



**Hier Tradition und Innovation ja
verflechten sich, um Ihnen Emotionen
zu vermitteln voller Geschmack,
umschmeichelt vom Meer!**

„Das Leben ist eine Kombination aus Pasta und Magie.“

FEDERICO FELLINI





ANTIPASTI

ROHES MEER

Auswahl an Meeresfrüchten: € 15,00

*Austern, Tagliatelle, Haarmuscheln,
Walnüsse und rote Garnelen*

Rote Garnelen € 12,00
(mariniert) 5St

Scampi € 12,00
(mariniert) 4 Stk

Weißer Walnüsse auf dem Teller € 10,00

Haarige Muscheln auf dem Teller € 10,00

Französische Austern pro Stück 2,00 €

LANDSTARTER

Trilogie der Wurstwaren € 12,00
*(Parmaschinken,
Capocollo von Martina Franca, Felino-
Salami)*

Trilogie von Bufala DOP € 13,00
*Bufala Campana DOP di Ricottine,
Bufala und Burratina di Bufala*

Gekochtes Meer

Bola-Vorspeise € 13,00
min. 2 Portionen

*7/8 Gänge (heißes und kaltes Meer
und Land)*

Gekochtes € 12,00

*Meerwasser min. 2
Portionen (nur 4 Gänge gekochtes Meer)*

*Tempura-Kabeljau auf Rucola-Pesto
und gerösteten Mandeln* € 10,00

*Geröstete Tintenfischtentakel auf
Kichererbsencreme, Salbei und
konfektionierten Kirschtomaten* € 10,00

Blauflossen-Thunfisch-Tartar € 10,00
*(Roter Thun-Tartar mit Stracciatella-
Käse, Zitronenschale und gerösteten
Mandeln)*





PRIMIPIATTI

ERSTE SAISON

Spaghettone Bola € 13,00

*(frische handgerollte Nudeln),
Pistaziencreme, Roter Thunfisch-
Tartar und Stracciatella-Käse*

Tagliolini mit Muscheln und Bottarga € 13,00

**Meeresfrüchte-Risotto (Carnaroli-
Reis, mindestens 2 Portionen)** € 12,00

**Spaghetti alla Chitarra mit
Siebenschläfer** € 12,00

**Spaghetti (frische handgerollte
Nudeln) Cacio e Pepe mit
Garnelentatar
Rot** € 14,00

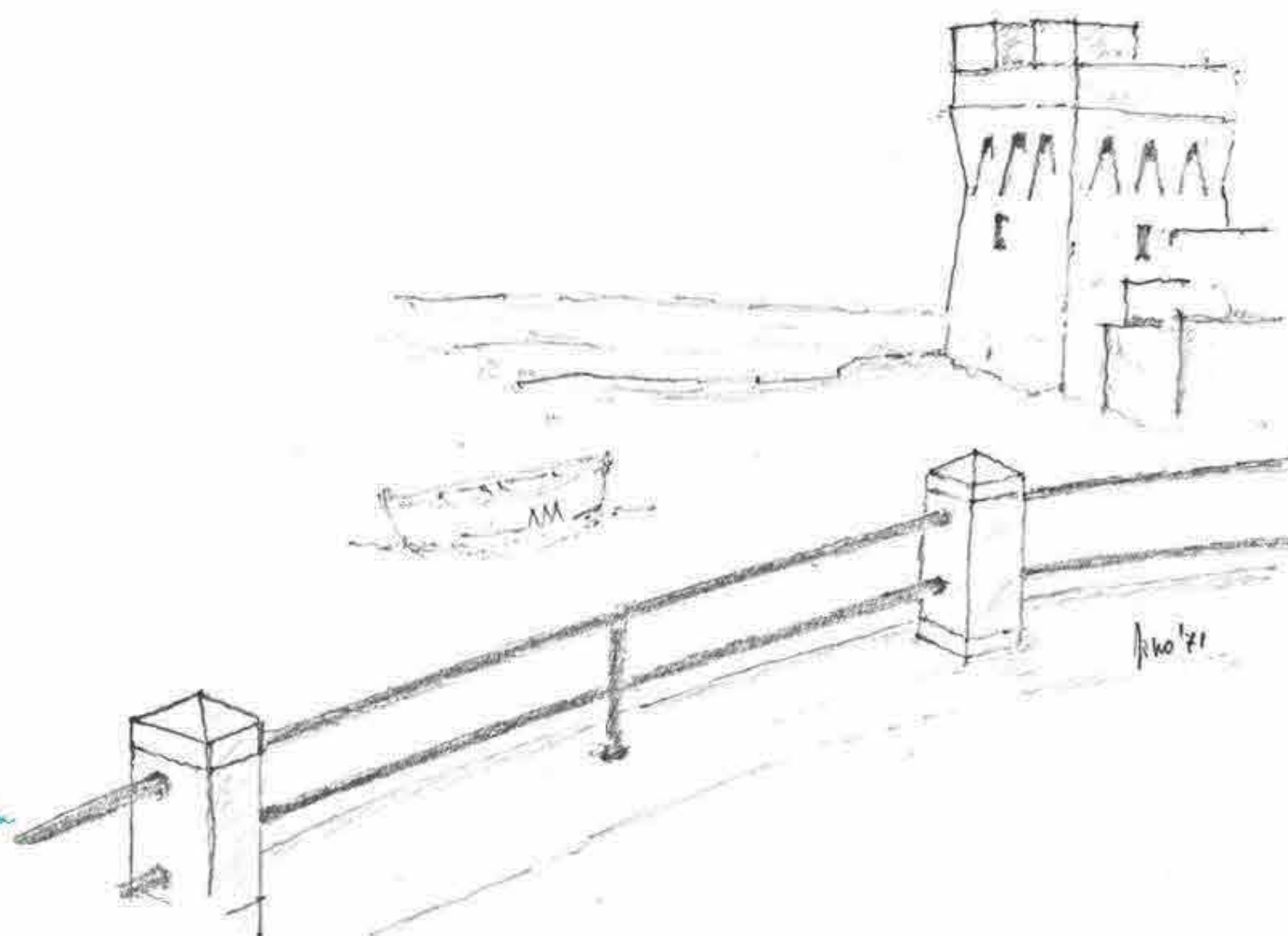
**Erste Gänge mit Fisch aus
Tag (Preis nach Gewicht)**

DER ERSTE DER ERDE

Spaghetti Carbonara € 10,00

Scialatielli alla „Scarpariello“ € 9,00
*(Scialatielli aus frischen Nudeln
mit Friggitelli, Datteln oder
rotem Pecorino Romano und
frischer Chilischote)*

**Risotto mit Norcia-Wurst und
Safran** € 12,00





SEKUNDEN

SEKUNDEN DES MEERES

*Lachs in Mandelkruste auf
Joghurtsauce und Frühlingsgemüse* € 14,00

*Roter Thunfisch-Tataki mit
getrockneten grünen Apfelchips
und Pistazienpesto* 14,00 €

*Mediterraner Schwertfisch (in
Scheiben geschnittener
Schwertfisch mit frischen Kirschtomaten, Oliven und Minze)* € 14,00

*Tagesfang (nach Verfügbarkeit)
gebraten/
gegrillt/gebacken (Preis je
nach Saison)*

*Gemischter gebratener Fisch aus
Tintenfisch und Garnelen 15,00/20,00 € (mittlere und große
Portionen)*

SEKUNDEN DER ERDE

*Bei niedriger Temperatur in
einer duftenden Brotkruste
gegarnte Lammkoteletts* € 14,00

*Angus-Steak mit Rucola und
Zweig* € 13,00

Roastbeef-Entrecôte € 13,00

BEILAGEN

*Pommes frites (klein)** € 3,00

*Pommes frites (groß)** € 6,00

Gebackenen Kartoffeln 4,00 €

gemischter Salat € 3,00

Gegrilltes Gemüse € 4,00

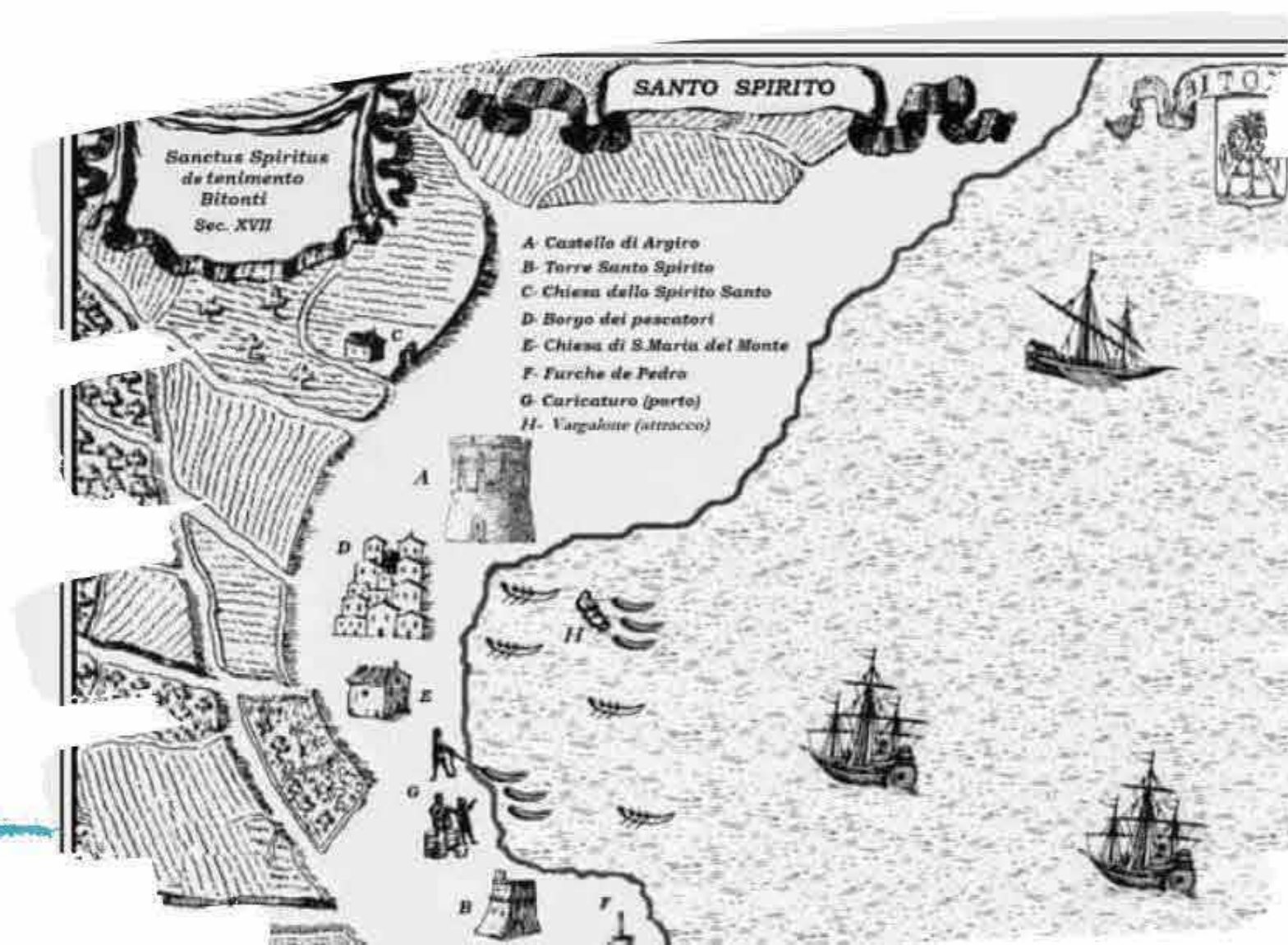
*Gefrorenes Produkt





FRÜCHTE UND DESSERT

Saisonales Obst	€ 4,00
Schokoladensoufle	€ 5,00
Tiramisu im Café	€ 5,00
Panna Cotta	€ 5,00
Schmutzige Gesichter	€ 5,00
Handwerker-Vater	€ 6,00
Zerlegtes Cannolo (Ricotta, kandierte Früchte und gehackte Pistazien)	€ 5,00
Zitronengenuss Sal De Riso	€ 6,00
Caribbean Kiss/I Love You Sal De Riso (nach Verfügbarkeit fragen)	6,50 €
Vesuv/ Ätna Sal De Riso	€ 7,00





GETRÄNKE

Wasser

€ 2,00

Cola/ Fanta (klein/ groß)

€ 2,50/4,00

Blondes Craft-Bier 25cl 40cl

2,50 €

€ 4,00

Rotes Craft-Bier 25cl 40 cl

€ 3,00

4,50 €

*Birra Tennent's GLUTENFREI
33cl*

€ 4,00

VERDECKUNG 2,00 € PRO PERSON





BITTERE LIKÖRE

Talisker Whiskey	€ 5,00
<i>Spritz</i>	€ 7,00
<i>Rum Zacapa 23 Jahre</i>	€ 8,00
<i>Zimmer Don Papa</i>	€ 4,00
<i>Chartreuse-Grün</i>	€ 6,00
<i>Jefferson</i>	€ 5,00
<i>Bitter von Saronno</i>	€ 3,00
<i>Grappa</i>	€ 3,00
Kaffee	1,00 €

VERDECKUNG 2,00 € PRO PERSON

