

## A P E R I T I V O

### **„Testa Rossa“**

Frisch gepresste Himbeeren mit Prosecco aufgefüllt 6,00 €

## A N T I P A S T I

### Prosciutti e Salami Italiani

<b>Salami Emilia Romagna</b>	100 g	10,50 €
<b>Tiroler Speck</b>	100 g	10,50 €
<b>Originale Parma</b>	100 g	12,50 €
<b>Bündner Fleisch</b>	100 g	10,50 €
<b>Alle vier Sorten</b>	100 g	14,00 €

Passend zu Prosciutto e Salami empfehlen wir:

Getrocknete Tomaten, Artischocken-Herzen in Olivenöl und Grana Padano 6,50 €

Zu allen Sorten reichen wir Ihnen knuspriges Ciabattabrot, Olio extra Vergine und Meersalz

### Bruschetta

<b>Geröstetes Ciabattabrot ( 2 Stück )</b> <i>Tomaten, Basilikum und Knoblauch</i>	6,50 €
<b>Geröstetes Ciabattabrot ( 2 Stück )</b> <i>Parmaschinken und Grana Padano</i>	7,50 €
<b>Geröstetes Ciabattabrot ( 2 Stück )</b> <i>überbackene Burrata (mit oder ohne Anchovis)</i>	6,50 €

### Antipasti

<b>Antipasti Misto „del favero“</b>	14,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> dünne Kalbsfleischscheiben <i>mit Thunfischcreme und Kapern</i>	13,50 €
<b>Insalata Caprese</b> <i>Tomatenscheiben mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl</i>	13,50 €
<b>Carpaccio und gebratenes vom Rind</b> <i>mit Limonenöl, Rucola und Grana Padano</i>	15,80 €
<b>Hausgemachte Burrata-Praline</b> <i>umhüllt vom Parmaschinken knusprig gegrillt mit Wintertrüffel</i>	16,80 €
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> <i>mit Scampi, Avocado und Trüffelhonig</i>	17,50 €
<b>Tatar vom rosa Thunfisch</b> <i>mit Mango-Ingwer-Chutney und Soiasauce</i>	15,50 €
<b>Calamaretti e Seppie</b> vom Grill mit Knoblauch und Limonen Öl	15,50 €

## S A L A T A

<b>Insalata Mista</b> , <i>klein</i>	4,50 €
<b>Insalata Mista</b> , <i>groß</i>	7,50 €
<b>Insalata Rucola Parmaschinken</b> <i>mit Pinienkerne, alter Balsamico und Parmesan splitter</i>	9,50 €
<b>Insalata Nizza</b> <i>Blattsalate, Kirschtomaten, Thunfisch, Oliven, Rote Zwiebeln und Ei</i>	8,50 €
<b>Insalata Tacchino</b> <i>Blattsalat, Kirschtomaten, gegrillte Putenbrust</i>	8,50 €
<b>Insalata Mediterranea</b> <i>mit Schafskäse, Oliven, milde Peperoni und Joghurtdressing</i>	8,50 €

**Dressing:** Italian Dressing, American Dressing, Balsamico oder Joghurt-Dressing

<b>Caesar Salat mit</b> <i>Knackiger Römer-Salat, gerösteten Crouton's, Grana Padano</i>	7,50 €
--	--------

**Dazu können Sie wählen:**

Hähnchenbrust 4,50 €      Garnelen 7,50 €      Rinderfiletspitzen 6,50 €

## P I Z Z A

<b>Margherita</b> <i>Tomaten und Mozzarella</i>	7,50 €
<b>Prosciutto e Funghi</b> <i>frische Champignons und ital. Kochschinken</i>	9,50 €
<b>Siciliana</b> <i>Sardellen, Kapern, Oliven, scharfe Peperoncino</i>	9,50 €
<b>Vegetaria</b> <i>Spinat, Broccoli, frische Champignons, Artischocken</i>	9,50 €
<b>Tonno</b> <i>Thunfisch, Zwiebeln, Kapern</i>	9,50 €
<b>Hawai</b> <i>Ananas, Schinken, Chillisauce</i>	9,50 €
<b>Quattro Stagioni</b> <i>Schinken, Artischocken, Salami und Champignons</i>	9,50 €
<b>Salami</b> <i>Salami</i>	9,50 €
<b>Diavola</b> <i>Salsiccia pikante, Peperoncino</i>	11,50 €
<b>Emiliana</b> <i>Parmaschinken, Rucola und Grana Padano</i>	11,50 €
<b>Scampi</b> <i>Knoblauch, Oliven, Kirschtomaten, pikanter Peperoni</i>	13,50 €
<b>4 Formaggi</b> <i>Gorgonzola, Grana Padano, Taleggio, Mozzarella, getr. Tomaten, Rucola</i>	11,50 €
<b>Pizza Tartufo</b> <i>mit Original Trüffel aus Umbrien und Buffelmozzarella</i>	17,50 €

## S U P P E

<b>Zuppa di Asparagi</b> Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Spargeleinlage	7,50 €
<b>Minestrone</b> <i>Toskanische Gemüsesuppe</i>	7,50 €
<b>Zuppa die Pesce Genovese</b> <i>genuesische Fischsuppe mit Croutons und Ajoli</i>	7,50 €
<b>Crema di Pomodoro</b> <i>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Crouton's</i>	7,50 €

## P A S T A

••• Ganz nach Ihrem Geschmack - stellen Sie sich Ihr individuelles Pasta Gericht zusammen •••

### Past sort en

Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Fusilli, Gnocchi

### Saucen

Arabbiata, Pesto, Champignons e Panna, Spinaci Gorgonzola,  
Pomodoro, Bolognese, Aglio Olio Peperoncino, Carbonara  
9,50 €

Lachs, Spargel, Strauchtomaten, Safransauce 12,50 €

Steinpilze, Kirschtomaten und Basilikum 12,50 €

Scampi, frische Tomaten, Knoblauch, Peperoncino 14,80 €

Rinderfiletspitzen, Pilze und Rucola 13,80 €

### Pasta al forno

Überbackene Lasagne alla Bolognese 9,50 €

## Pasta Speciale

<b>Pasta Surcitana</b> Rote-Chilli-Pennette mit Lammfilet, Auberginen, Datteltomaten, Rosmarin und geraspelte Ziegenkäse	13,50 €
<b>Tortelloni ai Chiodini</b> gefüllt mit Pfifferlingen und Pikanten Provolonekäse in Butter mit gebratenen Pfifferlingen und Ital. Speack	14,50 €
<b>Tagliolini al Tartufo</b> Feine Bandnudeln, Parmesanwaffeln, Bianchetto-Trüffel	17,50 €
<b>Spaghetti alle Vongole Veraci</b> mit Venusmuscheln, Knoblauch, Weißweinkräutersauce	14,50 €
<b>Risotto con Gamberi di Fiume</b> mit Flusskrebse und Limonen creme	14,50 €

## P E S C E

<b>Schellfischfilet</b> auf frischem Blattspinat mit Salzkartoffeln und Pommery-Senfsauce	24,50 €
<b>Salmone ai Funghi di Bosco</b> Lachsfilet mit Waldpilzen und Parmesantagliatelle	24,50 €
<b>Dorade vom Grill</b> mit sizilianischen Datteltomaten und Taggiasche-Oliven	22,50 €
<b>Scampi und Seeteufel</b> mit Tomaten, Oliven, Kapern, Basilikum pikant gewürzt	24,50 €
<b>Thunfisch vom Grill</b> mit Trüffeltagliatelle	24,50 €
<b>Gamberoni alla Griglia</b> Riesengarnelen vom Grill	24,50 €
<b>Scampi „del Favero“ Aglio, Olio</b> mit Oliven und Knoblauch pikant	23,50 €

alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

## C A R N E

<b>Wiener Schnitzel</b> von Kalb mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren	24,50 €
<b>Kalbsleber</b> in Butter und Salbei, Kartoffelpüree, Tagesgemüse und Apfelmus	22,50 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsmedaillons in Weißweinsauce, mit Parmaschinken und Salbei	22,50 €
<b>Ossobuco</b> Kalbshaxe schein in einer feinen Sauce aus frischem Gemüse dazu	
Safran Risotto und Tagesgemüse	22,50 €
<b>Lammcarrée</b> mit der Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Barolo-Sauce	25,50 €
<b>Rinderfiletgeschnetzeltes</b> mit Waldpilzrahmsauce, Spinat und Parmesantagliatelle	25,50 €
<b>Filet vom Black-Angus-Rind</b> mit Cognac und grüner-Pfeffersauce	27,50 €

alle Gerichte werden mit Tagesgemüse und Kartoffeln serviert

## D E S S E R T

Schokokuchen mit Nugatfüllung, Cassis Kirschen und Walnusseis 11,50 €

Ingwer-Parfait auf Rhabarber-Erdbeerragout 11,50 €

Weißer Schokoladenmousse mit Erdbeersauce 10,50 €

Crème Brulée mit Fruchtdekor 10,50 € Tiramisu 10,50 € Zabaione 7,50 €

Tartufo Scuro mit Baileys 8,50 € Cassata Amaretto 8,50 €

## G E L A T O

### Eiessorten

Vanille, Erdbeer, Walnuss, Schokolade, Stracciatella

Maxi Kugeln 3,80 € Sahne 0,50 €