

BEGINNEN...



ORI DI PARMA 12

Auswahl an Wurstwaren aus Parma "Antica salumeria Rossi": Parmaschinken DOP 24 Monate, Salami Felino IGP, Parma Culaccia

CULACCIA DI PARMA 14

Culaccia von "Antica salumeria Rossi"

Hervorragend im Geschmack mit der Zugabe von

- Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate +4
- Und mit der weißen Focaccia unserer Produktion +3,5

CROSTONE PARMIGIANO 10

Gegrilltes Brot aus eigener Herstellung, dazu Fondue Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate und Coppa di Parma IGP.

FLAN ESTATE 12

Feiner Flan aus Zucchini, Ricotta und Ofenkartoffeln, mit Parmigiano Reggiano-Fondue 24 Monate PDO und „Spalla Cotta“ di San Secondo.

MELANZANA MEDITERRANEA 12

Leckeres Bündel gegrillter Auberginen mit einem Herz aus Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate und köstlicher Basilikumsauce.

ERSTE GÄNGE

LASAGNA DI "NONNA GINA"* 13

Frisches Nudelblatt mit klassischem „Bolognese“-Ragù, 3 Stunden bei schwacher Hitze gegart, feiner Béchamelsoße und Parmesankäse.

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* 12

Frische Eiernudeln gefüllt mit Kräutern, Ricotta und Parmesan.

RISOTTO GIUSEPPE VERDI 14

Risotto del "Maestro" zubereitet nach alter Tradition mit Spargel, Steinpilzen und Parmaschinken DOP 24 Monate, cremig mit Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

RAGUTONE IN BIANCO 12

Pasta mit Ragù Mit dem Messer geschnittenes italienisches Rindfleisch ohne Tomate.

GNOCCHI AI PROFUMI DI PARMA* 13

Zarte Kartoffelgnocchi mit Parmaschinken DOP 24 Monate, Zucchini-Julienne und Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

RISOTTO DELL'ORTO 12

Risotto mit Gemüse aus dem Garten, cremig mit italienischer Butter, serviert mit einer knusprigen Waffel aus Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA 13

Eier-Tagliatelle mit zarter Ricottacreme, Spinat und Rohschinken Parma DOP, 24 Monate gereift.

UND DANN...

HAMBURGER DOLCEVITA* 17

Hamburger Fassona 200g, provola fumée, tomate, laitue, et mayonnaise aux herbes.

MAIALINO GOLOSO 17

Gefülltes italienisches Schweinefilet mit Parma DOP-Rohschinken, 24 Monate gereift, sautierte Zucchini und Parmigiano Reggiano g.U 24 Monate mit Ofenkartoffeln.

LE NOSTRE POLPETTE AL SUGO 16

Klassische Fleischbällchen aus 100 % italienischem Rindfleisch, gekocht in Mutti-Tomatensauce mit frischem Basilikum.

PETTO DI POLLO AI FUNGHI PORCINI* 18

In einer Pfanne gegarte Hähnchenbrust mit Steinpilzen.

SÜSSIGKEITEN

FRA...GOLAMISU' 7

Tiramisu mit Mascarpone-Creme, weiße Schokoladenflocken Erdbeeren.

TORTA COCCO E NUTELLA 6

Köstlicher Schokoladenkuchen gefüllt mit Nutella und Kokosnusspulver.

SOFFICE DOLCEZZA 5

Köstliche Mascarponecreme serviert mit „Fabbri“-Kirschen, dunkle Schokoladenflocken oder Nutella.

DOLCE BRIVIDO 6

Fior di Latte-Eis serviert mit schwarzen Kirschen „Fabbri“ oder dunkle Schokoladenflocken oder Nutella.

SORBETTO AL LIMONE 5

Eine frische Verwöhnung, die ideale Wahl für einen perfekten und erfrischenden Abschluss.

BEILAGEN

Frischer saisonaler Salat 5

Gegrilltes Gemüse 6

Ofenkartoffeln 5



PIZZEN DER EXZELLENZ

DEL BRIGANTE 18

„Mutti“-Tomatensauce, im Ofen marinierte Kirschtomaten, apulische Burratina, Steinpilze, Antica Salumeria Rossi“ Parma Culaccia.

PROSCIUTTO CRUDO DOP 14

„Mutti“-Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, 24 Monate gereifter Rohschinken aus Parma DOP aus der Auswahl „Antica Salumeria Rossi“.

CANATABRICA RIZZOLI DELUXE 15

„Mutti“-Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, feine „Rizzoli“-Sardellen aus dem Kantabrischen Meer in Bio-Öl, gelbe und rote Datterini-Tomaten, Oliven und Basilikum.

AFFUMICATA 14

„Mutti“-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, geräucherte Scamorza, confierte Kirschtomaten, Steinpilze und Trüffelspray in nativem Olivenöl extra.

SECONDINA 13

Ohne Tomate, Mozzarella, gekochte San Secondo-Schulter, Brie und Artischocken.

LEO 14

„Mutti“-Tomatensauce, apulische Burratina, im Ofen marinierte Kirschtomaten, Basilikum
Mit Bio-Olivenöl extra vergine besprühen.

MEDITERRANEA 12

„Mutti“ Tomatensauce, Auberginen, Kirschtomaten frisch, Oliven und gesalzene Ricottaflocken.

GINEVRA 13

Tomato sauce “Mutti”, mozzarella fior di latte, brie, Italian cooked ham “Alta Qualità”, olives.

PARIGINA 10

Ohne Tomate mit Mozzarella, sautiertem Spinat, frischem Ricotta und 24 Monaten DOP Parmigiano Reggiano. Für Naschkatzen empfehlen wir die Zugabe von Spalla Cotta di San Secondo. +3



TRADITIONELLE PIZZEN...ABER NICHT ZU

LA 5 FORMAGGI 10

Ohne Tomate, Brie, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Fontina, geräucherter Scamorza.

NAPOLI DOC 12

„Mutti“-Tomatensauce, Mozzarella, traditionelle „Rizzoli“-Sardellen in scharfer Sauce, Oregano.

REGINA MARGHERITA 9

„Mutti“ Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra und Basilikum.

FOUR SEASON 12

„Mutti“-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, „hochwertiger“ italienischer Kochschinken, Oliven, frische Champignons, Artischockensegmente.

DALL'ORTO 9

„Mutti“-Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gemüse aus dem Garten.

BUFALINA TOP 13

„Mutti“-Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Basilikumspray in Bio-Olivenöl extra vergine.

COPPA E FUNGHI 10

Ohne Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Coppa Parma g.g.A.

LUCIFERO 12

„Mutti“-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, würzige kalabrische Esplanade und hausgemachtes würziges Öl.

WEINE

Weißweine im Glas

Pinot grigio 6
Ribolla gialla 5
Falanghina 6
Malvasia 5
Sauvignon 6

Rotweine im Glas

Chianti 6
Nero D'Avola 6
Montepulciano D'Abruzzo 5
Lambrusco 5
Valpolicella Ripasso 6

Blasen im Glas

Prosecco DOC Treviso 5
Franciacorta Brut 7
Franciacorta Satèn 7
Franciacorta Rosè 7
Trento DOC 6,5

GETRÄNKE

Mineralwasser Sanpellegrino 0,75lt 3

SMineralwasser Sanpellegrino 0,50lt 2

Erfrischungsgetränke 4



SEHEN SIE UNSER
MENÜ IN
ANDERE SPRACHEN

BIERE

Flaschenbier

Beck's 5
Ichnusa non filtrata 5
Ceres 6
Corona 5
Tennent's super 6
Messina cristalli di sale 5

Bier an der schublade

Birra alla spina Bitburger Pils 0,2lt 3,50
Birra alla spina Bitburger Pils 0,4lt 5
Birra alla spina Crew Ipa Republic 0,3lt 6
Birra alla spina weiss Benediktiner 0,3lt 4,5
Birra alla spina weiss Benediktiner 0,5lt 6,5

DECKUNG: 3

Kostenlose Gedeckgebühr für Gäste, die in unseren Innenräumen speisen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal. Das Buch der Zutaten und Lebensmittelallergene ist verfügbar. Alle Preise sind in Euro angegeben. *Einige Zutaten sind je nach Jahreszeit möglicherweise gefroren oder wurden dem Schnellkühlverfahren unterzogen.