

Antipasti

| | |
|--|---------|
| Antipasti „del bosco“ – <i>auf Wunsch rein pflanzlich</i> Vorspeisenvariation | € 15,90 |
| Bruschetta 4 Stk. - <i>rein pflanzlich</i> Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum | € 8,90 |
| Burrata Caprese Burrata mit Cherrytomaten und Rucola | € 13,90 |
| Vitello Tonnato Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern | € 14,90 |
| Carpaccio di manzo con funghi ostrica, scaglie di Parmigiano e vinaigrette all'olio d'oliva al limone Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit gebratenen Austernpilzen, gehobeltem Grana Padano und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette | € 15,90 |
| Formaggio di capra bardato con pancetta, senape di fichi e noci Ofengebackener Ziegenkäse im Speckmantel mit Rucola, Olivenöl, Walnüssen und Feigensenf | € 14,30 |

Zuppe

| | |
|--|--------|
| Crema di pomodoro Cremesuppe von frischen Fleischtomaten | € 7,70 |
| Minestrone - <i>rein pflanzlich</i> - Italienische Gemüsesuppe | € 7,50 |

Insalata

| | |
|---|---------|
| Insalata di pollo Großer gemischter Salat mit Maispoularde und Apfelspalten | € 18,30 |
| Insalata di salmone Großer gemischter Salat mit gebratenem Lachs | € 20,10 |
| Insalata „del bosco“ Großer gemischter Salat mit Streifen vom Rumpsteak, gebratenen Pilzen und gehobeltem Grana Padano | € 23,80 |

Insalata con gamberi € 21,70
Großer gemischter Salat mit drei gebratenen Gambas

Insalata di contorno € 5,90
Beilagensalat

Unsere Salate sind mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing mariniert.

Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, dann sprechen Sie und gerne an!

Pizze

Pizza Salame € 14,00
Tomatensauce, Käse und Salami

Pizza Tonno e Cipolle € 14,40
Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln

Pizza Vegetariana - auf Wunsch rein pflanzlich ohne Käse - € 13,80
Vegetarische Pizza mit Tomatensauce, Käse, Artischocken, Paprika, Oliven und Champignons

Pizza Quattro Stagioni € 14,90
"Vier Jahreszeiten" mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken und Salami

Pizza Siciliana € 13,80
Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen, Oliven, Kirschtomaten und Mozzarella

Pizza Calzone € 14,90
Gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken und Kräuter-Knoblauchsauce (mit Sardellen)

Pizza Rucola e Grana Padano € 15,90
Tomatensauce, Käse, Rucola, Parmaschinken und Grana Padano

Pizza Prosciutto e Funghi € 14,00
Tomatensauce, Käse, Schinken und Champignons

Pizza Inferno € 14,90
Tomatensauce, Käse, Schinken, Zwiebeln, frischer Peperoni, Chili-Öl (scharf) und pikante Salami

Pizza Burrata € 16,00
Tomatensauce, Burrata, Cherrytomaten und Basilikum

Weitere Zutaten werden je nach Zutat extra berechnet!

Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, dann sprechen Sie und gerne an!

Pasta

Wir verwenden ausschließlich frische und handwerklich gefertigte Pasta.

Tagliatelle nere con salsa di crostacei e gamberi € 25,50
Schwarze Tagliatelle mit Krustentiersauce und Gambas

Ravioli ripieni di formaggio di capra con pesto di pomodori secchi e rucola € 23,90
Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse, dazu Pesto von getrockneten Tomaten und Rucola

Gnocchi di patate con cubetti di agnello con crema di gorgonzola e pomodori € 24,50
Gnocchi mit Lammrückenwürfel, Gorgonzolasauce und Cherrytomaten

Tagliatelle con straccetti di Bistecca e funghi misti € 26,00
Tagliatelle mit Streifen vom Rumpsteak in Olivenöl gebraten mit frischem Knoblauch, Petersilie und verschiedenen Pilzen

Linguine al pesto di basilico con cipollotti, noci e pomodori secchi € 17,90
- vegetarisch aber auch vegan möglich -
Dünne Bandnudeln in Basilikumpesto mit Lauchzwiebeln, getrockneten Tomaten und Walnüssen

Lasagna classica bolognese € 18,30
Original italienische Lasagne mit Hackfleisch

Linguine con salsa allo zafferano, cipollotti, pinoli tostati e paprica € 17,50
- vegetarisch aber auch vegan möglich -
Linguine in Safransauce mit gerösteten Pinienkernen, Lauchzwiebeln und Paprikawürfeln

| | |
|---|---------|
| Spaghetti carbonara Spaghetti mit Guanciale, Pecorino und Ei | € 19,90 |
| Risotto vegetarian al vino bianco con asparagi verdi Vegetarisches Weißweinrisotto mit grünem Spargel | € 18,50 |
| Tagliatelle con fegato, cipolle e salsa di balsamico Tagliatelle mit Leberstreifen, Zwiebeln und Balsamicosauce | € 24,20 |

Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, dann sprechen Sie und gerne an!

Carne

| | |
|--|---------|
| Sella di agnello alla griglia Gegrillter Lammrücken mit tomatisiertem Bohnenragout und Rosmarinkartoffeln | € 35,50 |
| Bistecca con salsa al pepe verde Rumpsteak mit Pfeffersauce, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln | € 35,30 |
| Fegato di vitello con cipolle e jus balsamico Kalbsleber, rosa gebraten, mit Zwiebeln, Kartoffelpüree und Balsamicojus | € 25,80 |
| Petto di pollo con salsa di fichi Gebratene Poulardenbrust auf Feigensenfsauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln | € 21,80 |
| Ossobuco Ossobuco mit tomatisiertem Bohnenragout und Kartoffelpüree | € 25,90 |

Pesce

| | |
|--|---------|
| Filetto di lucioperca su risotto al pomodoro e basilico Zanderfilet auf Tomaten- Basilikumrisotto | € 23,90 |
| Filetto di Salmone con bietola e pomodori Gebratener Lachs mit Mangoldgemüse, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln | € 28,90 |
| Bransino intero arrosto Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat | € 29,50 |

Dolci / Dessert

Variazione di dolci € 16,40
Dessertvariation für 2 Personen

Tiramisù € 7,90
Hausgemachtes Tiramisu

Panna cotta con salsa di ciliegie € 8,50
Panna cotta mit Kirschsauce

Gelato misto "Snuten lekker" Kugel à € 2,90
BioEis vom Biohof Kaemena aus dem Blockland

Tartufo classico € 7,90
Eiscreme von Zabaione, Schokolade und Haselnusskrokant

*Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen,
dann sprechen Sie und gerne an!*