

## A P E R I T I V O

### „Testa Rossa“

Frisch gepresste Himbeeren mit Prosecco aufgefüllt 6,50 €

## A N T I P A S T I

### Prosciutti e Salami Italiani

<b>Salami Emilia Romagna</b>	100 g	11,50 €
<b>Tiroler Speck</b>	100 g	11,50 €
<b>Originale Parma</b>	100 g	11,50 €
<b>Bündner Fleisch</b>	100 g	11,50 €
<b>Alle vier Sorten</b>	100 g	15,00 €

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>	15,50 €
<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 vom Rind</b> <i>mit Limonen öl, Champignonscheiben und Grana Padano</i>	14,50 €
<b>Hausgemachte Burrata-Praline</b> <i>umhüllt vom Parmaschinken knusprig gegrillt mit Wintertrüffel</i>	16,80 €
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> <i>mit Garnelen, Avocado und Trüffelhonig</i>	17,50 €
<b>Tatar vom rosa Thunfisch</b> <i>mit Mango-Ingwer-Chutney und Soiasauce</i>	16,50 €
<b>Calamaretti e Seppie</b> vom Grill mit Knoblauch und Limonen Öl	16,50 €

## S A L A T A

<b>Insalata Mista</b> , <i>klein</i>	4,50 €
<b>Insalata Mista</b> , <i>groß</i>	8,50 €
<b>Insalata Rucola Parmaschinken</b> <i>mit Pinienkerne, alter Balsamico und Parmesan splitter</i>	11,50 €
<b>Insalata Nizza</b> <i>Blattsalate, Kirschtomaten, Thunfisch, Oliven, Rote Zwiebeln und Ei</i>	9,50 €
<b>Insalata Tacchino</b> <i>Blattsalat, Kirschtomaten, gegrillte Putenbrust</i>	9,50 €
<b>Insalata Mediterranea</b> <i>mit Schafskäse, Oliven, milde Peperoni und Joghurtdressing</i>	9,50 €

**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

Pizza Täglich 12:00 bis 21:00 Uhr

<b>Margherita</b> <i>Tomaten und Mozzarella</i>	8,50 €
<b>Prosciutto e Funghi</b> <i>frische Champignons und ital. Kochschinken</i>	10,50 €
<b>Siciliana</b> <i>Sardellen, Kapern, Oliven, scharfe Peperoncino</i>	10,50 €
<b>Vegetaria</b> <i>Spinat, Broccoli, frische Champignons, Artischocken</i>	10,50 €
<b>Tonno</b> <i>Thunfisch, Zwiebeln, Kapern</i>	10,50 €
<b>Hawai</b> <i>Ananas, Schinken, Chillisauce</i>	10,50 €
<b>Quattro Stagioni</b> <i>Schinken, Artischocken, Salami und Champignons</i>	10,50 €
<b>Salami</b> <i>Salami</i>	10,50 €
<b>Diavola</b> <i>Salsiccia pikante, Peperoncino</i>	12,50 €
<b>Emiliana</b> <i>Parmaschinken, Rucola und Grana Padano</i>	12,50 €
<b>Garnelen</b> <i>Knoblauch, Oliven, Kirschtomaten, pikanter Peperoni</i>	14,50 €
<b>4 Formaggi</b> <i>Gorgonzola, Grana Padano, Taleggio, Mozzarella, getr. Tomaten, Rucola</i>	12,50 €
<b>Pizza Tartufo</b> <i>mit Original Trüffel aus Umbrien und Buffelmozzarella</i>	17,50 €

## S U P P E

<b>Minestrone</b> <i>Toskanische Gemüsesuppe</i>	7,80 €
<b>Zuppa die Pesce Genovese</b> <i>genuesische Fischsuppe mit Croutons und Ajoli</i>	8,50 €
<b>Crema di Pomodoro</b> <i>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons</i>	7,80 €

## P A S T A

••• ganz 45nach Ihrem Geschmack - stellen Sie sich Ihr individuelles Pasta Gericht zusammen •••

### Past sorten

Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Fusilli, Gnocchi

### Saucen

Arabbiata, Pesto, Champignons e Panna, Spinaci Gorgonzola,  
Pomodoro, Bolognese, Aglio Olio Peperoncino, Carbonara  
9,80 €

Lachs, Spargel, Strauchtomaten, Safransauce 13,50 €

Steinpilze, Kirschtomaten und Basilikum 13,50 €

Garnelen, frische Tomaten, Knoblauch, Peperoncino 15,80 €

Rinderfiletspitzen, Waldpilze und Rucola 14,80 €

### Pasta al forno

Überbackene Lasagne alla Bolognese 10,50 €

## Pasta Speciale

<b>Paccheri</b> ( große Rohrnudeln ) mit Ital. Artischocken, Salsiccia, kleine Kirschtomaten in Weißweinsauce mit geraspelte Ziegenkäse	14,50 €
<b>Tortelloni</b> gefüllt mit Pfifferlingen und Asiago DOP Käse in Butter-Salbe Sauce und gehobelte Parmesan	13,50 €
<b>Spaghettini Garnelen</b> mit Wok-Gemüse leicht pikant	16,50 €
<b>Tagliolini al Tartufo</b> Feine Bandnudeln mit Sommer-Trüffel	18,50 €
<b>Spaghetti allo Scoglio</b> mit Venusmuscheln, Calamari, Seppie und Garnelen	15,80 €
<b>Risotto Gallinacci</b> cremiges Risotto, frischen Pfifferlingen, knuspriger Speck, Parmesanchips	14,50 €

## P E S C E

<b>Norwegisches Lachssteack</b> im Ofen zubereitet mit bunten Kirschtomaten nach Sizilianischer Art	26,50 €
<b>Dorade vom Grill</b> mit sizilianischen Datteltomaten und Taggiasche-Oliven	23,50 €
<b>Garnelen und Seeteufel</b> mit Tomaten, Oliven, Kapern und Basilikum pikant gewürzt	25,50 €
<b>Thunfisch vom Grill</b> mit Trüffeltagliatelle	25,50 €
<b>Gamberoni alla Griglia</b> Riesengarnelen vom Grill	25,50 €
<b>Garnelen „del Favero“ Aglio, Olio</b> mit Oliven und Knoblauch pikant gewürzt	24,50 €

alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

## C A R N E

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren	27,50 €
<b>Kalbsleber</b> in Butter und Salbei, Kartoffelpüree, Tagesgemüse und Apfelmus	23,50 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsmedaillons in Weißweinsauce, mit Parmaschinken und Salbei	23,50 €
<b>Lammcarrée</b> mit der Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Barolo-Sauce	28,50 €
<b>Rinderfiletgeschnetzeltes</b> mit Waldpilzrahmsauce, Spinat und Parmesantagliatelle	27,50 €
<b>Filet vom Black-Angus-Rind</b> mit Steinpilzen; Barolosauce und Kartoffelpüree	29,50 €
<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

Joghurt-Löffel-Dessert mit Waldbeeren 10,50 €

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

### E i s s o r t e n

Vanille, Erdbeer, Walnuss, Schokolade, Stracciatella

Maxi Kugeln 4,00 €      Sahne 0,50 €