

Antipasti

Vorspeisen - Hors d'Oeuvres

Crudo di Mare – ostriche, scampi, pesce spada, gamberi ecc.	€ 20,00
<i>Roher Fisch – Austern, Scampi, Schwertfisch, Garnelen etc...</i>	
<i>Raw fish – oysters, scampi, swordfish, prawns etc...</i>	
Ostrica	l'una € 3,00
<i>Auster.</i>	<i>einer</i>
<i>Oyster.</i>	
Scampo Sicilia	l'uno € 3,00
<i>Roher Scampi vom Sicilia</i>	<i>einer</i>
<i>Raw Scampi from Sicilia</i>	
Gambero Rosso Sicilia	l'uno € 3,00
<i>Roher rote Garnelen vom Sicilia</i>	<i>einer</i>
<i>Raw red Prawns from Sicilia</i>	
Ostriche alla Tarantina (porz. 4 ostriche)	€ 10,00
<i>Austern nach Tarantina Art. (n.4)</i>	
<i>Oysters Tarantina Style. (n.4)</i>	
Cappesanta Gratinata	l'una € 3,00
<i>Gratinierte Jakobsmuschel.</i>	<i>einer</i>
<i>Scallop grouper.</i>	
Polipo alla Catalana	€ 12,00
<i>Krake nach Katalanischer Art (mit Kartoffeln, Sellerie and Oliven).</i>	
<i>Octopus Catalan style (with potatoes, celery and olives).</i>	
Polipo Positano con Pomodorini e Valeriana	€ 12,00
<i>Krake nach Positano Art mit frische Tomaten und Rapunzel salat</i>	
<i>Octopus Positano Style with Fresh tomatoes and corn salad</i>	
Carpaccio di Pesce Spada	€ 9,00
<i>Schwertfisch Carpaccio.</i>	
<i>Swordfish Carpaccio.</i>	

<i>Salmone Marinato e Rucola con Riccioli di Burro</i>	€ 9,00
<i>Marinert Lachs mit Rauke und Butter. Marinated Salmon with Rocket and butter.</i>	
<i>Antipasto Caldo di Mare</i>	€ 12,00
<i>Warme Vorspeise von Meer, mit Meeresfrüchten. Warm sea appetizer.</i>	
<i>Tris di Antipasti di Pesce della Casa</i>	€ 12,00
<i>Drilling Fisch Vorspeisen des Hauses Three of a kind of fish appetizers of the house.</i>	
<i>Cocktail di Gamberetti</i>	€ 9,00
<i>Krabben Cocktail. Shrimps cocktail.</i>	
<i>Code di Mazzancolle con Mela Verde in Salsa all'Arancia</i>	€ 10,00
<i>Riesengarnelenschwänze mit Grüner Apfel und Orangensauce. King prawns tails with green apple and orange sauce.</i>	
<i>Caprese con Mozzarella di Bufala</i>	€ 8,00
<i>Frische Tomaten mit Mozzarella aus Büffelmilch. Fresh tomatoes with Buffalo's milk mozzarella.</i>	
<i>Crudo di Parma, mozzarella di Bufala</i>	€ 10,00
<i>Parma Schinken mit Mozzarella aus Büffelmilch. Parma raw ham with Buffalo's milk mozzarella.</i>	
<i>Prosciutto di Parma e Melone (in stagione)</i>	€ 9,00
<i>Parma Schinken mit Melone (in Jahreszeit). Parma raw ham with melon (in season).</i>	
<i>Carpaccio di Carne Salà Trentina con Rucola e Parmigiano a Scaglie</i>	€ 9,00
<i>"Carpaccio" Sautierte Rindfleisch nach Trentiner Art mit Rauke und Parmesankäse "Carpaccio" Sautéed beef Trentino Style with rocket and parmesan cheese.</i>	
<i>Carpaccio di Filetto di Manzo al Tartufo di Norcia</i>	€ 10,00
<i>Hauchdünne rohe mit schwarze Trüffel von Norcia. Paper-thin of raw beef with black truffle of Norcia.</i>	

Zuppe Suppen - Soups

Zuppa di Pomodoro

Tomatensuppe.

Tomato soup.

€ 6,00

Zuppa del Contadino

Suppe nach Bauernart (Gemüsesuppe).

Soup farmhouse style (vegetable soup).

€ 8,00

Zuppa con Polipo, Seppie e Fagioli

Suppe mit Krake, Tintenfische und rote bohnen

Soup with octopus, cuttlefish with beans

€ 9,00

Zuppetta del Golfo (molluschi e crostacei)

Fischsuppe (Weichtiere und Krustentiere)

Fish chowder (molluscs and crustaceans)

€ 13,00

Cozze alla Marinara

Miesmuscheln nach Matrosenart (mit Tomatensauce und Origanum).

Mussels Marinara Style (tomato sauce and oregano).

€ 8,00

Pepata di Cozze

Gepfefferte Miesmuscheln.

Peppered mussels.

€ 8,00

Sauté di Vongole

Venusmuscheln Sautierte.

Sautéed Clams.

€ 10,00

Primi Piatti

Erste Gerichte - First Courses

I nostri Primi Piatti sono composti da pasta selezionata prodotta a Gragnano sulla Penisola Sorrentina con semola di grano duro. La pasta all'uovo è fatta in Casa.

Our first course dishes are made with a durum wheat Pasta that comes from Gragnano a town on the Sorrentina Penisola. The fresh Pasta is all homemade.

Lasagne alla Bolognese € 8,00

Lasagne nach Bologneser Art.

Lasagne Bolognese (with tomato, meat and cheese).

Spaghetti alla Chitarra con Pomodoro Fresco e Basilico € 7,00

Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum.

Spaghetti with fresh tomato and basil.

Spaghetti alla Chitarra Aglio, Olio d'Oliva e Peperoncino € 6,50

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote.

Spaghetti with garlic, oil & hot pepper.

Tagliatelle alla Boscaiola € 9,00

Frische Bandnudeln mit Gemischter Waldpilzen.

Fresh pasta with mushrooms.

Fusilli al Tartufo di Norcia € 11,00

Fusilli mit schwarze Trüffel von Norcia.

Fusilli with Norcia black truffle.

Tortellini Panna e Prosciutto € 8,00

Tortellini mit Sahne und Schinken.

Tortellini with cream & ham.

Gnocchi alla Sorrentina € 8,00

Kartoffelklößchen mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum.

Potato dumplings with tomato sauce, mozzarella & basil.

Farfalle con Panna Prosciutto e Funghi € 9,00

Farfalle (nudeln) mit Sahne, Schinken und Pilzen.

Pasta "Farfalle" with cream, ham and mushrooms.

<i>Chitarrata alle Vongole</i>	€ 11,00
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i> <i>Spaghetti with clams</i>	
<i>Chitarrata con Ricci di Mare</i>	€ 11,00
<i>Spaghetti mit Seeigel.</i> <i>Spaghetti with sea-urchins.</i>	
<i>Chitarrata allo Scoglio</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti mit Meeresfrüchten.</i> <i>Spaghetti with seafood.</i>	
<i>Linguine Gamberi Rossi , Scampi e Asparagi di Mare</i>	€ 12,00
<i>Flache Spaghetti mit Rote Garnelen, Scampi und Meeres-Spargel</i> <i>Flat spaghetti with red prawns, scampi and sea-asparagus</i>	
<i>Linguine alla Tonnara</i>	€ 11,00
<i>(Tonno fresco, Olive di Gaeta e Pomodorini)</i>	
<i>Flache Spaghetti mit Frische Thunfisch, Oliven vom Gaeta und Frische Tomaten.</i> <i>Flat spaghetti with fresh tuna, olives from Gaeta and fresh tomatoes.</i>	
<i>Linguine all'Astice</i>	€ 14,00
<i>Flache Spaghetti mit Hummer.</i> <i>Flat spaghetti with Lobster.</i>	
<i>Farfalle con Panna e Salmone</i>	€ 9,00
<i>Farfalle (nudeln) mit Sahne und Lachs.</i> <i>Pasta "Farfalle" with cream & salmon.</i>	
<i>Fusilli alle Zucchine, Gamberetti e Pomodorini</i>	€ 10,00
<i>Fusilli mit Zucchini, Krabben und Frische Tomaten.</i> <i>Fusilli with courgettes, shrimps and fresh tomato.</i>	
<i>Tagliatelle della Bastia (con Pesto al Basilico e Vongole)</i>	€ 11,00
<i>Frache Bandnudeln mit Basilikumsauce und Venusmuscheln.</i> <i>Fresh pasta with basil sauce and clams.</i>	
<i>Tagliatelle Asparagi e Cappelante</i>	€ 11,00
<i>Frache Bandnudeln mit Spargel und Jakobsmuscheln.</i> <i>Fresh pasta with asparagus and scallops.</i>	

Tagliolini al Nero di Seppia con Gamberi Sicilia e Vongole € 12,00
Schwarze Dünne Bandnudeln mit Rote Garnelen und Venusmuscheln.
Black Thin Tagliatelle with Red Prawns and Clams.

Secondi Piatti di Pesce *Fisch-Hauptgericht - Second Courses with Fisch*

Grigliata di Scampi € 18,00
Scampi Grillplatte.
Grilled Scampi.

Grigliata di Gamberoni € 18,00
Riesengarnelen Grillplatte.
Grilled King Prawns.

Grigliata Reale di Crostacei € 32,00
(Astice, Scampi, Gamberoni, Aragostella)
Gemischte Krustentiere Grillplatte (Hummer, Scampi, Riesengarnelen, klein Langusta.)
Mixed Crustaceans grill (lobster, scampi, prawns, small spiny-lobster)

Astice Gratinato con patate € 16,00
Gratinierter Hummer mit Kartoffeln.
Lobster au gratin with potatoes.

Grigliata Mista di Pesce € 20,00
Gemischte Fisch-Grillplatte.
Mixed marine fish grill.

Filetto di Rombo in Crosta di Patate € 16,00
Steinbutt Filetierte in Kartoffelnkruste.
Filleted Turbot in a potatoes crust.

Filetto di San Pietro al Cartoccio con Patate e Origano € 15,00
In Folie Gebackene St. Peterfisch filetierte mit Kartoffeln und Origanum.
Filleted John Dory baked in foil with potatoes and Oregano.

Filetto di Branzino e Verdure alla Griglia € 14,00
Seebarsch Filetierte und Gegrilltes Gemüse.
Filleted sea bass and grilled mixed vegetables.

Trancio di Tonno Fresco alla Griglia con Olio e Limone	€ 12,00
<i>Frische Thunfischscheibe vom Grill mit Olivenöl und Zitrone. Grilled large slice of fresh tuna with olive oil and lemon.</i>	
Seppie alla Griglia	€ 12,00
<i>Tintenfische vom Grill. Grilled cuttlefish.</i>	
Frittura di Calamari e Gamberi	€ 18,00
<i>Frittierte Tintenfische und Garnelen. Fried Squid and Prawns.</i>	
Calamari Fritti	€ 12,00
<i>Frittierte Tintenfische. Fried Squid.</i>	
Frittura di Paranza	€ 20,00
<i>Gemischte Fischfritture. Mixed Fried Fish.</i>	

Secondi Piatti di Carne

Fleisch-Hauptgericht - Second Courses with Meats

Cotoletta alla Milanese con Patate Fritte	€ 10,00
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes Frites. Breaded escalope of pork with French fries.</i>	
Braciola di Maiale con Patate Fritte	€ 9,00
<i>Schweinekotelett mit Pommes Frites. Pork cutlet with French fries.</i>	
Costata di Manzo alla Griglia	€ 16,00
<i>Rumpsteak vom Grill. Grilled Sirloin Steak.</i>	
Filetto di Angus Argentino alla Griglia (250/300 gr.)	€ 18,00
<i>Rinderfilet von Argentinischem Angus vom Grill. Grilled fillet of Argentinian Angus beef.</i>	
Filetto di Angus Argentino al Tartufo di Norcia	€ 19,00
<i>Rinderfilet von Argentinischem Angus mit Schwarze Trüffel von Norcia. Fillet of Argentinian Angus beef with black truffle of Norcia.</i>	

Filetto di Angus Argentino al Pepe Verde € 19,00
Rinderfilet von Argentinischem Angus mit Grünem Pfeffer.
Fillet of Argentinian Angus beef with green pepper.

Entrecôte di Angus Argentino al Rosmarino (250/300 gr.) € 18,00
Entrecote (Lendensteak) von Argentinischem Angus mit Rosmarin.
Entrecôte steak of Argentinian Angus with rosemary.

Entrecôte di Angus Argentino con Funghi Porcini € 18,00
Entrecote (Lendensteak) von Argentinischem Angus mit Steinpilzen.
Entrecôte steak of Argentinian Angus with wild mushrooms.

Insalate e Contorni

Salat und Beilagen - Salads & Side Dishes

Patate Fritte € 3,50
Pommes Frites.
French fries.

Patate al Forno € 4,00
Ofenkartoffeln.
Baked potatoes.

Verdure alla Griglia € 4,00
Gegrilltes Gemüse.
Grilled vegetables.

Insalata Mista € 4,00
Gemischter salat.
Mixed Salad.

Pomodori e Cipolla € 3,50
Frische Tomaten und Zwiebeln.
Fresh tomatoes and onions.

Insalata di Funghi Freschi, Rucola e Grana a Scaglie € 6,50
Frische Pilzen, Rauke und parmesankäse.
Fresh mushrooms, rocket and parmesancheese.

Insalata Mista con Mozzarella di Bufala e Tonno € 8,00
Gemischter Salat mit Mozzarella und Thunfisch.
Mixed salad with mozzarella and tuna fish.

Insalata delle Ancore € 10,00

Insalata verde, Valeriana, Pomodorini, Polipo e Ricci di Mare.
Grüner Salat, Rapunzel Salat, Frische Tomaten, Krake und Seeigel.
Lettuce, corn salad, fresh tomatoes, octopus and sea-urchins.

Insalata Bastia € 8,00

Insalata mista, patate lesse, gamberetti, olive e maionese.
Gemischter Salat, Salzkartoffeln, Krabben, Oliven, Mayonnaise.
Mixed salad, boiled potatoes, shrimps, olives, mayonnaise.

Insalata Italiana € 8,00

Insalata verde, cipolla, pomodori, tonno, uova e formaggi.
Grüner Salat, Zwiebeln, Tomaten, Thunfish, Eier, Käse.
Lettuce, onions, tomatoes, tuna fish, eggs, cheese.

Dolci della Casa

Süßspeisen - Sweets

Tiramisù € 4,00

Löffelbiskuits mit Kaffee und Mascarpone-Creme.
Sponge biscuits with coffee and cheese custard.

Pastiera Napoletana € 4,50

Weizenkorn-Kuchen mit Ricotta und Kandierten Früchten.
Cake with ricotta cheese, wheat grains & candied fruit.

Tortino di Mele con Gelato alla Vaniglia € 4,50

Kleine Apfel-kuchen mit Vanilleeis.
Small apple cake with vanilla ice cream.

Selva nera € 4,50

Schwarzwälder Torte
Black Forest cake

Panna Cotta (con le Fragole, Cioccolata o Caramello) € 4,00

Sahnepudding (mit Erdbeeren, Schokolade oder Karamel).
Cream pudding (with strawberries, chocolate or caramel).

Panna Cotta alla Liquirizia con Fragole € 4,00

*Süßholz-Sahnepudding mit Erdbeeren.
Licorice cream pudding with strawberries*

Crema Catalana

*Gebrannte Crème.
Broiled custard.*

€ 4,00

Semifreddo ai Frutti di Bosco e Amarena

*Halbgefrorenes mit Waldbeeren und Amarellen
Parfait with with Wild berries and morellos*

€ 4,00

Semifreddo Menta e Cioccolato Fondente

*Halbgefrorenes mit Minze und schokolade
Parfait with mint and chocolate*

€ 4,00

Semifreddo all' Amaretto

*Halbgefrorenes mit mandelmakronen
Parfait with macaroons*

€ 4,00

Meringata

*Meringetorte
Meringue cake*

€ 4,00

Tartufo Nero o Bianco

*Eis-Trüffel (Schokolade oder Vanille und mokka).
Ice-cream truffle (chocolate or vanilla and coffee).*

€ 4,00

Fragole con Gelato

*Erdbeeren mit Eis.
Strawberries with ice-cream.*

€ 5,00

Macedonia di Frutta con Gelato

*Obstsalat mit Eis.
Fruit salad with ice-cream.*

€ 5,00

Ananas in Bella Vista

Ananas. - Pineapple.

€ 4,50

Frutta al Liquore

*Frisches Obst in Likör.
Fresh fruit in liqueur.*

€ 5,00

Vini da Dessert al Bicchiere

Schoppendessertwein - Dessert wine by the Glass

Moscato di Sicilia "Ventus" vino liquoroso IGT vol. 16% € 4,00

Passito di Pantelleria "Terre di Zagara" DOC vol. 14% € 4,00

Recioto di Soave Sartori "Vernus" DOCG vol. 13,5% € 6,50