

SPECIALITÀ DELLA CASA

Aperitivo di casa <i>Aperol, rosa Grapefruitnektar, Limette & Eiswürfel</i>	<i>ohne Alkohol</i> 7.50	9.50
Insalata Caruso <i>Gemischten Blattsalat mit Gurke, Mozzarellaperlen, Datteltomaten, Oliven, Gehacktes Ei, Zwiebeln & Hausdressing</i>		14.00
Tagliata di manzo a rosto sul rucola con salsa speciale fatto in casa <i>Rosa aufgeschnittenes Roastbeef auf Rucola mit hasgemachter Remuladensauce</i>		19.00 / 27.00
Vitello tonnato fatto in Casa <i>Hausgemachte dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, mit Thonsauce</i>		19.00 / 27.00
Prosciutto di « Parma » con melone fresco <i>Rohschinken aus Parma mit frischen Melonen</i>		18.00 / 24.00
Spaghetti aglio e olio e erbe fresche <i>Spaghetti mit Knoblauchscheiben, Pepperoncini & frischen Kräutern</i>		16.00 / 21.00
Taglielini ai frutti di mare con pomodorini e erbe fresche <i>Feine Nudeln mit Meeresfrüchten, frischen Tomaten & Kräutern</i>		21.00 / 25.00
Pizza d`Estate <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Roastbeef & Parmesansplitter</i>		23.00 / 26.00
Fegato di vitello alla Veneziana con risotto vino bianco <i>Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Weisswein serviert mit Weißwein-Risotto</i>		35.00

PIATTO SPORTIVO “LA SQUADRA” 26.00
Gemischter Salat mit Karotten, Stangensellerie, Avocado, Parmesan, Oliven, Datteltomaten, Melone, gekochtem Ei & Büffelmozzarella

Piatto Sportivo - Carrè d'agnello – Lammkaree	34.00
Piatto Sportivo - Petto di pollo – Pouletbrust	30.00
Piatto Sportivo - Tagliata di manzo – Rindsentrecôte	34.00
Piatto Sportivo - Gamberoni – Riesencrevetten	32.00
Piatto Sportivo - Tranche di Salmone – Lachstranche	32.00

DOLCE

Zabaione marsala con fragole fresche 14.00
Weinschaum mit Marsala & frischen Erdbeeren

ANTIPASTI

Insalata verde o mista servita in una ciotola Grüner oder gemischten Salat in der Schüssel serviert	verde 7.00 mista 9.00
Pomodorini appassiti con maggiorana e stracciatelle di mozzarella Konfierten Tomaten mit Büffelmozzarella, Olivenöl & Basilikum	14.00 / 19.00
Insalata di polipo e seppie su verdure marinate e croccanti Tintenfisch-Kraken-Salat auf mariniertem Gemüse	14.00
Bruschetta di pomodoro, basilico, aglio e olio di oliva Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl	9.00
Rucola con parmigiano reggiano e pomodoro datteri Rucolasalat mit Parmesan & frischen Datteltomaten	12.00
Carpaccio di manzo sul rucola con parmigiano e olio di oliva Dünn geschnittenes Rindsfilet auf Rucola mit Parmesansplitter & Olivenöl	17.00/25.00
Antipasti di salame Milano e Prosciutto di Parma, mozzarella di buffalo, olive verde e pomodoro secci Antipasti mit Salami Milano & Parmaschinken, Büffelmozzarella, grünen Oliven & getrocknete Tomaten	16.00 / 23.00

FOCACCIA

Rosmarino – Fladenbrot mit Olivenöl und Rosmarin	11.00
Marinara – Fladenbrot mit Tomatensauce und Knoblauch	12.00

ZUPPE

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe (Vegetarisch)	9.00
--	------

PASTE

Glutenfreie Pasta = Spaghetti, Penne oder Fusilli.

I nostri spaghetti – Spaghetti mit Kalbfleisch, frische Peperoni, Peperoncini, Thymian & Rahm	21.00 / 25.00
Penne all` Amatriciana – Teigwaren mit Tomatensauce mit Speck, Peperoncini & Knoblauch	19.00 / 22.00
Gnocchi di patate pesto genovese e pinoli – Kartoffelgnocchi an grüner Pestosauce & Pinienkerne	17.00 / 20.00
Chitarrine con gamberi – Teigwaren mit Crevetten an Zitronenrahmsauce	21.00 / 25.00
Tagliatelle Santa Chiara – Nudeln an Rindfleischsauce & Rahm	19.00 / 23.00
Ravioli di ricotta e spinaci con crema di zafferano e verdure Spinat-Ricotta-Ravioli an leichter Rahmsauce mit Safran und Gemüse	20.00 / 25.00
Spaghetti alla carbonara – Spaghetti an Rahmsauce mit Parmesan, Speck & Eigelb	18.00 / 22.00
Risotto al vino rosso con capesante saltati e pesto di pistacchi Rotwein-Risotto mit sautierten Kamm-Muscheln & Pistazienpesto	22.00 / 26.00
Risotto con verdura e mozzarella di buffalo - Risotto mit Gemüse & Büffelmozzarella	20.00 / 24.00
Kinder bis 9 Jahre essen für	15.00

PESCI

<i>Gamberoni al tegame con verdure piccanti e riso vapore</i> Gebratene Riesencrevetten, Olivenöl, Kräuter, scharfes Gemüse & Reis	35.00
<i>Filetti di branzino «all'acqua pazza»</i> Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomaten, Oregano, Oliven an Kapernsauce & Risotto	34.00

CARNI

<i>Filetto di manzo alla senape su vellutata di spinaci e patatine</i> Rindsfilet an Senfsauce, Spinat & Bratkartoffeln	180 g / 220 g / 260 g	49.00 / 56.00 / 64.00
<i>Tagliata di manzo su vellutata di verdure crude marinate e parmigiano e gnocchi a rosto</i> Aufgeschnittenes Rinds-Entrecote auf mariniertem Gemüse, Parmesansplitter & gebratenen Kartoffelgnocchi		39.00
<i>Carrè d'agnello alle erbette con zucchini trifolate e pomodorini e patatine</i> Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräutern, Zucchetti, Datteltomaten & Bratkartoffeln		38.00

CONTORNI - BEILAGEN

<i>Patatine al rosmarino, risotto, pasta, verdura, gnocchi di patate e riso</i> Rosmarinkartoffeln, Risotto, Teigwaren, Gemüse, Kartoffelgnocchi & Reis	6.00
--	------

PIZZE

<i>Margherita</i> – Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17.00
<i>Toscana</i> – Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	23.00
<i>Quattro stagioni</i> – Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Vorderschinken, Pilze, Oregano	24.00
<i>Prosciutto della spalla</i> – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	22.00
<i>Della Squadra</i> – Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Datteltomaten	25.00
<i>Del Capo</i> – Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Knoblauch, Peperoncini	25.00
<i>Napoli</i> – Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen	18.00
<i>Frutti di Mare</i> – Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	25.00
<i>Al pollo</i> – Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen, frische Peperoni, Mais	24.00
<i>Prosciutto della spalla e funghi</i> – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze	24.00
<i>Parmigiana</i> – Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter	24.00
<i>Calzone</i> – Tomaten, Mozzarella, Pesto, Ei, Vorderschinken	24.00
<i>Gustosa</i> – Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Gorgonzola, Ei	24.00
<i>Salmone</i> – Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Rauchlachs	23.00
<i>Verdure</i> – Tomaten, Mozzarella, Zucchetti, Artischocken, Peperoni, Oliven	24.00
<i>Gorgonzola</i> – Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	23.00
<i>Milano</i> – Tomaten, Mozzarella, Salami Milano, Gorgonzola	23.00
<i>Gamberoni</i> – Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Spinat	25.00

DOLCI

Vaniglia della Nonna con cioccolato bianco	10.00
<i>Gebrannte Creme mit weisser Schokolade</i>	
Panna cotta ai frutti di bosco	10.00
<i>Pannacotta mit Waldbeeren</i>	
Tiramisù della casa	10.00
<i>Hausgemachtes Tiramisù</i>	
Tortina di cioccolato con amarena e gelato di yogurt	14.00
<i>Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Amarena- Kirschen & Joghurtglace</i>	

GELATI

Gusti – Gelato e Sorbetti	pro Kugel 3.50
<i>Vanille, Schokolade, Joghurt, Pistazie, Haselnuss, Kaffee, Stracciatella, Caramel, Limone, Mango, Erdbeer</i>	
Panna montata, Schlagrahm	2.00
Frappè	9.00
<i>Bitte wählen Sie Ihr Aroma</i>	
Coppa La Squadra	10.00
<i>Joghurt, Mango & Zitrone mit frischer Ananas, Schlagrahm & Pistazienkerne</i>	
Eiscaffè	10.00
<i>3 Kugeln Mocca, frischer Espresso & Schlagrahm</i>	
Coppa Dänemark	10.00
<i>3 Kugeln Vanilleglace, heisse Schokoladen- sauce & Schlagrahm</i>	
Coppa mista del Capo	10.00
<i>Schokoladen-, Vanille- und Pistazienglace mit Schlagrahm und gebrochenen Biscuits</i>	
Macedonia di Frutta fresca con gelato vaniglia e panna	10.00
<i>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace & Schlagrahm</i>	
Coppa ai Frutti di bosco	10.00
<i>Joghurt-, Vanille- und Erdbeerglace mit heissen Waldbeeren & Schlagrahm</i>	
Coppa Caramello	10.00
<i>Caramel, Vanille, Caramel, Caramelsauce & Schlagrahm</i>	

Für unsere Kinder Rakete oder Smarties Cornet
(bis 9 Jahre)