

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

Salami Emilia Romagna	100 g	10,50 €
Tiroler Speck	100 g	10,50 €
Originale Parma	100 g	12,50 €
Bündner Fleisch	100 g	10,50 €
Alle vier Sorten	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

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

Antipasti

Antipasti Misto „del favero“	14,50 €
Vitello Tonnato dünne Kalbsfleischscheiben <i>mit Thunfischcreme und Kapern</i>	12,50 €
Insalata Caprese <i>Tomatenscheiben mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl</i>	12,50 €
Carpaccio vom Rind <i>mit Limonen öl, Champignonscheiben und Grana Padano</i>	13,80 €
Hausgemachte Burrata-Praline <i>umhüllt vom Parmaschinken knusprig gegrillt mit Wintertrüffel</i>	15,80 €
Gebackener Ziegenkäse <i>mit Scampi, Avocado und Trüffelhonig</i>	16,50 €
Tatar vom rosa Thunfisch <i>mit Mango-Ingwer-Chutney und Soiasauce</i>	15,50 €
Calamaretti e Seppie vom Grill mit Knoblauch und Limonen Öl	15,50 €
Räucheraalfilets mit Kräuterrührei auf geröstetes Vollkornbrot	18,50 €

S A L A T A

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

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

Caesar Salat mit <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

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

S U P P E

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

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

Pasta Surcitana Rote-Chilli-Pennette mit Lammfilet, Auberginen, Datteltomaten, Rosmarin und geraspelte Ziegenkäse	13,50 €
Tortelloni ai Chiodini gefüllt mit Pfifferlingen und Pikanten Provolonekäse in Butter mit gebratenen Pfifferlingen und Ital. Speack	14,50 €
Tagliolini al Tartufo Feine Bandnudeln mit Sommer-Trüffel	18,50 €
Spaghetti alle Vongole Veraci mit Venusmuscheln, Knoblauch, Weißweinkräutersauce	14,50 €
Risotto con Gallinacci cremiges Risotto, frische Pfifferlinge, knuspriger Speck, Parmesanchip	14,50 €
Pasta alla Chitarra hausgemacht mit Toskanischer Salsiccia, Weißwein-Parmesancreme und Sommertrüffel	15,50 €

P E S C E

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

alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

C A R N E

Wiener Schnitzel von Kalb mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren	24,50 €
Kalbsleber in Butter und Salbei, Kartoffelpüree, Tagesgemüse und Apfelmus	22,50 €
Saltimbocca alla Romana Kalbsmedaillons in Weißweinsauce, mit Parmaschinken und Salbei	22,50 €
Lammcarrée mit der Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Barolo-Sauce	25,50 €
Rinderfiletgeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce, Spinat und Parmesantagliatelle	25,50 €
Filet vom Black-Angus-Rind 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 €		
Blaubeere Panna Cotta Nuss-Crumble, Brombeeren, Crème Chantilly	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

E i s s o r t e n

Vanille, Erdbeer, Walnuss, Schokolade, Stracciatella	
Maxi Kugeln	3,80 €
Sahne	0,50 €