

Unsere Empfehlung

Weißwein -

Branciforti die Bordonaro Catarratto Terre Siciliane

Sein Bouquet zeigt Noten von Wiesenblume und zart reifen Birnen. Von der sizilianischen Sonne verwöhnt, zeigt er sich von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, gefällig im Geschmack mit einem angenehmen und gleichermaßen nachhaltigen Säurespiel.

Palazzo Pisano – Sauvignon

Öffnen wird Sie dieser Wein mit seinem Duft nach weißer Blüte und Nektar überzeugen. Am Gaumen schmeichelt er dann mit einem fruchtigem Bouquet und erfrischender Säure.

Branciforti Rosato – Rose

Intensives Bouquet von Brombeeren, Heidelbeeren mit einer zart würzigen Note.

Flasche	18,50 €
Glas 0,2 l	6,20 €
Moët Chandon Piccolo 0,2 l	24,50 €

Vorspeise-

Minestrone Casalingo

5,90 €

Hauptgang Fleisch -

Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahmcremesauce, Kartoffeln und Gemüse

26,90 €

Hauptgang Fisch -

Seezunge gebraten in Butter-Zitronen-Sauce mit Gemüse

29,50 €

Hauptgang Leichte Kost -

Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel und Spiegelei

21,90 €

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

5,50 €

Specialità del Giorno

Antipasti

Jakobsmuscheln gebraten mit
Butter auf Rotebeete Carpaccio
16,90 €

Prosciutto e Melone
9,50 €

Burrata Käsa aus Apulien mit
laufwarmen Cherrytomaten
9,50 €

Pulpo-Sepia-Salat mit frischen
Kräutern in Zitronenölnaigrette
14,90 €

Bunter Salat mit frischer Avocado
und Schrimps
12,50 €

Baby Calamari gebraten pikant
auf Ruccolasalat
13,90 €

Pasta

Linguine mit Baby Calamari in
Weißwein-Tomaten-Sauce auf
Ruccolabett
14,90 €

Rotebeete Nudeln gefüllt mit
Ziegenkäse-Mascarpone-
Wallnüssen und Rosinen in
Butter-Hönig-Sauce
14,90 €

Hausgemachte Taglionlini mit
halben Hummer & Schrimps in
Hummer-Sauce
22,90 €

Schwarz /weiße Taglionlini mit
halben Hummer & Schrimps in
Hummer-Sauce
22,90 €

Carne

Argentinisches Entrecôte gegrillt
mit frische Kräutern und Gemüse
24,90 €

Kalbsfilet mit frischen
Pfefferlingen in Rahmcremesauce,
Kartoffeln und Gemüse
26,90 €

S Kaninchenkeule mit Kräutern in
Livornese-Sauce pikant
18,90 €

Pesce

Loup de Mare (Wolfsbarsch) vom
Grill mit Gemüse
23,50 €

Seezunge gebraten in Butter-
Zitronen-Sauce mit Gemüse
29,50 €

Halber Hummer & 3 Gambas
gebraten mit frischem
Kräutergemüse und Kartoffeln
29,50 €

Dolce

Flammierte frische Ananas mit
Cognac und grünem Pfeffer in
Orangen-Sauce und Vanilleeis
9,50 €

Antipasti

Insalata Caprese	8,50
Mozzarella, Pomodoro, frischer Basilikum	
Carpaccio di Manzo	10,50
Mariniertes Rinderfilet mit Zitrone, Olivenöl und gehobeltem Parmesan	
Carpaccio di Salmone	10,50
Lachscarpaccio mit Lauch und frischen Pfeffer	
Vitello Tonnato	13,50
Dünne Scheiben vom Kalbsrücken in einer Thunfisch-Kaperncreme	
Antipasti della Chef	16,50
Vorspeisenteller mit Rinder-Carpaccio, Vitello Tonnato, Mozzarella gegrilltem Gemüse und vielem mehr	

Insalata

Insalata Mister	6,50
Bunter Salat der Saison	
Insalata Fegato	12,50
Bunter Salat der Saison mit gebratenen Kalbsleberstreifen	
Insalata Primavera con Petto di Pollo	12,50
Frühlingsalat mit Hähnchenbrustfilet	
Rucola e Parmigiano	7,50
Rucolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten	
Insalata Contadina	15,50
Salat mit Schafskäse, Rucola, Cherrytomaten und gebratenen Lachsstreifen auf Balsamico-Olivenöl	

Zuppa

Minestrone Casalingo 5,90
Gemüsesuppe

Pappa al Pomodoro 5,90
Frische Tomatensuppe

Zuppa di Fagioli alla Fiorentina 6,90
Florentiner Spezialität mit weißen Bohnen, Salbei

Zuppa di Fagioli alla Fiorentina 19,50
Fischsuppe mit verschiedenen Fischfilets, Garnelen, Muscheln, deftig und pikant

Pasta di Mare

Tagliatelle al Salmone 13,90
Tagliatelle mit frischem Lachs und Lauchzwiebeln

Spaghetti alla Marinara 14,90
Spaghetti mit frischen Fischvariationen

Linguine al Gamberoni 16,90
Linguine mit Großgarnelen, Chili, Knoblauch
Cherrytomaten in pikanter Tomatensauce

Pasta con Verdure

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini picante 8,50
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Penne all' Arrabbiata 8,50
Penne in pikanter Tomaten-Sauce

Gnocchi Caprese 9,50
Kartoffelnudeln mit Tomaten-Sauce, Mozzarella
und Basilikum

Pasta con Carne

Bucatini alla Carbonara di Patrone Bucatini-
Nudeln mit gebratenem italienischen Speck, Ei
und Parmano **13,50**

Tagliatelle al Fegato e Cipolle **13,50**
Tagliatelle mit Kalbsleber in rotem Zwiebelsud

Tagliatelle Nere della Casa **14,90**
Schwarze Bandnudeln mit Filetspitzen in
Curryrahm-Sauce

Risotto al Petto di Pollo **14,50**
Risotto mit Hähnchenfiletstreifen
mit Zucchini in Curryrahm-Sauce

(auf Wunsch servieren wir alle Pastagerichte vegetarisch)

Pesce

Fisch Duett **23,50**
Duett von Zander und Lachs in
Pernod-Estragon-Sauce

Scampi al Pepe **24,50**
Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognacsauce

Salmone in Crosta **21,50**
Filet vom Island Lachs an Dijon Senfsauce

Risotto alla Avni **23,50**
Getrüffeltes Risotto mit Großgarnelen und Gemüse

Luccio al Burro **21,50**
Gebratenes Zanderfilet mit Kapern und Lauch in
Butter-Sauce

Für 2 Personen **39,50**
Verschiedene Fischfilets
mit frischen Kräutern, Gemüse und Kartoffeln

Carne

Filetto al Barolo **29,50**
Argentinisches Ochsenfilet in Barolo-Sauce
oder mit Gorgonzola überbacken

Fegato al Burro **19,50**
Kalbsleber gebraten in Butter-Salbei
oder in Zwiebel-Weißwein

Saltimbocca di Patrone **22,50**
Kalbsrücken mit Schinken und Salbei
in Weißweinsaucensud

Dolce

Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersauce **5,50**

Sorbetto al Limone **9,50**
Zitroneneis mit Champagner **oder** Wodka

Hausgemachtes Tiramisu **5,50**
Löffelbiskuits mit einer Mascarponecreme

Für 2 Personen **18,00**
Zabaione al Marsala
Geschlagener Eierschaum mit Marsala, Amaretto,
Mocca und einer Kugel Vanilleeis

Bevande

Warme Getränke

Kaffee	Tasse	2,80
Espresso	Tasse	2,80
Cappuccino	Tasse	3,50
Latte Macchiato	Glass	4,20
Tee, Schwarz, Pfefferminze, etc.	Glass	2,80

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3}	0,2 l	2,80
Coca Cola Light ^{1,3,7}	0,2 l	2,80
Fanta ^{1,6}	0,2 l	2,80
Sprite ⁶	0,2 l	2,80
Spezi ^{1,3,6}	0,2 l	2,80
Schweppers Bitter Lemon ⁴	0,2 l	3,20
Schweppers Tonic Water ⁴	0,2 l	3,20
Schweppers Ginger Ale ¹	0,2 l	3,20
Erdinger alkoholfrei	0,33 l	4,50

Säfte

Granini Apfelsaft	0,2 l	2,80
Granini Orangensaft	0,2 l	2,80

Wasser

San Pellegrino	0,25 l	3,20
San Pellegrino	0,75 l	5,90
Acqua Panna Naturale	0,75 l	5,90

Aperitif

Prosecco Aperol Spritz ^{1,4}	0,2 l	7,50
Hugo ¹	0,2 l	7,50
Martini Bianco	5 cl	5,80
Extra Dry Rosso	5 cl	5,80
Pernod ¹	5 cl	5,80
Sherry Saderman	5 cl	5,80
Campari Soda ¹	5 cl	6,50

Zusatzstoffe : 1 Farbstoff, 3 koffeinhaltig, 4 Chininhaltig, 6 Antioxidationsmittel, 7 Aspartam (Phenylalaninquelle)

Bevande

Biere

Warsteiner	0,3 l	3,80
Alsterwasser mit Sprite ⁶	0,3 l	3,80
Radler mit Fanta ^{1,6}	0,3 l	3,80

Flaschenbiere

Erdinger Kristallweizen	0,5 l	4,50
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	4,50
Erdinger alkoholfrei	0,33 l	4,00

Longdrinks

Campari Orange ¹	4 cl	6,50
Gin Tonic ⁴	4 cl	6,50
Wodka Lemon ⁴	4 cl	6,50

Magenbitter und Kräuterliköre

Ramazotti ¹	2 cl	3,80
Averna	2 cl	3,80
Fernet Branca ¹	2 cl	3,80
Fernet Menta ¹	2 cl	3,80

Liköre

Amaretto	2 cl	3,50
Baileys Irish Cream ¹	2 cl	4,80
Cointreau	2 cl	4,80
Sambuca	2 cl	3,50

Klare und Schnäpse

Wodka	2 cl	3,80
Schladerer Himbeergeist	2 cl	3,80
Schladerer Willams Birne	2 cl	3,80
Aquavit	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50

Alle Preise in Euro

Zusatzstoffe: Zusatzstoffe : 1 Farbstoff, 4 Chininhaltig, 6 Antioxidationsmittel