

## I nostri Antipasti e Insalate

<b>Carpaccio di Manzo, Rucola, Parmiggiano, Balsamico</b>	<b>euro 17.90</b>
<i>Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Essig AAGEMP</i> <i>Meat Carpaccio with rocket salad, Parmesan and Balsamic Vinegar</i>	
<b>Burrata, Parma, Gocce di Tartufo GO</b>	<b>euro 18.50</b>
<i>Apulische Burrata, Parma-Schinken 24 Monate, Parmesan-Flocken, Trüffeltropfen</i> <i>Burrata from Puglia with Parma ham 24 months, Parmesan flakes, Truffle drops,</i>	
<b>Insalata Greca AGEPL</b>	<b>euro 15.90</b>
<i>Blattsalat, Tomaten, Feta-Käse, Kalamata-Oliven, Gurken, Oregan, griechischer Joghurt-Dressing</i> <i>Mixed salad, Feta cheese, Kalamata olives, cucumber, oregan nad greek yoghurt</i>	
<b>Antipasto "Sogno d'Italia" AGOP</b>	<b>euro 19.90</b>
<i>Gemischter italienische Aufschnitt und Parmesan 26 Monate</i> <i>Mixed italian cured meats and Parmesan cheese 26 Months aged</i>	

## I nostri Piatti forti...

<b>La Lasagna alla bolognese ACGLP</b>	<b>euro 14.90</b>
<i>Hausgemachte Lasagna</i>	
<b>Tagliatelle Alfredo ACGLP</b>	<b>euro 14.90</b>
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit Butter, Parmesan 26 Monate, schwarz Pfeffer</i> <i>Homemade Tagliatelle with butter, Parmesan cheese 24 months, black pepper</i>	
<b>Tagliatelle fresche con Porcini di Toscana</b>	<b>Euro 18.90</b>
<i>Frische Tagliatelle mit Sahne und toskanischer Steinpilzen.</i> <i>Fresh tagliatelle with cream and Tuscan porcini mushrooms</i>	
<b>Tortelloni all'Emiliana ACGLP</b>	<b>euro 15.90</b>
<i>Gefüllte Tortelloni mit Ricotta und Spinat mit Bolognese sauce, Parmesan-Flocken und Basilikum / Stuffed Torteloni with bolognese sauce, Parmesan flakes and basil</i>	
<b>Gnocchi ai Quattro Formaggi ACGLP</b>	<b>euro 15.90</b>
<i>Gnocchi Vier-Käse und schwarzer Pfeffer / Gnocchi wit 4 cheeses and black pepper</i>	
<b>Tagliolini con Tartufo nero pregiato di Nocchia ACGLP</b>	<b>euro 29.90</b>
<i>Tagliolini mit frischem schwarzem Trüffel aus Nocchia</i> <i>Tagliolini with fresh black truffel from Nocchia</i>	
<b>Linguine Gamberi rossi e Scampi ACGPRN</b>	<b>euro 24.90</b>
<i>Linguine mit roten Garnelen und Scampi aus Portofino (Liguria) und Kirschtomaten</i> <i>Linguine with red prawns and scampi from Portofino (Liguria) and cherrytomatoes</i>	
<b>Linguine con Vongole veraci ACGLPR</b>	<b>euro 17.90</b>
<i>Nudeln Linguine mit frischen Venusmuscheln, Petersilie, Weißwein,</i> <i>Linguine with clams, persil and white wine</i>	
<b>Filetto di salmone selvaggio, erbe aromatiche</b>	<b>euro 31.90</b>
<i>Wildlachsfilet (280 grs) mit aromatischen Kräutern gebacken.</i> <i>Baked wild salmon filet with herbs;</i>	

## La nostra Griglieria.....

<b>La Bistecca alla " Fiorentina " AGPN</b>	<b>euro 10.50 x 100grs</b>
<i>Das klassische Florentiner-Steak( T-Bone or Tomahaw or /Prime rib ) mit Rosmarin,Knoblauch und Nativem Olivenöl extra ( Grs 420,600,750,900,1000,1200)</i>	
<i>The classic „ Fiorentina" T-Bone steak steak with rosemary,garlic and EVO</i>	
<b>L'Entrecote alla griglia AGPN</b>	<b>euro 33.90</b>
<i>Gegrilltes Entrecote Steak ),aromatisiert mit Rosmarin und knoblauch</i>	
<i>Grilled Entrecote,flavoured with garlic and rosemary</i>	
<b>Filetto di manzo alla griglia con rosmarino</b>	<b>euro</b>
<b>39.90</b>	
<i>Gegrilltes Rindfilet ( 220 grs) mit Rosmarin</i>	
<i>Grilled beef filet with rosemary</i>	
<b>Bistecca Tonno rosso del Mediterraneo alla piastra</b>	<b>euro 34.90</b>
<i>Gegrilltes mediterranes Rotes Thunfischsteak,aromatische Kräuter und Ingwer/ Grilled Mediterranean bluefin tuna,aromatic herbsand Ginger</i>	
<b>Grigliata di crostacei ACGPRN</b>	<b>euro 54.90.</b>
<i>Gegrillte mit Schalentieren ( Scampi,sizilianische Garnelen,Carabineros Garnelen)</i>	
<i>Grilled of crustaceans( scampi, red sicilian prawns,Carabineros giant prawns) with "ajillo" and extravirgin olive oil</i>	

## I nostri Desserts...

<b>Tiramisu AGC</b>	<b>euro 9.90</b>
<b>Profiterol AGCO</b>	<b>euro 10.90</b>
<b>Nutella cheesecake AGC</b>	<b>euro 10.90</b>

## Für Kinder...

<b>Nuggets Frites AGC</b>	<b>euro 8.90</b>
<i>Kinder nuggets with fries</i>	
<b>Penne bolognese AGCLP</b>	<b>euro 10.90</b>