



## ANTIPASTI

- Antipasti misti dal buffet** <sup>A,B,C,D,F,G,M,N,O,R</sup> € 15,00  
*Gemischte Vorspeisen vom Buffet*  
*Mixed starters from the buffet*
- Polpette di tonno con insalata di fagioli cannellini, bresaola e olio di erba cipollina** <sup>A,C,D,G,M,O</sup> € 16,00  
*Thunfischbällchen mit Cannellini-Bohnensalat, Bresaola und Schnittlauchöl*  
*Tuna balls with Cannellini bean salad, Bresaola and wild chive oil*
- Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano** <sup>G,M,O</sup> € 16,00  
*Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan*  
*Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese*
- Caprese di bufala DOP con basilico e aceto balsamico tradizionale** <sup>G,O</sup> € 14,00  
*“Caprese“ mit Büffelmozzarella DOP, frischen Tomaten, Basilikum und altem Balsamico*  
*“Caprese“ with buffalo mozzarella DOP, tomatoes, basil and aged balsamic vinegar*
- Vitello tonnato con capperi** <sup>C,D,M,O</sup> € 16,20  
*Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern*  
*Thinly cut veal in tuna sauce with capers*

## ZUPPE

- Minestrone alla Toscana** <sup>G,L,O</sup> € 6,20  
*Toskanische Gemüsesuppe*  
*Tuscan vegetable soup*
- Zuppa di fagioli** <sup>O</sup> € 6,20  
*Suppe aus Borlotti-Bohnen*  
*Homemade bean soup*
- Crema di pomodoro con mozzarella** <sup>G,O</sup> € 6,20  
*Tomatencremesuppe mit gerissenem Mozzarella*  
*Tomato cream soup with mozzarella*
- Zuppa di pesce con bruschetta all'aglio** <sup>A,B,D,R,O</sup> € 14,00  
*Fischsuppe mit Knoblauchbrot*  
*Fish soup with garlic bread*



## PASTA



**Lasagne fatta in casa** <sup>A, C, G, L, O</sup> € 15,00  
*Hausgemachte Lasagne mit Fleischragoût*  
*Homemade lasagne with meat sauce*

**Risotto al parmigiano con calamari fritti, gamberetto e spinaci** <sup>A, B, G, O, R</sup> € 19,00  
*Crèmesiges Parmesanrisotto mit frittierten Calamari, Garnele und Jungspinat*  
*Creamy parmesan risotto with fried calamari, prawn and baby spinach*

**Tagliatelle con salmone e peperoni alla panna** <sup>A, C, D, G, O</sup> € 18,00  
*Bandnudeln mit Lachs und frischem Paprika in Oberssauce*  
*Tagliatelle with salmon and fresh bell pepper in creamy sauce*

**Pasta Cacio e Pepe con punte di filetto di vitello e manzo, broccolo romanesco e pecorino romano** <sup>A, C, F, G, M, O</sup> € 21,00  
*Pasta mit Käse & Pfeffer, Kalbs- und Rindsfiletspitzen, Romanesco und Pecorino Romano*  
*Noodles with cheese & pepper, veal and beef fillet tops, Romanesco broccoli and Roman pecorino cheese*

**Campanelle caserecce con ragù di cervo, cavolo rosso, castagne e pera** <sup>A, C, G, L, O</sup> € 22,00  
*Hausgemachte Campanelle mit Hirschragoût, Rotkraut, Kastanien und Birnen*  
*Homemade pasta campanelle with venison ragout, red cabbage, chestnuts and pear*

**Pasta casareccia con pesto di barbabietola, formaggio di capra alla griglia e pinoli** <sup>A, C, G</sup> € 17,00  
*Hausgemachte Nudeln mit Rote-Rübenpesto, gegrilltem Ziegenkäse und Pinienkernen*  
*Homemade pasta with red beet pesto, grilled goat cheese and pine nuts*



## SECONDI DI PESCE

**Gamberoni e calamari alla griglia con lattuga marinata e ciabatta all'aglio** <sup>A, B, C, M, R</sup> € 26,00  
*Riesengarnelen und Calamari vom Grill mit mariniertem Blattsalat und Knoblauch-Ciabatta*  
*Grilled giant prawns and calamari with marinated leaf salad and garlic ciabatta*

**Filetti di branzino con caponata siciliana, capperi e polenta** <sup>A, D, G</sup> € 23,50  
*Gebratene Wolfsbarschfilets, dazu sizilianische Caponata, Kapern und Polenta*  
*Grilled seabass fillets with sicilian caponata, capers and polenta*

**Siluro al rafano, roselline di broccoli, peperoni affumicati e risotto alla zucca** <sup>A, D, G, M, O</sup> € 25,00  
*Welsfilet in Krensauce, Brokkoliröschen, Räucherpaprika, und Kürbisrisotto*  
*Catfish with horseradish sauce, broccoli floret, smoked bell pepper and pumpkin risotto*

**Variazione di pesce "Santo Stefano" alla griglia con insalata mista** <sup>A, B, D, G, M, R</sup> € 39,00  
*Fischvariation „Santo Stefano“ vom Grill mit gemischtem Salat*  
*Variation of grilled fish "Santo Stefano" with mixed salad*

Coperto € 2,00



## SECONDI DI CARNE

- Saltimbocca alla Romana con spinaci** <sup>A.C.G.O</sup> € 24,00  
*Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei in tomatisierter Weißweinsauce, dazu Jungspinat*  
*Veal escalope with raw ham and sage in tomato-flavoured white wine sauce, served with spinach*
- Costolette d'agnello alla griglia con salsa al timo, zucchine e patate** <sup>G.O</sup> € 29,50  
*Rosa Lammkoteletts vom Grill in Thymianjus mit Zucchini und Erdäpfeln*  
*Pink-fried lamb cutlets in thyme jus with zucchini and potatoes*
- Bistecca Rib Eye arrostito rosa, salsa al pepe, rucola al balsamico, pomodori, mandorle salate e focaccia alle olive** <sup>A.G.M.O</sup> € 31,00  
*Rib Eye Steak rosa gegrillt mit Pfefferjus, Balsamico-Rucola, Tomaten, Salzmandeln und Oliven-Focaccia*  
*Pink-fried rib eye steak with pepper sauce, balsamic-rocket salad, tomatoes salted almonds and olive-focaccia*
- Petto di pollo gratinato con prosciutto crudo, pomodori e mozzarella con risotto agli spinaci** <sup>A.C.G</sup> € 22,00  
*Hühnerbrustfilet mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Spinatrisotto*  
*Chicken breast gratinated with prosciutto, tomatoes and mozzarella, served with spinach risotto*
- Medaglioni di maiale con pancetta e rosmarino, pasta ai porcini e gremolata al limone** <sup>A.D.C.G.M.O</sup> € 26,00  
*Schweinsfilet-Medaillons mit Pancetta und Rosmarin, Steinpilznudeln und Zitronen-Gremolata*  
*Pork medallions with pancetta and rosemary, porcini noodles and lemon gremolata*

## CONTORNI

- Patate a piacere** <sup>G</sup> € 5,00  
*Erdäpfel nach Wunsch*  
*Potatoes of your choice*
- Risotto al parmigiano** <sup>G.O</sup> € 8,00  
*Parmesanrisotto*  
*Parmesan risotto*
- Verdure alla griglia** <sup>L.G</sup> € 14,50  
*Grillgemüse*  
*Grilled vegetables*
- Insalata mista di stagione** <sup>M.O</sup> **piccola** / klein / small € 6,50  
*Gemischter Salat*  
**grande** / groß / large € 8,50  
*Mixed salad*



Coperto € 2,00

## **DOLCI**

- Panna cotta con frutta fresca** <sup>A,G,H,O</sup> **8,20**  
*Panna Cotta garniert mit frischen Früchten*  
*Panna cotta garnished with fresh fruits*
- Tiramisù** <sup>A, C, G</sup> **€ 8,00**  
*Klassisches Tiramisù*  
*Tiramisù*
- “Monte Bianco” - gelato alla vaniglia con riso alle castagne,  
amaretti e panna montata** <sup>C, G,</sup> **€ 9,00**  
*Vanilleeis mit Maroni, Amaretto-Kirschen und Schlagobers*  
*Vanilla ice cream with chestnut-rice, amarena cherries and whipped cream*
- Profiterole con crema di cioccolato** <sup>A, C, G, F</sup> **€ 8,00**  
*Brandteigkrapfen mit Schokoladecrème*  
*Profiteroles with chocolate cream*
- Torta caprese al cioccolato con gelato di pistacchio** <sup>C,G,H</sup> **9,00**  
*Schokoladetorte mit Pistazieneis*  
*Chocolate cake with pistachio ice cream*

## **FORMAGGI**

- Formaggi misti** <sup>A,G,H</sup> **€ 16,80**  
*Käsevariation*  
*Assorted cheese*



Inklusivpreise in Euro 12/22

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch,  
O – Schwefeldioxid & Sulfite, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, P – Lupinen, R – Weichtiere



**Coperto € 2,00**