

Vorspeisen

Antipasto

Antipasti Gemüse - vegetarisch

Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika, Brot 7,50

Antipasti Teller 11,00

Vitello tonnato, Antipasti, Tomaten mit Mozzarella, Schinken, Salami, Käse

Caprese - vegetarisch

Tomaten mit Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum 8,00

Tintenfisch Carpaccio

marinierter Tintenfisch, Artischockensalat und gebackene Garnele 9,50

Vitello tonnato

dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße und Kapern 8,50

Tomaten Bruschetta 5,50

Geröstetes Brot, Olivenöl, Knoblauch, Tomaten und Zwiebelwürfel, Parmesan

Amalfi Turm

Eine bunte Auswahl der Vorspeisen mit Brot und Dips für 2 Personen 19,50

Sollten Sie Probleme mit bestimmten Lebensmitteln oder Gewürzen haben,
sprechen Sie uns an, unser Küchenchef berät Sie gerne.

Suppen & Vegetarisch

Zuppa & vegetariano

Suppe

Crema di pomodora

Fruchtige Tomatensuppe mit Mozzarellastick 5,50

minestra di fagioli

Bohnensuppe mit Nudeln und Salsiccia 5,00

zuppa di formaggio

Käsesuppe mit Antipasti Gemüse 6,00

Vegetarisch

Funghi ostrico

Gegrillte Austernpilze mit Ruccolapesto, Parmesan 9,50

Ravioli ripieni di funghi porcini

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, gebräunt in Salbeibutter 11,50

Risotto con verdure di antipasti

Risotto mit Antipasti Gemüse, Pinienkerne, Ruccola und Parmesan 10,00

Pasta

Nudeln

Il tricolore

drei verschiedene Nudeln

& verschiedene Soßen, Parmesan 10,50

spaghetti dalla pagnotta di parmigiano Spaghetti

Spaghetti aus dem Parmesan Laib

auf Wunsch mit einer Soße 11,00

Pasta nach Wunsch 9,50

Sie können eine Nudelsorte und dazu eine Soße wählen:

Spaghetti

Tagliatelle *breite flache Nudel*

Penne rigate *kurze Röhrennudel schräg geschnitten*

Fusillata Casarecce *handgemacht, Form wie aufgerolltes Pergament*

Orecchiette *Öhrchennudeln*

Soßen:

Napoli – klassische Tomatensoße

Ruccolapesto mit Cherrytomaten und Pinienkerne

Bolonaise - Fleischsoße mit Tomaten

Käsesoße

Fisch

pesce

cozze con salsa di pomodoro

Miesmuscheln

gekocht im Weißwein-Gemüsesud mit Knoblauch, dazu Napolisoße 10,50

spaghetti con cardi

Spaghetti mit Herzmuscheln

Knoblauch, Lauch, Kirschtomaten 11,00

spaghetti con frutti di mare

Spaghetti mit Meeresfrüchte

und gebacken Tintenfische 14,00

Spaghetti con gamberetti

Spaghetti mit Garnelen

Kirschtomaten, Pinienkerne und Pesto 16,00

Pesce fritto in profundita

Kleine gebackene Fische und Meeresfrüchte

mit Dips und Brot 14,50

Fisch

pesce

Branzino con carciofi

Wolfsbarschfilets

mit Artischocken – Tomatengemüse und Gnocchi 17,50

Piatto di pesce mista

Fischteller

verschiedene Fischfilets, Jakobsmuschel und Garnele
auf Schalottengemüse, mit Risottobällchen 19,00

Coda di rospo saltimbocca

Seeteufel Saltimbocca

Seeteufel Medaillons im Salbei-Schinkenmantel
mit Antipasti Gemüse, Risotto 19,00

Spiedo del gambero

Garnelenspieß mit Jakobsmuscheln

Zitronennudeln, Pinienkerne und Salat 17,00

Gamberi giganti grigliati

Riesen Garnelen

gegrillt, mit Zitronen Mayonnaise, Cocktail- und Knoblauchsoße,
Salat und Brot 3 Stück 10,00 / 6 Stück 19,50

Braciola di maiale

Schweinekotelett

natur gebraten, mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
dazu Polenta 12,00

salsiccia classico

Salsiccia

Italienische Bratwurst mit Kartoffel - Oliven Ragout und Salat 9,50

Osso bucco

Osso bucco

Geschmorte Kalbshaxen Scheiben mit buntem Gemüse,
cremige Polenta 17,50

Piccata di filetto di maiale

Piccata vom Schweinefilet

Schweinefiletscheiben in der Käse-Eihülle gebacken,
Tomatensoße, Risottobällchen und Salat 17,00

Fleisch

carne

Petto di pollo con salsa al limone

Bio Hähnchenbrust

mit Zitronensoße, Antipasti Gemüse, Risotto 16,50

Vitello ragú

Kalbsragout

mit Oliven, Zucchini, Kirschtomaten, Nudeln 15,50

Ox indietro

Scheiben vom Ochsenrücken

Schalotten Gemüse, Kräutersoße, Gnocchi 15,50

Carra di agnello

Lammrücken

Kräutersoße, Tomaten-Oliven Gemüse, gebratene Kartoffeln 21,00

Klassiker

Gebeizter Lachs

mit Kartoffelpuffer, Senf - Dillcreme und Salatbukett 9,50

Ochsenboullion

mit Gemüsestreifen, Mark- und Fleischklößchen 5,50

Wernings Salat

- in einem Balsamico-Senfdressing 6,00
- mit gebackenem Schafskäse 9,00

Kröstchen

Kleines Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbukett 9,50

Schnitzel Budapester Art

Paprika-Zwiebelsoße, Pommes frites 13,80

Roulade vom Weiderind

mit Gemüseallerlei und Kartoffelpüree 15,50

Schweinefilet Medaillon

Waldpilze in Rahm und Kroketten 16,50

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat 21,00

dolce

Nachspeise

Dreierlei vom Limoncello

Torta Caprese, Limoncello Eis, Limoncello Mousse 7,00

Sfogliatella

gefülltes Blätterteiggebäck und Stracciatella-Eis 6,50

Dolcezza Napoli

Schokoladenmousse, Baba Rum, Cassata 6,00

Pezzi di parmigiano

Parmesan Stücke mit Olivenöl und Brot 7,50

Vanille Eiscreme mit heißen Kirschen 5,50

Kugel Eis

Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella 1,20

Sorbet von Zitrone, Himbeere, Mango 1,70

Portion Sahne 0,50