feinmarmoriert,
mild im Geschmack & butterzart in der Struktur
Especially tender Argentinian beef fillet from the grill, finely marbled,
mild in taste & buttery soft in texture

Rinderfilet al Tartufo 220g/39,90

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Parmesan-Trüffelcreme
& frischem Trüffel der Saison
Argentinian beef fillet from the grill with parmesan truffle cream
& fresh seasonal truffle

Rinderfilet mit Crema di Tartufo é Porcini 220g/39,90

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Steinpilz-Trüffelcreme
Argentinian beef fillet from the grill with porcini truffle cream

Rinderfilet mit Gorgonzola-Creme 220g/36,90

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Gorgonzola-Sahnecreme
Argentinian beef fillet from the grill with Gorgonzola cream sauce

Rinderfilet al Pepe Verde 220g/36,90

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit grüner Pfeffersauce
Argentinian beef fillet from the grill with green pepper sauce

STEAKS

Entrecote je 100g/13,80
Gegrilltes Zwischenrippenstück mit feiner Marmorierung,
Zart, aromatisch & besonders saftig
Grilled ribeye with fine marbling, tender, flavorful & particularly
juicy

New York Strip Steak je 100g/15,80
Hochwertiges Striploin vom US-Rind, fein marmoriert,
mit intensiven, saftigen Geschmackserlebnis & kräftigem
Rindfleischaroma
High-quality striploin from US beef, finely marbled, with an intense,
juicy taste experience & strong beef flavor

Kalbskottlet ca. 340g/24,80
Kalbskottlet am Knochen, 14 Tage gereift, Außen goldbraun
gegrillt, Innen Zart & saftig
Mixed salad with cherry tomatoes, cucumbers, olives,
artichokes, onions, tuna, mozzarella, radishes & egg

Rumpsteak 250g/26,80
Zartes, saftiges argentinisches Roastbeef mit besonderem, intensivem
Rindfleischaroma
Tender, juicy Argentine roast beef with a special, intense beef flavor

FISCH

Alle unsere Fischgerichte werden mit frischem Tagesgemüse
serviert

Dorade vom Grill

29,80

Ca. 400g im ganzen gegrillte Dorade

Approximately 400g of whole grilled sea bream

Scampi

31,80

Gegrillte Riesengarnelen, verfeinert mit Olivenöl,

frischen Kräutern & einem Hauch Zitrone

Grilled king prawns, refined with olive oil, fresh herbs & a hint
of lemon

Oktopus vom Grill

32,00

Zart gegrillter Oktopus mit Olivenöl, Zitrone & mediterranen

Kräutern - leicht & typisch italienisch

Tenderly grilled octopus with olive oil, lemon and Mediterranean
herbs - light & typically Italian

Scampi al Limone

32,80

Gebratene Riesengarnelen in Zitronen-Butter-Sahnesauce

Fried king prawns in lemon-butter-cream sauce

PASTA

Bavette Limone e Rucola	16,80
Bavette mit Zitronen-Sahne-Sauce, Ruccola & Kirschtomaten	
Bavette with fresh salmon, spinach in tomato cream sauce	
Bavette Scampi	18,80
Bavette mit Garnelen, Knoblauch & Tomatensauce	
Bavette with shrimp, garlic & tomato sauce	
Tortellini Ricotta é Spinaci	16,80
Tortellini mit Ricotta & Spinat Füllung, frischen Spinat, cremiger Gorgonzola-Sahnesauce & Parmesan	
Tortellini with ricotta & spinach filling, fresh spinach, creamy gorgonzola cream sauce & parmesan	
Bavette All'arrabbiata	12,80
Bavette mit Knoblauch, Chilli, Kirschtomaten, Tomatensauce & Basilikum	
Bavette with garlic, chili, cherry tomatoes, tomato sauce & basil	

PASTA

Gnocchi Gorgonzola, Spinaci é Noci 15,80

Gnocchi mit frischem Spinat, cremige Gorgonzola-Sahnesauce,
Walnüsse & Parmesan

Gnocchi with fresh spinach, creamy Gorgonzola cream sauce, walnuts
& Parmesan cheese

Paccheri Frutti di Mare 19,80

breite Röhrennudeln mit Meeresfrüchten, Knoblauch &
Tomatensauce

wide tube pasta with seafood, garlic & tomato sauce

Tortellini Scampi 18,80

Tortellini mit Ricotta & Spinat Füllung, Garnelen, Knoblauch &
Tomatensauce

Tortellini with ricotta & spinach filling, shrimp, garlic &
tomato sauce

Paccheri al Filetto 19,80

breite Röhrennudeln mit Argentinischem Rinderfilet,
Knoblauch, Kirschtomaten & Parmesan

wide tube pasta with argentinian beef fillet, garlic, cherry tomatoes
& parmesan cheese

BRATEN

Kalbsbraten in heller Biersoße	19,80
hausgemachter Kalbsbraten in kräftiger Bier-Bratensoße nach bayrischer Art, serviert mit Gemüse	
Homemade roast veal in a rich beer gravy, Bavarian style, served with vegetables	

BEILAGEN

Pommes frites	5,80	Grillgemüse	5,80
Rosmarin Kartoffeln	5,80	Beilagensalat	5,80

DIPS

Grillsauce (pikant)	3,00	Gorgonzola-Creme	3,00
Chimichurri	3,00	Pfeffersauce	3,00
BBQ-Sauce	3,00	Aglioli	3,00

DESSERT

Tiramisú

8,80

cremiges Tiramisu mit Mascarpone, Espresso & Kakao
creamy tiramisu with mascarpone, espresso & cocoa

Pistazien-Walnuss-Parfait

12,80

halbgefrorenes Dessert mit karamellisierten Walnüssen &
Pistazien aus Sizilien
semi-frozen dessert with caramelized walnuts & pistachios
from Sicily

Schoko-Soufflé

8,80

warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Sahne &
Vanilleeis
warm chocolate soufflé with a molten center, cream & vanilla
ice cream

Tartufo Bianco

8,80

italienische Eisspezialität, feines Zabaione Gelato mit einem
cremigen Kaffee Kern trifft auf weiße Baiserhülle
italian ice cream specialty, fine Zabaione Gelato with a
creamy coffee core meets a white meringue shell

Panna Cotta

7,80

zarte Vanille-Sahne-Creme serviert mit Himbeersauce, nach
italienischer Tradition, cremig, fein & unwiderstehlich lecker
delicate vanilla cream with raspberry sauce, according to Italian
tradition, creamy, fine and irresistibly delicious