

***MEIN LIEBLINGSITALIENER***  
***WEIHNACHTLICH REGIONAL SAISIONAL LECKER!***

***Vorne weg***

Nocellara del Belice grüne Bio-Oliven aus Sizilien - **nocellara organic olives**  
5,5 €

Antipasti della Casa (auch einzeln) Pulposalat / Carpaccio / Burata Caprese  
**Antipasti della Casa octopus-vegetables salad / carpaccio / burata cheese / bruschetta**  
Für 1 Person 17 €. / für 2 Personen 29 €

Tomatensuppe italienischer Art- **tomatosoup italian style**  
10,5 €

***Pizza***

Pizza Margherita  
10,5 €

Pizza Salami / original italienische Salami  
**pizza / italian salami**  
13 €

Pizza Caprese Cherrytomaten / Mozzarella/ Pesto  
**pizza / tomatoes / fresh mozzarella cheese / Pesto**  
14 €

Pizza Buckow / Gurke/ Zwiebeln / italienische Bratwurst / Knoblauch  
**house spezial pizza / sausage / cucumber / onions / garlic**  
16 €

Pizza Parmaschinken / Parmesan / Rucola / Kirschtomaten  
**pizza / parma ham / rucola / parmesan / cherry tomatoes**  
18 €

Pizza mit / Trüffelcreme / Rucola / Parmesan / frischer Trüffel  
**pizza / truffle cream / rucola / parmesan / fresh truffle**  
22,5 €

***Pasta***

Spaghetti aglio olio e peperoncino  
**spaghetti oliv oil / garlic / chili**  
13 €

Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Sauce  
**spaghetti / homemade bolognese sauce**  
16 €

Spaghetti Carbonara italienischer Art /  
hausgemachte Guanciale / Ei / Parmesan  
**spaghetti carbonara / homemade guanciale / parmesan cheese / egg**  
16 €

Spaghetti aus dem Parmesan Laib / Trüffelsauce / frischer Trüffel  
**spaghetti di parmigiano / trufflesauce / fresh truffle**  
24,5 €

***MEIN LIEBLINGSITALIENER***  
***WEIHNACHTLICH REGIONAL SAISIONAL LECKER!***

***Hauptsache***

Gebratene Kaninchenleber / Gnocchi / Kürbis / Zwiebeln / Kirschtomaten / Mascarpone  
roasted rabbit liver / gnocchi / pumpkin / cherry tomatoes / mascarpone cheese  
20,5 €

Gebackene Kaninchenkeule / Schwarzwurzelpürree / Rosenkohl Kürbisgemüse  
baked rabbit leg / mashed black salsify / brussels-sprouts & pumpkin  
22 €

Halbe Ente / Rotkohl / Klöße  
half duck / red cabbage / potato dumplings  
23,5 €

Gänseroulade / Rotkohl / Klöße  
goosroulade / red cabbage / potato dumplings  
26,5 €

Fang des Tages / Sephiaspaghetti / Wildkräutersalat  
catch of the Day / sephia spaghetti / wild-herb salad  
25,5 €

Filetsteak / Balsamicosauce - filet of beef / balsamicosauce 28,5 €  
+ Wildkräutersalat - wildherb salad + 6 € ( Wildkräutersalat einzeln 12,50 €)  
+ Risotto / Steinpilzen- risotto / mushroom + 8 €  
+ Spaghetti / Trüffelsauce / frischer Trüffel - spaghetti / truffle sauce / fresh truffle + 13 €

***Weihnachtsmenü***

Tomatensuppe italienischer Art  
tomatosoup italian style

\*\*\*

Gänseroulade / Rotkohl / Klöße  
goosroulade / red cabbage / potato dumplings

\*\*\*

1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl  
Vanilla Icecream with pumpkinseedoil  
42 €

***Süssigkeiten***

Tiramisu - Tiramisu  
6,5 €

Affogato / Espresso / Vanilleeis - affogato / espresso / vanilla Ice  
6,5 €

1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl - Vanilla Icecream with pumpkinseed oil  
6 €

Hausgemachter Käsekuchen / Schokolade / Pistaziencreme  
homemade chessecake / choclat / pistachio creme  
8,5 €

Torta Caprese / Mandelgrieß Schokolade / Vanilleeis (Glutenfrei / vegetarisch)  
torta caprese / almond semolina/ vanilla ice-cream (glutenfree/ vegetarian)  
8,5 €

***MEIN LIEBLINGSITALIENER***  
***WEIHNACHTLICH REGIONAL SAISONAL LECKER!***

***Eisorten / Icecream***

Heiße Himbeeren / Vanilleeis / Sahne  
hot raspberrys / vanilla ice / wipped cream  
7,5 €

Meistervanille / vanilla master style  
Edelmondschokolade / chocolate  
Erdbeer-Basilikum / strawbeery- Basil  
Stracciatella / stracciatella  
Schwarze Johannisbeere / black currant  
Thaiti Limette- Minze / thaiti lime-mint  
Je Kugel 3,00 €

Gern richten wir Ihre Veranstaltung aus:

Weihnachtsfeiern  
Geburtstage  
Tagungen / Seminare  
Hochzeiten  
etc.

Sprechen Sie uns an und reservieren Sie rechtzeitig.

Das Team deines Lieblingsitaliener wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und  
schöne Feiertage!