

## Suppen

- 401 **Tortellini in Brodo** <sup>2, 4</sup>  
(*Tortellini in Fleischbrühe*)
- 402 **Zuppa di Gallina**  
(*Hühnersuppe*)
- 404 **Zuppa di Pomodoro** <sup>4</sup>  
(*Tomatencremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Sahnahaube*)
- 405 **Minestrone** <sup>4</sup>  
(*Italienische Gemüsesuppe*)
- 406 **Zuppa Pavese** <sup>4</sup>  
(*Bouillon mit Ei und Parmesankäse*)
- 407 **Zuppa al Pepe**  
(*Pfeffersuppe*)

## Vorspeisen

- 430-431 **Prosciutto e Melone**  
(*Original ital. luftgetrockneter San Daniele Schinken auf Netzmelone*)
- 432-433 **Prosciutto di San Daniele**  
(*Luftgetrockneter San Daniele Schinken*)
- 442-443 **Anatra al Carpaccio**  
(*Entenbrustcarpaccio angerichtet auf Rucola, garniert mit Parm. Reggiano*)
- 444-445 **Vitello Tonnato** <sup>1, 3</sup>  
(*Delikate hausgemachte Thunfischcremesoße auf Kalbslachsfilet*)
- 434-435 **Antipasto misto della Casa** <sup>1, 2, 3, 4, 7, 8</sup>  
(*Orig. ital. Vorspeisen*)  
  
(*Selbstverständlich erhalten Sie unser beliebtes Weißbrot zu den Vorspeisen*)
- 311 **Filetto al Carpaccio**  
(*Rinderfiletscheibchen roh, hauchdünn geschnitten, mit Champignons und Parmesankäse, gewürzt mit Zitronensaft, Olivenöl und schwarzem Pfeffer, dazu reichen wir Ihnen Knoblauchbrot*)

## Fischvorspeisen

- 436-437 **Insalata di Mare** <sup>3, 4, 7</sup>  
(*Meeresfrüchtesalat, dazu reichen wir warmes Knoblauchbrot*)
- 440-441 **Pesce Spada al Carpaccio**  
(*Carpaccio vom Schwertfisch, mariniert nach Art des Hauses  
dazu reichen wir warmes Knoblauchbrot*)
- 961-962 **Insalata di Polipo** <sup>3, 4, 7</sup>  
(*Octopussalat, dazu reichen wir warmes Knoblauchbrot*)
- 537-538 **Tonno al Carpaccio**  
(*Carpaccio vom Thunfisch, mariniert nach Art des Hauses  
dazu reichen wir warmes Knoblauchbrot*)
- 425-426 **Alici Marinate** <sup>3, 4, 7</sup>

*(Kleine Sardellenfilets mariniert, dazu reichen wir warmes Knoblauchbrot)*

## Insalate fredde - kalte Salate

- 670 **Insalata Verde**  
(Grüner Salat mit Zwiebeln)
- 671 **Insalata di Cetrioli**  
(Gurkensalat)
- 672 **Insalata Pomodoro e Cetrioli**  
(Tomaten-Gurkensalat mit Zwiebeln)
- 673 **Insalata di Pomodoro**  
(Tomatensalat mit Zwiebeln)
- 676 **Capriccio del Sole**  
(Tomatenscheiben, Käse und Zwiebeln in Käsesoße)
- 674-675 **Insalata Mista**  
(Gemischter Salat)
- 677-678 **Insalata Italiana** <sup>1, 2, 3, 6, 8</sup>  
(Salat nach italienischer Art)
- 679-680 **Caprese**  
(Fleischtomaten und Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum.  
Dazu reichen wir Weißbrot)
- 681-682 **Tre Terre**  
(Tomaten mit Rucola und Parmesankäse)
- 683-684 **Insalata Saporita**  
(Radicchio, Tomaten, Zwiebeln und Gorgonzola)
- 685-686 **Insalata Deliziosa**  
(Gem. Saisonsalat mit Mozzarella, Pinienkernen, frischen  
Egerlingen und San Daniele Schinken)

Bei unseren kalten Salatspezialitäten können Sie zwischen unserem  
original italienischen Dressing, unserem hausgemachten Senfdressing <sup>1, 3, 7</sup>  
oder jetzt neu  
unserem hausgemachten Joghurdressing <sup>1, 3, 7</sup> wählen!

## Insalate calde - warme Salate

- 870 **Insalata Primavera con Petti d`Anatra**  
*(Saisonsalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und gegrillten Entenbruststreifen)*
- 871 **Insalata Primavera con Filetto di Manzo**  
*(Saisonsalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und gegrillten Rinderfiletstreifen)*
- 872 **Insalata Primavera con Vitello**  
*(Saisonsalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und gegrillten Kalbslachsstreifen)*
- 873 **Insalata Mediterranea con Scampi**  
*(Saisonsalat mit Kirschtomaten, Kürbiskernen und gegrillten Scampi)*
- 874 **Insalata Mediterranea ai Frutti di Mare**  
*(Saisonsalat mit Kirschtomaten, Kürbiskernen und gegrilltem Meeresfrüchtespieß)*
- 875 **Insalata Mediterranea con Filetti di Branzino**  
*(Saisonsalat mit Kirschtomaten, Kürbiskernen und gegrilltem Wolfsbarschfilet)*

**Bei unseren warmen Salatspezialitäten können Sie zwischen unserem original italienischen Dressing, unserem hausgemachten Senfdressing<sup>1,3,7</sup> oder jetzt neu unserem hausgemachten Joghurtdressing<sup>1,3,7</sup> wählen!**

**Zu allen unseren warmen Salaten reichen wir Knoblauchbrot.**

Erläuterung Zusatzstoffe siehe letzte Seite.

**Hinweis für Allergiker:** Bitte fragen Sie bei unserem Service nach der Allergikerkarte!

# Pizze tradizionali

- 102/202 **Marina** <sup>0, 2, 4, 8</sup>  
(Tomaten, Käse, Mozzarella und Salami)
- 103/203 **Margherita** <sup>0, 2, 4, 8</sup>  
(Tomaten, Käse, Mozzarella, Salami und Champignons)
- 104/204 **Spezial** <sup>0, 2, 4, 8</sup>  
(Tomaten, Käse, Mozzarella, Salami, Champignons und Peperoni)
- 105/205 **Adria** <sup>0, 2, 4, 8</sup>  
(Tomaten, Käse, Mozzarella, Schinken, Champignons u. Peperoni)
- 106/206 **Mista** <sup>0, 2, 4, 8</sup>  
(Tomaten, Käse, Mozzarella, Schinken, Salami, Champ. u. Peperoni)
- 107/207 **Primavera** <sup>0, 2, 4, 8</sup>  
(Tomaten, Käse, Mozzarella und Schinken)
- 108/208 **Estate** <sup>0, 2, 4, 8</sup>  
(Tomaten, Käse, Mozzarella, Schinken und Artischocken)
- 111/211 **Quattro Stagioni** (Beilagen in vier Teilen angeordnet) <sup>0, 2, 4, 6, 8</sup>  
(Tomaten, Käse, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, Sardellen, Oliven, Artischocken, Kapern und Peperoni)
- 112/212 **Capricciosa** <sup>0, 2, 4, 6, 8</sup>  
(Beilagen von Quattro Stagioni gemischt angeordnet)
- 115/215 **Amatriciana**  
(Tomaten, Käse, Mozzarella, Zwiebeln, Speck und Peperoni)
- 117/217 **Alla Chef** <sup>0, 2, 4, 8</sup>  
(Tomaten, Käse, Mozzarella, Salami, Schinken, Sardellen, Zwiebeln Peperoni und Champignons)
- 119/219 **Diavola** <sup>0, 2, 4, 8</sup>  
(Tom., Käse, Mozz., scharfe Salami, Schinken, Champ., Pep., Knob.)
- 121/221 **Zingara** <sup>0, 2, 4, 8</sup>  
(Tom., Käse, Mozz., Schinken, Champignons, Peperoni u. Paprika)
- 122/222 **Alla Salsiccia** <sup>0, 2, 4, 6, 8</sup>  
(Tom., Käse, Mozz., Salsiccia - würzig, pikante Salami -, Pep., Oliven)
- 123/223 **Deliziosa**  
(Tomaten, Käse, Mozzarella und San Daniele Schinken)
- 125/225 **Esotica** <sup>0, 2, 4, 7, 8</sup>  
(Tomaten, Käse, Mozzarella, Schinken und Ananas)
- 127/227 **Quattro Formaggi alla Calabrese** <sup>0, 2, 4, 8</sup>  
(Tom., vier versch. Käsesorten und Salsiccia - würzig, pikante Salami -)
- 131/231 **Anatra**  
(Tomaten, Käse, Mozzarella und Entenbrustfilet)
- 134/234 **Perversa** <sup>0, 2, 4, 6, 8</sup>  
(Tom., versch. Käse, Salsiccia, Sardellen, Oliven, Peper., Knoblauch)

Alle unsere Pizzen werden im original Pizzasteinofen schonend gebacken!

## Pizze speciali

- 141/241 **Carpaccio**  
*(Pizzabrot mit Rinderfilet - hauchdünn geschnitten, Rucola und Parmesankäse)*
- 144/244 **Norma**  
*(Tomaten, Käse, Mozzarella, Auberginen, Kirschtomaten und Pecorino salato - würzige Käsespezialität)*
- 153/253 **Scorzese**<sup>0, 2, 4, 8</sup>  
*(Tom., Käse, Mozz., scharfe Salami, Paprika und Zwiebeln)*

## Pizza speciale - XXL

- 600 **XXL - Big Family Pizza Quattro Sapori**<sup>0, 2, 4, 6, 8</sup>  
*Riesen-Familien Pizza (50 cm)! Damit für jeden etwas dabei ist, wird jedes Viertel von uns unterschiedlich belegt. Dazu gibt es einen gemischten Salat.*

*Alle Pizzen, die Sie auf unserer Speisekarte finden, erhalten Sie mit einem Aufpreis von nur 13,50 € im XXL-Format.*

*Unsere XXL Pizza reicht in der Regel für 3 - 5 Personen.*

*Alle unsere Pizzen werden im original Pizzasteinofen schonend gebacken!*

Erläuterung Zusatzstoffe siehe letzte Seite.

**Hinweis für Allergiker:** Bitte fragen Sie bei unserem Service nach der Allergikerkarte!

## **Pizze vegetariane - vegetarische Pizzen**

- 101/201 **Napoli**  
*(Tomaten, Käse, Mozzarella und Origano)*
- 109/209 **Autunno**  
*(Tomaten, Käse, Mozzarella und Champignons)*
- 113/213 **Ortolana**  
*(Tomaten, Käse, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Oliven, Kapern, Zwiebeln und Peperoni)*
- 118/218 **Mozzarella**  
*(Tomaten, Mozzarella, Olivenöl und Basilikum)*
- 124/224 **Fiorentina**  
*(Tomaten, Käse, Mozzarella, Spinat und Parmesankäse)*
- 126/226 **Quattro Formaggi**  
*(Tomaten und vier verschiedene Käsesorten)*
- 128/228 **Rucola**  
*(Tomaten, Käse, Mozzarella und Rucola - aromatischer Salat)*
- 133/233 **Zucchini**  
*(Tomaten, Käse, Mozzarella, Zucchini und Parmesankäse)*
- 135/235 **Trevisana**  
*(Tomaten, Käse, Mozzarella, Zwiebeln, Radicchio, Champignons und Gorgonzola)*
- 142/242 **Quattro Verdure**  
*(Tomaten, Käse, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika und Kirschtomaten)*
- 143/243 **Quattro Verdure su Quattro Formaggi**  
*(Tomaten, vier verschiedene Käsesorten, Auberginen, Zucchini, Paprika und Kirschtomaten)*

*Alle unsere Pizzen werden im original Pizzasteinofen schonend gebacken!*

Erläuterung Zusatzstoffe siehe letzte Seite.

**Hinweis für Allergiker:** Bitte fragen Sie bei unserem Service nach der Allergikerkarte!

## **Pizze di Pesce - Pizzen mit Fisch**

- 110/210 **Inverno**  
(*Tomaten, Käse, Mozzarella und Sardellenfilets*)
- 114/214 **Frutti di Mare** <sup>1, 3, 4, 6, 7</sup>  
(*Tomaten, Käse, Mozzarella, Meeresfrüchte, Zwiebeln und Oliven*)
- 116/216 **Veneziana**  
(*Tomaten, Käse, Mozzarella, Zwiebeln und Thunfisch*)
- 145/245 **Mare e Monti**  
(*Tomaten, Käse, Mozzarella, Champignons, Spinat und Shrimps*)
- 146/246 **Salmone** <sup>1, 3</sup>  
(*Tomaten, Käse, Mozzarella, Zwiebeln und Lachs*)

## **Pizze stagionali - Pizzen saisonbedingt**

- 130/230 **Porcini**  
(*Tomaten, Käse, Mozzarella und Steinpilze*)
- 132/232 **Asparagi**  
(*Tomaten, Käse, Mozzarella, Schinken, Spargel und Parmesankäse*)
- 138/238 **Pfifferling**  
(*Tomaten, Käse, Mozzarella, Ei, Speck, Zwiebeln und Pfifferlinge*)

*Alle unsere Pizzen werden im original Pizzasteinofen schonend gebacken!*



## Paste tradizionali - Nudelspezialitäten

- 450 **Spaghetti Bolognese**  
(Spaghetti mit Fleischsoße)
- 452 **Spaghetti alla Carbonara**  
(Spaghetti mit Speck und Ei)
- 454 **Spaghetti Amatriciana**  
(Spaghetti mit Speck und Peperoncino in Tomatensoße)
- 455 **Rigatoni Bolognese**  
(Rigatoni mit Fleischsoße)
- 457 **Rigatoni al Forno**  
(Rigatoni mit Fleischsoße, Bechamel und Käse überbacken)
- 460 **Paglia e Fieno**<sup>1, 3</sup>  
(Weiße und grüne Bandnudeln in Schinken-Sahne-Soße)
- 461 **Paglia e Fieno di Casa Nostra**  
(Weiße und grüne Bandnudeln mit Sahne, Speck und Ei)
- 462 **Tagliatelle Verdi alla Bolognese**  
(Grüne Bandnudeln mit Fleischsoße)
- 463 **Tagliatelle Verdi alla Chantilly**<sup>1, 3</sup>  
(Grüne Bandnudeln in Schinken-Sahne-Soße mit Parmesankäse)
- 464 **Tortellini alla Panna**<sup>1, 3</sup>  
(Tortellini in Schinken-Sahne-Soße)
- 465 **Lasagne**  
(Mehrere Nudelschichten mit Fleischsoße, Bechamel und Parmesankäse überbacken)
- 466 **Cannelloni**  
(Teigrollen mit Hackfleisch-Käse-Champignon-Füllung in Fleischsoße, Bechamel und mit Parmesankäse überbacken)
- 469 **Farfalle alla Casalinga**<sup>1, 3</sup>  
(Schmetterlingsnudeln in einer rosa Soße, verfeinert mit Schinken, Erbsen und Champignons)
- 470 **Gnocchi alla Bolognese**<sup>1</sup>  
(Ital. Kartoffelnudeln mit Fleischsoße und Parmesankäse)
- 474 **Spaghetti alla Calabrese**<sup>1, 3</sup>  
(Spaghetti mit würziger Salami in Tomaten-Kapernsoße)
- 498 **Penne Filetto**  
(Penne mit Filetstreifen in Rotwein)

## **Paste vegetariane**

### **Vegetarische Nudelspezialitäten**

- 451 **Spaghetti alla Napoletana**  
*(Spaghetti mit Tomatensoße)*
- 453 **Spaghetti all`Aglio, Olio, Peperoncino**  
*(Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino)*
- 456 **Rigatoni alla Napoletana**  
*(Rigatoni mit Tomatensoße)*
- 458 **Penne all`Arrabbiata**  
*(Penne in pikanter Tomatensoße mit Peperoncino)*
- 459 **Penne al Gorgonzola**  
*(Penne in Gorgonzola-Sahne-Soße)*
- 467 **Fusilli al Pepe**  
*(Fusillnudeln mit Pfeffer-Sahne-Soße)*
- 471 **Gnocchi alla Fiorentina**  
*(Ital. Kartoffelnudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Parmesankäse)*
- 472 **Gnocchi al Gorgonzola**  
*(Ital. Kartoffelnudeln in Gorgonzolasoße)*
- 473 **Tagliatelle Trevisane**  
*(Schmale Bandnudeln in Radicchio-Gorgonzolasoße)*
- 475 **Cannelloni di Ricotta e Spinaci**  
*(Teigrollen mit Ricottakäse-Spinat-Füllung in Tomatensoße mit Parmesankäse überbacken)*
- 478 **Fusilli alla "Kragely"**  
*(Fusilli in einer Champignon-Spinat-Soße, mit Zucchini alla Parmigiana)*
- 479 **Fusilli ai Broccoli**  
*(Fusilli mit Broccoli, Parmesankäse und etwas Knoblauch)*

Erläuterung Zusatzstoffe siehe letzte Seite.

**Hinweis für Allergiker:** Bitte fragen Sie bei unserem Service nach der Allergikerkarte!

## **Paste di Pesce**

### **Nudelspezialitäten mit Fisch**

- 468 **Papardelle all`Aragosta**<sup>0, 1, 3, 7</sup>  
*(Breite Bandnudeln mit Surimi-Hammerfleisch in einer delikaten Artischocken-Soße)*
- 476 **Tagliatelle al Salmone**<sup>1, 3</sup>  
*(Weiße Bandnudeln in einer delikaten rosa Soße mit Lachsstückchen)*
- 480 **Penne Mare Giallo**  
*(Penne in einer Shrimps-Safran-Erbsen-Soße)*
- 481 **Tagliatella alla Grappa**<sup>1, 8</sup>  
*(Weiße Bandnudeln in einer Champignon-Shrimps-Soße, verfeinert mit Grappa)*
- 484 **Spaghetti Mare Nero**  
*(Schwarze Spaghetti in einer Safran-Sahne-Soße, mit Seezungenfiletstückchen)*
- 486 **Tagliatelle con Scampi**  
*(Schmale Bandnudeln mit Scampis und frischen Tomatenwürfeln in einer Weißweinsauce, abgestimmt mit Knoblauch)*
- 954 **Spaghetti Frutti di Mare**  
*(Spaghetti mit Meeresfrüchten)*

## **Molluschi - Muschelspezialitäten**

*(marktabhängig - saisonbedingt)*

- 963 **Spaghetti Vongole al Pomodoro**  
*(Spaghetti mit Herzmuscheln in Tomatensoße)*
- 964 **Spaghetti Vongole al Aglio, Olio e Peperoncino**  
*(Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino)*
- 965 **Cozze alla Marinara**  
*(Miesmuscheln mit Knoblauch und Petersilie)*
- 966 **Cozze alla Marinara al Vino**  
*(Miesmuscheln in Weinsud)*
- 967 **Cozze alla Marinara al Pomodoro**  
*(Miesmuscheln in Tomatensud - leicht scharf)*
- 968 **Vongole alla Marinara**  
*(Venusmuscheln mit Knoblauch und Petersilie)*
- 969 **Vongole alla Marinara al Vino**  
*(Venusmuscheln in Weinsud)*
- 970 **Vongole alla Marinara al Pomodoro**  
*(Venusmuscheln in Tomatensud - leicht scharf)*
- 973 **Frutti di Mare alla Scottadito**  
*(Miesmuscheln, Venusmuscheln, Kammuscheln und Kaisergranat in Wein-Tomatensud, mit Peperoncino und Origano - leicht scharf)*

Erläuterung Zusatzstoffe siehe letzte Seite.

**Hinweis für Allergiker:** Bitte fragen Sie bei unserem Service nach der Allergikerkarte!

# Fischspezialitäten

in drei verschiedenen Zubereitungstechniken

- 901/2/3 **Salmone**  
(Wildlachssteak, Port. ca. 250 g)
- 911/2/3 **Sogliola** per 100 g  
(Seezunge, Port. ca. 350-450 g)
- 921/2/3 **Orata Royal** per 100 g  
(Zahnbrasse, Port. ca. 350-450 g)
- 931/2/3 **Branzino** per 100 g  
(Wolfsbarsch, Port. ca. 350-450 g)

- alla griglia:** Naturgegrillt, ohne Zusatz von Fetten, entfaltet sich der Geschmack rein aus der Qualität des Produktes (besonders kalorienarm, daher für Diabetiker und Gäste mit zu hohem Cholesterinspiegel geeignet).
- al vapore:** Mit Dampf schonend gegart, geschmackvoll mit frischem Gemüse abgestimmt (diese Art der Zubereitung ist besonders für Diabetiker und Gäste mit zu hohem Cholesterinspiegel geeignet).
- al forno:** Im Ofen gebacken, würzig mit Tomatensoße und Oliven auf mediterrane Art abgestimmt (um unsere Spezialitäten so kalorienarm wie möglich zu gestalten, verwenden wir auch hier nur einen Hauch von Olivenöl).

## Specialita - Scampi -

- 990 **Scampi alla griglia** (ca. 300 g) per Port.  
(Gegrillte Scampi ohne Kopf)
- 975 **Scampi alla Crema** (ca. 300 g) per Port.  
(Scampi in Cognac-Sahne-Soße)
- 976 **Scampi Saporiti** (ca. 300 g) per Port.  
(Scampi in einer Kombination aus Zitrone, Rosmarin und Weißwein)

## Griglia e Fantasia

- 988 **Piatto del Pescatore** (ca. 500 g) per Port.  
(Gemischte Fischspezialitäten nach Art des Hauses)

*Zu unseren Fischspezialitäten reichen wir Ihnen*

- 299 **Knoblauchbrot und grünen Salat mit Zwiebeln**

*Eine weitere Auswahl finden Sie in der Beilagenkarte.*

## **Fleischgerichte**

- 547 **Galletto "Adria"**  
*(Ein ganzer Gockel nur für Sie! Hochqualitativ, aus freilaufender Aufzucht!  
Dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und unsere Sals`Adria <sup>1, 3, 7</sup>)*
- 548 **Galletto "Adria" in compagnia**  
*(Unser Adria Gockel kommt mit einem 0,5 l Landbier vom Fass)*
- 302 **Scaloppine al Vino Bianco**  
*(Kalbsmedaillons in Weißweinsauce)*
- 304 **Scaloppine al Formaggio**  
*(Kalbsmedaillons in Käse-Wein-Soße)*
- 305 **Scaloppine al Gorgonzola**  
*(Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce)*
- 306 **Scaloppine alla Diavola**  
*(Kalbsmedaillons mit Tomaten, Champignons und Erbsen in Weißweinsauce)*
- 307 **Saltinbocca alla Romana** <sup>2, 4, 8</sup>  
*(Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei in Weißweinsauce)*
- 540 **Paillard ai Ferri**  
*(Gegrillter Kalbslachs)*
- 541 **Cotolette d`Agnello**  
*(Gegrilltes Lammkotelett)*
- 308 **Filetto al Gorgonzola**  
*(Rinderfilet 200 g in einer Gorgonzolasauce)*
- 309 **Filetto ai Funghi**  
*(Rinderfilet 200 g mit frischen Champignons in Cognac-Sahne-Soße)*
- 310 **Filetto al Pepe**  
*(Rinderfilet 200 g in Cognac-Sahne-Soße mit Madagaskar-Pfeffer)*
- 544 **Filetto alla Griglia**  
*(Rinderfilet 200 g gegrillt)*
- 545 **Filetto all`Aglio**  
*(Rinderfilet 200 g in einer Knoblauchsauce)*
- 546 **Tagliata di Filetto al "Rosmarino"**  
*(Rinderfiletspezialität 200 g nach Art des Hauses,*

**Zu den Fleischgerichten reichen wir Ihnen**

- 300 **Kartoffeln und Gemüse nach Art des Hauses**

**Eine weitere Auswahl finden Sie in der Beilagenkarte.**

- 301 **Selbstverständlich können Sie alle unsere obigen  
Filetspezialitäten auch zu 300 g bekommen.  
Für einen Aufpreis von**

# Direkt vom Grill!!!

## 560 T-Bone Steak Dry Aged

Der Knochen gibt dem Dry Aged T-Bone Steak seinen Namen, denn er hat eine charakteristische T-Form. Durch den Knochen kommt das Fleischaroma beim Grillen besonders aromatisch zur Geltung.

## 561 Entrecôte Dry Aged

Entrecôte bedeutet: "zwischen den Rippen". Es handelt sich also um ein besonderes Fleisch, das aus dem Zwischenrippenstück des Rindes stammt.

## 563 Flankensteak

Das Flankensteak ist ein Teilstück des Rinder-Bauchlappens. Es ist besonders zart & geschmacksintensiv.

## 570 Tomahawk

Das Tomahawk Steak ist ein Ribeye mit extralangem Knochen. Das Ribeye im Tomahawk Schnitt enthält den gesamten Rippenbogen und lässt die ursprüngliche Größe des Tieres bewusst werden.

## 575 Kalbskotelett

Kalbfleisch ist hellrosa und feinfasrig. Das angeschnittene Fleisch ist feucht und glänzend. Kalbskoteletts werden aus der ersten Hälfte des oberen Rückenteiles geschnitten.

## 580 Filettone - 400 g

Das Filet liegt unter dem Roastbeef.

Da die Muskulatur im Rücken des Rindes relativ wenig beansprucht wird, ist das Filet besonders zart und feinfasrig.

40,00 €

## 576 Schweinekotelett

Koteletts sind Scheiben aus dem Rippenstück mit Knochen.

Das Rippenstück befindet sich beiderseits der Wirbelsäule hinter dem Nacken.

## 562 Lammkarree

Das Karree (auch Carré) ist ein Schnitt aus dem Rücken.

In Scheiben geschnitten ist es auch als Kotelett bekannt.

Der relativ hohe Bindegewebsanteil und die damit verbundene Saftigkeit machen diesen Cut so besonders.

## 987 Grigliata Mista

Gemischte Grillplatte bestehend aus:

Filet, Kalbsmedaillon, Lammkoteletts und Salsiccia

**Unser Dry Aged Fleisch ist acht Wochen lang trocken gereift.  
Aus diesem Grund ist das Fleisch sehr würzig, zart, nussig & geschmackvoll!**

**Zu den Fleischgerichten reichen wir Ihnen  
Kartoffeln und Gemüse nach Art des Hauses.**

## Beilagen

- 271 **Pane Bianco**  
(Weißbrot)
- 272 **Focaccina**  
(Pizzabrot)
- 295 **Focaccina alla Marinara**  
(Pizzabrot mit wenig Käse, Sardellen, Kapern,  
Knoblauch und Origano)
- 273 **Pane all`Aglio**  
(Warmes Knoblauchbrot)
- 274 **Bruschetta**  
(Geröstetes Weißbrot mit Tomaten)
- 275 **Patatine Fritte**  
(Pommes frites)
- 277 **Spinaci al Burro**  
(Butterspinat nach Art des Hauses)
- 278 **Broccoli alla Parmigiana**  
(Broccoli nach Art des Hauses)
- 279 **Patate al Rosmarino**  
(Rosmarinkartoffeln)
- 280 **Zucchini alla Parmigiana**  
(Zucchini nach Art des Hauses)
- 281 **Spaghetti al Burro**  
(Butterspaghetti)
- 282 **Sals`Adria Pericolosa** <sup>1, 3, 7</sup>  
(Würzige, leichte, delikate Knoblauchcreme mit Weißbrot)

## Käsespezialitäten

- 420 **Parmigiano**  
(Parmesankäse mit Weißbrot)
- 421 **Gorgonzola**  
(Italienischer Blauschimmelkäse mit Weißbrot)
- 423 **Provolone**  
(Würziger italienischer Hartkäse mit Weißbrot)
- 424 **Formaggi Misti**  
(Gemischter Käseteller mit Weißbrot)

Erläuterung Zusatzstoffe siehe letzte Seite.

**Hinweis für Allergiker:** Bitte fragen Sie bei unserem Service nach der Allergikerkarte!