

Antipasti

- 1 **Bruschetta**
Cherrytomaten mit Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsam-Essig auf geröstetem Brot 4,80 €
- 2 **Lumache "Provinciale"**
Schnecken in Provincial-Sauce (mind. 6 Stück) 6,50 €
- 3 **Rucola e Parmiggiano**
Rucola-Salat, Parmesan-Käseflocken, Olivenöl und Balsam-Essig 6,90 €
- 4 **Antipasto del Carrello**^{2,4}
Frische gemischte Vorspeise vom Wagen 11,50 €
- 5 **Carpaccio "Reggiano"**
Argentinische Rinderfiletscheiben mit Zitrone, Olivenöl, Rucola-Salat und Parmesankäse 12,00 €
- 6 **Vitello Tonnato**
Kalbfleisch Carpaccio in Thunfischsauce und Karpfern 9,90 €

Zuppe

- 10 **Minestrone dell'Ortolano**
Frische Gemüsesuppe 5,90 €
- 11 **Crema di Pomodoro**
Frische Tomatensuppe 5,90 €
- 12 **Zuppa di Pesce**
Besondere ital. Fischsuppe mit geröstetem Brot 8,90 €

Insalate

- 20 **Insalata mista**
Gemischter Salat der Saison 5,90 €
- 21 **Insalate Pomodori e Cipolle**
Tomatensalat mit Zwiebeln, Olivenöl und Balsam-Essig 5,90 €
- 22 **Insalata Caterina**
Saison-Salate mit Thunfisch und Krevetten 8,90 €
- 23 **Insalata Belvedere**
Gemischter Salat mit in der Pfanne gebratenem Speck und Pilzen und Parmesankäse 8,90 €
- 24 **Insalata con Petto di Tacchino**
Saison-Salate mit Putenbrust-Streifen 9,50 €
- 25 **Insalata Gamberoni**
Gambas auf Salaten der Saison 12,50 €
- 26 **Insalata con Fegato di Vitello**
Gebratene Kalbsleber auf Salaten der Saison 12,50 €

Alle Salate werden
mit bestem Olivenöl
und Balsamessig serviert

Pasta - Nudeln

- 30 **Spaghetti Pomodoro e Basilico**
Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum 7,90 €
- 31 **Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino**
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, scharf zubereitet 7,90 €
- 32 **Spaghetti Puttanesca**
Spaghetti mit Karpfen, Oliven, Knoblauch in Tomatensauce 8,50 €
- 33 **Spaghetti Vegetaria**
Spaghetti mit frischen Gemüsen der Saison 8,90 €
- 34 **Gnocchi alla Norma**
Kartoffel-Gnocchi mit Mozzarella, Basilikum und Tomaten-Sauce 8,90 €
- 35 **Gnocchi Gorgonzola e Rucola**
Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzola auf Rucola-Salat 8,90 €
- 36 **Penne Arrabiata**
Penne mit Knoblauch und Tomatensauce, scharf zubereitet 8,50 €
- 37 **Penne Filetto e Broccoli**
Penne mit Rinderfiletspitzen, Brokkoli und Zwiebeln in Tomaten-Rahmsauce 10,90 €

Pasta della Casa - Hausgemachte Nudeln

- 50 **Taglierini Mare e Monti**
Feine Bandnudeln mit Champignons, Krevetten in rosa Sauce 9,50 €
- 51 **Taglierini Pesto e Pomodoro**
Feine Bandnudeln in Basilikum-Tomatensauce 8,90 €
- 52 **Taglierini "Pescatore"**
Hausgemachte Nudeln mit frischen Meeresfrüchten 10,90 €
- 53 **Tortelloni "Tartufati"***
Gefüllte Tortelloni in Salbeibutter, Parmesankäse und Trüffelpaté 10,90 €
- 54 **Tortelloni "Biancaneve"***
Gefüllte Tortelloni mit Speck-Sahnesauce 10,90 €
- 55 **Pasta Fresca con Salmone e Asparagi**
Hausgemachte Nudeln mit Lachsstreifen und Spargelspitzen 10,90 €
- 56 **Tagliatelle "Donna Marzia"**
Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen und Trüffelpaté 10,90 €
- 57 **Pasta alla Forma**
Hausgemachte Nudeln aus der Parmesanform in Trüffel-Sahnesauce 11,90 €
- 58 **Pasta Fresca "Medici"**
mit Butter, Parmesankäse und Parmaschinken 11,50 €

Specialità nostre

59 *4-Gang Menü "L'Opera" ab zwei Personen*

- | | |
|--------------------------------|--|
| <i>1. Gemischte Vorspeisen</i> | <i>3. Frischer Fisch nach Tagesangebot</i> |
| <i>2. Hausgemachte Nudeln</i> | <i>4. Dessert Fantasie</i> |

*Das Menue wird von uns nach Tageseinkauf zusammengestellt.
(ab zwei Personen) pro Person 39,00 €*

Pesce - Fisch

- | | |
|---|----------------|
| 60 <i>Salmone alla Griglia</i>
<i>Lachsschnitte vom Grill</i> | <i>15,90 €</i> |
| 61 <i>Salmone al Pommery</i>
<i>Lachsschnitte in Pommery-Senfsauce</i> | <i>16,90 €</i> |
| 62 <i>Zander-Filet al "Guazzetto"</i>
<i>Mit Weißwein, Kapern, Tomaten-Basilikumsauce</i> | <i>17,90 €</i> |
| 63 <i>Zander-Filet allo Champagne</i>
<i>Zanderfilet in Champagnersauce</i> | <i>17,90 €</i> |
| 64 <i>Gamberoni alla Griglia</i>
<i>Riesenhummekrabben vom Grill mit Kopf</i> | <i>19,90 €</i> |
| 65 <i>Gamberoni "Provincial"</i>
<i>Hummekrabben-Schwänze in Tomaten mit Knoblauch-Sauce</i> | <i>19,90 €</i> |
| 66 <i>Gamberoni al Pepe</i>
<i>Hummekrabben-Schwänze in geschrotetem schwarzen Pfeffer in Rahmsauce</i> | <i>19,90 €</i> |
| 67 <i>Duetto di Pesce in due Salsa</i>
<i>Duo vom Zander und Lachs mit zwei Saucen</i> | <i>18,90 €</i> |
| 68 <i>Filetti di Dorata al Prosecco</i>
<i>Doradenfilet in Proseccosauce mit Basilikum</i> | <i>19,90 €</i> |
| 69 <i>Pesce Misto alla Griglia</i>
<i>Gemischte Edelfisch-Komposition vom Grill</i> | <i>24,50 €</i> |

*Alle Fleisch- und Fischgerichte
werden mit frischen Tagesbeilagen serviert.*

Manzo - Rindfleisch

- 80 **Battuta di Manzo**
Dünn geklopftes Rumpsteak auf Rucolasalat und Parmesankäse 17,50 €
- 81 **Bistecca alla Griglia**
Rosa gegrilltes Rumpsteak, zart & saftig 17,50 €
- 82 **Bistecca Tirolese**
Rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebeln 17,90 €
- 83 **Bistecca Pepe verde**
Rumpsteak in grüner Pfeffer-Rahmsauce 17,90 €
- 84 **Olivette di Filetto**
Das beste Stück vom Rind, Filetspitzen mit Waldpilzen in Rahmsauce 19,90 €
- 85 **Filetto alla Griglia**
Filetstück vom Grill 23,50 €
- 86 **Filetto al Pepe Nero**
Filetsteak mit geschrotetem, schwarzen Pfeffer in Sahnesauce 24,50 €
- 87 **Filetto al Barolo**
Filetsteak mit Rotwein 24,50 €

Wir verwenden nur
argentinisches Rindfleisch

Vitello - Kalbfleisch

- 100 **Fegato alla Veneziana**
Frische Kalbsleber nach venezianischer Art mit Zwiebeln in Weißweinsauce 16,90 €
- 101 **Fegato Burro e Salvia**
Frische Kalbsleber in Salbeibuttersauce 16,90 €
- 102 **Paillard alla Griglia**
Kalbsrücken vom Grill, zart und saftig 17,90 €
- 103 **Involtini al Gorgonzola**
Kalbsröllchen gefüllt mit Gorgonzola-Käse in feiner Rahmsauce 18,90 €
- 104 **Saltimbocca alla Romana**
Kalbsrücken mit Parma-Schinken in Weißweinsauce 18,90 €
- 105 **Scaloppina Sorrentina**
Kalbsrücken mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce 18,90 €

Agnello - Lammfleisch

- 110 **Cotolette d'Agnello alla Griglia**
Lammkoteletts vom Grill mit Olivenöl und frischen Kräutern 19,90 €
- 111 **Bistecca d'Agnello ai Porcini**
Lammrückensteak mit Steinpilzen, Knoblauch und frischen Kräutern 22,50 €
- 112 **Carreé d'Agnello con Erbe Fresce**
Lammcarreé aus dem Backofen mit frischen Kräutern 24,50 €

Frisches Lamm
nur aus Neuseeland

Fleischvariationen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 120 | <i>Filetti di Maiale al Gorgonzola</i>
<i>Schweinefilet-Medaillons in Gorgonzolasauce</i> | 16,90 € |
| 121 | <i>Filetti di Maiale al Marsala</i>
<i>Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel mit Marsalasauce</i> | 16,90 € |
| 122 | <i>Petto d'Anatra al Balsamico</i>
<i>Rosa gebratenes Entenbrustfilet in Balsamicosauce</i> | 19,90 € |
| 123 | <i>Petto d'Anatra all'Arancia</i>
<i>Rosa gebratenes Entenbrustfilet, das Beste der Ente in Orangensauce</i> | 19,90 € |

Dolci - Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 150 | <i>Gelato misto²</i> <i>Gemischtes Eis</i> | 3,90 € |
| 151 | <i>Tiramisu</i> | 5,90 € |
| 152 | <i>Cassata-Siciliana</i> | 5,50 € |
| 153 | <i>Tartufo-Eis</i> | 5,50 € |
| 154 | <i>Mousse au Chocolat</i> | 5,50 € |
| 155 | <i>Zabaglione mit Eis</i> | 6,90 € |
| 156 | <i>Dessert "L'Opera"</i>
<i>Gemischtes Dessert nach Tagesangebot</i> | 8,90 € |

Formaggi - Käse

- | | | |
|-----|--|--------|
| 160 | <i>Parmiggiano</i> | 5,90 € |
| 161 | <i>Gorgonzola</i> | 5,90 € |
| 162 | <i>Bel Paese</i> | 5,90 € |
| 163 | <i>Formaggio Misto</i> <i>gemischter Käseteller</i> | 7,90 € |

Aperitif

200	<i>Martini (dry, bianco, rosso)</i>	5 cl	3,50 €
201	<i>Port-Wein</i>	5 cl	3,50 €
202	<i>Sherry (dry, medium)</i>	5 cl	3,50 €
203	<i>Campari soda²</i>	10 cl	4,90 €
204	<i>Campari Orange²</i>	10 cl	4,90 €
205	<i>Bellini</i>	10 cl	5,90 €
206	<i>Prosecco</i>	10 cl	4,90 €
207	<i>Champagner</i>	10 cl	9,50 €
208	<i>Bitter Orange (alkoholfrei)</i>	10 cl	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

230	<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l	2,40 €
231	<i>Ginger Ale</i>	0,2 l	2,40 €
232	<i>Tonicwater</i>	0,2 l	2,40 €
233	<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	2,40 €
234	<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0,2 l	4,50 €
235	<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,00 €
236	<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,00 €
237	<i>Coca-Cola^{1,2}</i>	0,2 l	2,00 €
238	<i>Fanta^{1,2}</i>	0,2 l	2,00 €
239	<i>Sprite^{1,2,3}</i>	0,2 l	2,00 €
240	<i>Spezi^{1,2,3}</i>	0,2 l	2,00 €
241	<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	2,00 €
242	<i>Acqua Panna (ohne Kohlensäure)</i>	0,5 l	3,50 €
243	<i>San Pellegrino</i>	0,25 l	2,40 €
244	<i>San Pellegrino</i>	0,75 l	4,90 €

Offene Weine

213	<i>Glas Weißweinschorle</i>	0,3 l	4,50 €
-----	-----------------------------	-------	--------

Warme Getränke

220	<i>Espresso¹</i>	2,00 €
221	<i>Espresso doppio¹</i>	3,50 €
222	<i>Kaffee¹</i>	2,00 €
223	<i>Cappuccino¹</i>	2,50 €
224	<i>Milchkaffee¹</i>	3,00 €
225	<i>Tee¹</i>	2,00 €
226	<i>Schokolade</i>	2,50 €

Biere

250	<i>Stauder Pils Premium</i>	0,2 l	2,00 €
251	<i>Diebels Alt</i>	0,2 l	2,00 €
252	<i>Schneider Weisse Orig.</i>	0,5 l	4,50 €
253	<i>Alsterwasser (Pils und Fanta)</i>	0,2 l	2,00 €
254	<i>Radler (Pils und Sprite)</i>	0,2 l	2,00 €
255	<i>Stauder Pils alkoholfrei</i>	0,33 l	3,00 €

Digestifs 2 cl

260	<i>Fernet Branca²</i>	2,80 €
261	<i>Amaro Averna</i>	2,80 €
262	<i>Ramazotti</i>	2,80 €
263	<i>Cynar</i>	2,80 €
264	<i>Amaretto</i>	2,80 €
265	<i>Bacardi Rum</i>	2,80 €
266	<i>Cointreau</i>	2,80 €
267	<i>Grand Marnier</i>	2,80 €
268	<i>Vecchia Romagna</i>	2,80 €
269	<i>Grappa da Ponte</i>	3,50 €
270	<i>Remy Martin Cognac</i>	4,00 €
271	<i>Jack Daniel's Whiskey</i>	4,00 €
272	<i>Sambuca</i>	2,80 €

Kennzeichnungspflichtige Stoffe:

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoffen, 3 mit Konservierungsstoffen, 4 Surimi, 5 chininhaltig,

Die mit einem * gekennzeichneten Speisen können Zusatzstoffe enthalten. Eine Liste über verwendete Zusatzstoffe kann eingesehen werden. Bitte fragen Sie unser Personal.