

Aperitif Grappa Salute

10	Aperol Spritz ^{2,3,l}	10 cl	5,50 €
11	La Grappa Royal ^{3,4} (Prosecco mit Holundersirup)	10 cl	5,50 €
12	Campari Orange ^{2,3,6,h,l}	20 cl	5,50 €
13	Campari Soda ^{2,3,6,10}	20 cl	5,00 €
14	Sherry m.d.c. ^{2,3,l}	5 cl	3,80 €
19	Prosecco Extra Brut ^{2,3,l}	1 Glas	4,80 €
20	Martini R.B.D. ^{2,3,4}	5 cl	3,90 €

Antipasti – Vorspeisen

30	Antipasto del Pastore ^{1,2,3,f} gegrillter Ziegenkäse mit Tomaten, Parmaschinken auf Rucola	13,90 €
31	Straccetti di Mozzarella ^{2,8,f} gebratener Mozzarella mit Parmaschinken auf Rucola	12,90 €
32	Melone Cantalupo ^{2,8,h} Parmaschinken aus Parma mit Melone	11,50 €
33	Bruschetta Rustica ^{1,a} geröstetes Brot (3 Stück) mit Tomaten und Zwiebel	5,50 €
34	Insalata di Mare ^{1,2,b,d,j} Meeresfrüchtesalat ^{2,4,c,d,l}	12,50 €
35	Vitello Tonnato ^{1,c,d,j} hauchdünn geschnittener Kalbsrücken mit würziger Thunfischmayonnaise	13,50 €

Carpacci – Vorspeisen

138	Carpaccio di Manzo ^{1,f} Carpaccio vom Rind auf Rucola und Parmesan	12,50 €
140	Carpaccio di Salmone ^{2,d} Carpaccio vom Lachs auf Rucola	12,50 €
141	Carpaccio di Spada ^{2,d} Carpaccio vom Schwertfisch auf Rucola	12,50 €
142	Carpaccio di Coda di Rospo Carpaccio auf Rucola und rotem Pfeffer	12,50 €

Vorspeisenkombinationen „La Grappa“

36	Parmaschinken, Salame Toscana, Formaggio di castel San Pietro ^{1,2,8,f} verschiedene Salamisorten, Parmaschinken, Käse aus Schafs- und Kuhmilch (Emilia Romagna), Calabresische Oliven und Butter, dazu servieren wir Ihnen gratis ein Gläschen Grappa ²	13,50 €
37	Gemischte Vorspeisenplatte ^{c,d,b,f,i,n,a} für 2 Personen, aus der Vitrine	24,50 €
38	Gemischte Vorspeisenplatte ^{c,d,b,f,i,n,a} für 1 Person, aus der Vitrine	12,50 €

Zuppe – Suppe

51	Pilze die die Welt bedeuten ^{2,7,j,a} herzhafte Waldpilze in einer cremigen Sauce, dazu Knoblauchbrot	8,90 €
54	Zuppa di Pomodoro ^{2,5,a,f} Tomatensuppe	5,50 €

Salate – Insalate

Alle Salate werden mit Joghurt - Dressing^{fj} serviert.

150	Insalata di Pomodoro ^{6,c,f} Tomatensalat mit roten Zwiebeln	6,00 €
151	Insalata Mista ^{2,6} Gemischter Salat	5,90 €
152	Mozzarella Caprese ^{2,f} Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	9,00 €
153	Insalata Nizza ^{1,2,8,b,j} verschiedene Salate der Saison mit Schinken, Schafskäse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven	8,50 €
154	Salat „Broadway“ ^{2,6,a,c,f} Salate der Saison mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Maiskörnern und Tomaten	9,50 €

Pasta – Nudeln

58	Spaghetti Carbonara ^{2,7,8,a,c,f,e} Spaghetti mit Sahnesauce, Speck und Ei	7,50 €
59	Spaghetti aglio olio e peperoncino ^{2,7,9,a,c} Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoni	8,50 €
60	Spaghetti al Pomodoro e Basilico ^{2,7,a,c} Spaghetti mit Tomaten und Basilikum	7,50 €
61	Spaghetti del Pescatore ^{1,a,b,c,j} Spaghetti mit Riesengarnelen in Knoblauchsauce	14,00 €
62	Spaghetti alla Bolognese ^{2,5,7,a,c,j,h} Spaghetti mit Fleischsauce	8,50 €
63	Pennette ai 4 Formaggi ^{2,a,c,d,f,i,j} Röhrennudeln mit 4 verschiedenen Käsen	8,50 €
65	Lasagne al Forno ^{2,5,7,a,c,f,i,j} Auflauf von Schichtnudeln mit Fleischsauce, Schinken mit Mozzarella überbacken	8,50 €
68	Gnocchi al Gorgonzola ^{2,4,7,9,a,c,i,f} Kartoffelnudeln mit Gorgonzolasauce	8,00 €
70	Tagliatelle Capo ^{2,7,a,c,d,i} Bandnudeln mit Lachs und grünen Pfeffer	11,50 €
72	Tagliolini Montalto ^{2,7,9,a,c,f,i} schmale Bandnudeln mit Steinpilzen, Rucola und Speck	12,50 €
74	Tagliolini Dolce é verde ^{2,7,9,a,c,f,i} schmale Bandnudeln mit Krabben, rosa Pfeffer in Gorgonzolasauce	11,50 €

Spezialitäten vom Chef

71	Gnocchi della Nonna <i>Kartoffelnudeln mit Steinpilze, Artischocken und Mozzarella</i>	11,00 €
75	Tagliatelle Fiorentina ^{2,7,a,c,e,f} <i>Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, Spinat in Gorgonzolasauce</i>	12,50 €
76	Penne Prato Verde ^{2,7,a,c,e,f} <i>Röhrennudeln mit Pesto, Mozzarella, Pinienkernen und Rucola</i>	11,50 €
77	Tagliatelle con Agnello ^{2,4,7,a,c,f} <i>Bandnudeln mit Lammfleischspitzen, Paprika in frischer Tomatensauce</i>	13,50 €
64	Penne alla Corte d'Assisi ^{2,7,a,c} <i>Röhrennudeln mit Rinderfiletstreifen und frischen Tomaten (scharf)</i>	12,00 €
73	Tagliolini al Tartufo ^{2,4,7,a,c,f} <i>schmale Bandnudeln mit Trüffel</i>	18,50 €

Wünschen Sie Ihr Pastagericht als kleine Portion, berechnen wir Ihnen 2,00 € weniger.

Pesce – Fisch

124	Tris di pesce fresco al „Cartoccio“ <i>Seeteufel, Gambas, Lachs, Kräuter in der Papierhülle, dazu Fettuccine</i>	25,50 €
125	La „Paloma“ <i>Lachsfilet in Safransauce, dazu Fettuccine und Broccoli</i>	22,50 €
126	Pesce Spada alla "Trapanese" <i>Schwertfischsteak mit Oliven und Kapern in Rotweinsauce, dazu Broccoli und Fettuccine</i>	24,50 €
127	Grigliata Profumata <i>3 Sorten Fisch vom Grill, dazu Spinat und Fettuccini</i>	23,50 €
128	Caciucco alla „Pinchiorri“ (Fischsuppe) ^{2,3,7,a,d,f} <i>Seeteufel, Lachs, Riesengarnelen und Krabben in einer Spezial-Tomatensauce, Kräuter und Knoblauchbrot</i>	23,50 €

Filetto di manzo – Rinderfilet

Argentinisches Rindfleisch

Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten? englisch, medium oder durch

80	Filetto alla Griglia ^{2,7,e} <i>Rinderfilet vom Grill, dazu Spinat und Bratkartoffeln</i>	27,50 €
81	Filetto ai Porcini <i>Rinderfilet mit Steinpilzen, Parmesanscheiben, dazu Fettuccine</i>	34,50 €
82	Filetto al Pepe Verde ^{7,a,c,f,l} <i>Rinderfilet mit Pfeffersauce, dazu Fettuccine</i>	28,50 €
84	Rene 'DE Chateaubriand ^{1,2} <i>Rindersfiletsteak für 2 Personen – mit verschiedenem Gemüse und Sauce Bernaise</i> ^{1,2}	75,00 €

Kalbsmedallions

90	Piccata Milanese <i>Kalbsmedaillons mit Eiern nach Mailänder Art, dazu Fettuccine</i>	24,50 €
91	Scaloppine ai Porcini <i>Kalbsmedaillons mit Steinpilzen, dazu Fettuccine</i>	23,50 €
92	Scaloppine al Tartufo ^{2,7,a,f,l} <i>Kalbsmedaillons mit Trüffel, dazu Fettuccine</i>	26,50 €
96	Braciola Gentile ^{2,7,a,e,l} <i>Kalbsmedaillons mit Pistazien, Weißweinsauce, dazu Fettuccine</i>	22,50 €
97	Saltimbocca alla Romana <i>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce, dazu Fettuccine</i>	22,50 €

Agnello/Lamm

Compania Artistica Cav. Riccoli · Bacco in Toscana

100	Scottadite d' Agnello ^{2,7} <i>Lammkotelett vom Grill, dazu Bratkartoffeln</i>	22,50 €
101	Sella d' Agnello al Barolo <i>Lammkotelett in Barolosauce, dazu Fettuccine</i>	25,00 €
102	Sella d' Agnello ai Porcini <i>Lammrücken in Steinpilzsauce, dazu Fettuccine</i>	30,50 €

Bistecche/Steak

105	Tagliata Toscana <i>gegrillte Rumpsteakstreifen mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan, dazu Bratkartoffeln</i>	24,50 €
106	Bistecca alla Griglia ^{2,7,e} <i>gegrilltes Rumpsteak mit Spinat und Bratkartoffeln</i>	22,00 €
108	Bistecca ai Funghi ^{2,7,a,f} <i>Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce, dazu Fettuccine</i>	25,50 €

Dessert – Nachspeisen

194	Panna Cotta <i>gekochte und gestürzte Sahnecreme</i>	7,50 €
195	Tiramisù	7,50 €
196	Erdbeeren mit Pfeffersauce	8,50 €
197	Tartufo <i>Trüffeleis mit Schokosauce</i>	7,50 €
206	Composizione "La Grappa" <i>Verschiedene Dessertsorten vom Chefkoch</i>	9,00 €
207	Crepes Souset <i>Crepes mit Vanilleeis in flambierter Orangensauce</i>	9,00 €
208	Zabaione <i>Italienische Schaumcreme aus Eigelb, Zucker und Marsala</i>	8,00 €