

## Antipasti

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

## Zuppe

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

## Insalata

<b>Insalata di pollo</b> Großer gemischter Salat mit Maispoularde und Apfelspalten	€ 18,30
<b>Insalata di salmone</b> Großer gemischter Salat mit gebratenem Lachs	€ 20,10
<b>Insalata „del bosco“</b> 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

<b>Spaghetti carbonara</b> Spaghetti mit Guanciale, Pecorino und Ei	€ 19,90
<b>Risotto vegetarian al vino bianco con asparagi verdi</b> Vegetarisches Weißweinrisotto mit grünem Spargel	€ 18,50
<b>Tagliatelle con fegato, cipolle e salsa di balsamico</b> 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**

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

## **Pesce**

<b>Filetto di lucioperca su risotto al pomodoro e basilico</b> Zanderfilet auf Tomaten- Basilikumrisotto	€ 23,90
<b>Filetto di Salmone con bietola e pomodori</b> Gebratener Lachs mit Mangoldgemüse, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	€ 28,90
<b>Bransino intero arrosto</b> 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!*