

Antipasti- Vorspeisen




Provolone e Porcini Steinpilze gebraten mit Knoblauch, gebettet auf Rucola und Provolonekäse	11,90 €
Scampi con Estragon e Prosecco 12 Scampi gebraten mit Knoblauch, Estragon in einer Prosecco- Hummerpastesauce	12,50 €
Verdure Grigliate Verschiedene Gemüsesorten gegrillt, verfeinert mit Olivenöl	8,90 €
Antipasto della Casa Dreierlei Vorspeise aus Carpaccio, Parmaschinken mit Melone und Vitello Tonnato	13,90 €
Lumache – Schnecken (8 Stück) <ul style="list-style-type: none">- della Casa: mit grünem Pfeffer und Zwiebeln in einer Sahnesauce- Gallo Nero: mit Schinken, Champignons in einer Tomaten- Kräutersauce- Diavola: mit Knoblauch, Kräuter de Provence und Peperoni in einer Tomaten- Sahnesauce mit Käse überbacken	6,90 €
Bruschetta <ul style="list-style-type: none">- Classica: frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum- Sirena: drei verschiedene Fisch gebraten mit Knoblauch- Cacciatore: mit verschiedenen italienischen Aufschnitten	5,- € 8,50 € 7,90 €

Zuppe – Suppen

Minestrone Gemüsesuppe	5,90 €
Zuppa di Pomodoro Tomatencremesuppe	5,90 €
Zuppa di Salmone e Gamberetti Lachs- Krabbensuppe	6,90 €

Insalate - Salate



Mista piccola Mix-Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Mais	5,20 €
Pomodori e Cipolle Tomaten- Zwiebelsalat	4,90 €
Caprese Mozzarella an Tomaten und Basilikum auf Rucolasalat	8,50 €
Rucola e Parmiggiano Rucolasalat mit Parmesankäse, Cherrytomaten und Nüsse	7,90 €
Gallo Nero Mix-Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Käse-Schinkenröllchen, Artischocken, Mais und Zwiebeln	10,50 €

Bitte bestellen Sie Ihren Salat mit Olivenöl- Balsamessig oder Cocktaildressing

Pasta - Nudeln

Fettuccine del Pescatore Dünne Bandnudeln mit Lachsfilet, Gambas und Cherrytomaten in einer Weissweinsauce	16,50 €
Fettuccine alla Campagnola Dünne Bandnudeln mit gemischte Pilze, Schweinefiletstreifen, grüner Pfeffer in einer Cognac- Sahnesauce	10,90 €
Fettuccine alla Daniela Dünne Bandnudeln mit gebratenen Auberginen, Basilikum, Pecorinokäse in Tomatensauce	9,90 €
Spaghetti Marinara Spaghetti mit Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Peperoni in Weissweinsauce	8,90 €



Spaghetti Calamarata Spaghetti mit Calamari, Muschelfleisch und Knoblauch in einer leicht pikanten Tomatensauce	9,90 €
Spaghetti Cacio e Pepe Spaghetti in Butter geschwenkt, mit geschrotenem Pfeffer und geriebenem Pecorinokäse	8,50 €
Maccheroni Monica Maccheroni mit Zucchini, italienische feine Salami und Strauchtomaten, abgeschmeckt mit Olivenöl	8,90 €
Maccheroni Stravaganti Maccheroni mit Nüssen, Gorgonzola, Rucola, Peperoni in Sahnesauce	9,50 €
Maccheroni al Forno Maccheroni in Bolognese- Sahnesauce, mit Käse überbacken	8,90 €
Lasagna al Forno Lasagne	8,50 €
Ravioli al Crudo Ravioli – gefüllt mit Ricotta und Spinat – mit gemischten Pilzen und Nüsse in Sahnesauce mit Käse überbacken, garniert mit Parmaschinken	11,20 €
Ravioli alle Noci Ravioli – gefüllt mit Ricotta und Spinat – mit Nüssen und Weintrauben in einer Mascarpone- Sahnesauce	10,20 €
Ravioli Inburrati Ravioli – gefüllt mit Ricotta und Spinat – mit Zucchini in einer Butter- Salbeisauce	9,90 €

Risotto - Reis

Risotto di Terra 11,90 €
mit Saisonpilze, Knoblauch und Parmesankäse

Risotto allo scoglio 13,50 €
mit Krabben, Scampis, Calamari und Muschelfleisch, abgeschmeckt mit Hummerpaste

Carne - Fleisch

Agnello al Balsamico 19,50 €
Lammfilet gebraten in einer feinen Balsamicocreme

Agnello Gallo Nero 20,50 €
Lammfilet gebraten mit Saisonpilzen, Rosmarin in einer Butter- Weissweinsauce

Bistecca ai Ferri 17,90 €
Gegrilltes Rumpsteak

Bistecca Funghi Cipolle 19,50 €
Rumpsteak gebraten mit Champignons, Zwiebeln, Gorgonzola, grüner Pfeffer in einer Sahnesauce

Filetto ai Ferri 20,90 €
Rinderfilet gegrillt

Filetto al Gorgonzola e Noci 22,90 €
Rinderfilet mit Nüssen in einer Gorgonzola- Sahnesauce

Scaloppa al Mascarpone e Pepe Verde 19,50 €
Kalbsfleisch mit Steinpilzen und grünem Pfeffer in einer Mascarponesauce

Saltimbocca alla Romana 18,90 €
Kalbsfleisch mit Parmaschinken und Salbei in einer Butter- Weissweinsauce

Alle Fleischgerichte servieren wir mit zweierlei Beilagen

Pesce – Fisch

Salmone alla Griglia 17,50 €
Lachsfilet gegrillt

Gamberoni alla Griglia 22,90 €
5 Gamberoni gegrillt mit Knoblauch

Orata alla Griglia 17,90 €
Dorade gegrillt - ganz oder filetiert-

Lupo alla Griglia 18,90 €
Wolfsbarsch gegrillt - ganz oder filetiert-

Auf Wunsch können Sie eine der folgenden Sauce dazuordern:

- Prosecco-Hummerpaste 2,- €
- Steinpilze in Sahne 2,50 €
- Zitronen-Kräuter-Tomatensauce 1,50 €

Alle Fischgerichte servieren wir mit zweierlei Beilagen

Pizza

4 sapori 8,90 €
mit Schinken, Champignons, Thunfisch und Paprika

Dell' Orto 9,50 €
mit frischem Gemüse

Gorgonzola 8,90 €
mit Schinken, Spinat und Gorgonzola

Rucola Parma 9,50 €
mit Rucola, Parmaschinken und Parmesankäse

Mare e Monti 8,20 €
mit Thunfisch, Zwiebeln und Champignons

Verde Mare 9,50 €
mit Lachs, Spinat, Knoblauch

Cuor di Luca 10,50 €
mit Nüsse, Peperoni, Rinderscheiben und Rucola

Bianca 13,50 €
mit Krabben, Lachs, Scampi, Knoblauch, Dill, rosa Beeren
Besonderheit: als Basis eine feine Sahnecreme

Gallo Nero 10,90 €
mit gebratenen Saisonpilze, Knoblauch, Provolone und Rucola,
Besonderheit: ohne Tomatenbasis, verfeinert mit Trüffelöl

Unsere Kellner nehmen Ihre Änderungswünsche gerne entgegen

Dolci - Dessert

Tiramisú 5,10 €

Zabaione 6,10 €
am Tisch zubereitet

Mousse au Chocolat 5,20 €

Panna Cotta 5,20 €
- auf Wunsch mit warmen Waldfrüchten serviert

Sorbetto di Limone 4,20 €
Zitronensorbet

Auf Wunsch können Sie eine selbst zusammengestellte Kombination von
drei unserer Dessert in Kleinformat erhalten (ausgenommen der Zabaione) 6,90 €

Bevande - Getränke

Aperitivi - Aperitifs

Martini Bianco	5cl	3,80 €
Martini Rosso	5cl	3,80 €
Martini Secco	5cl	3,80 €
Campari Soda	20cl	4,90 €
Campari Orange	20cl	4,90 €
Aperol Spritz	20cl	4,90 €
Hugo	10cl	4,20 €
Lemonsecco	10cl	4,20 €
Prosecco	10cl	3,80 €
Prosecco alkoholfrei	10cl	2,80 €
Gingerino (alkoholfrei)	10cl	3,10 €

Birra - Bier

Fiege Pils	0,3l	2,70 €
Fiege Alt	0,3l	2,70 €
Malz	0,3l	2,40 €
Krefelder	0,3l	2,70 €
Radler	0,3l	2,70 €
Alsterwasser	0,3l	2,70 €
Weizenbier	0,5l	3,60 €
Weizenbier alkoholfrei	0,5l	3,60 €

Bevande alcoliche - Spirituosen

Limoncello	2cl	2,90 €
Amaretto	2cl	2,50 €
Sambuca	2cl	2,90 €
Vecchia Romagna	3cl	3,80 €
Grappa (Hausmarke)	3cl	4,10 €
Fernet Branca	3cl	2,90 €
Ramazotti	3cl	2,90 €
Amaro Averna	3cl	2,90 €

Bevande analcoliche – alkoholfreie Getränke

Lurisia	0,25l	2,40 €
Lurisia	0,7l	5,10 €
Lurisia (still)	0,7l	5,10 €
Cola	0,2l	2,20 €
Cola light	0,2l	2,20 €
Fanta	0,2l	2,20 €
Sprite	0,2l	2,20 €
Apfelschorle	0,2l	2,30 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €
Apfelsaft	0,2l	2,50 €
Bitter Lemon	0,2l	2,80 €

Bevande calde – Warme Getränke

Espresso	2,10 €
Doppio Espresso	3,20 €
Cappuccino	2,40 €
Kaffee	2,10 €
Latte Macchiato	2,70 €
Tee	2,- €

Vini della Casa – Offene Weine

Chianti (trockener Rotwein)	¼ l	5,- €	1/2l	9,50 €
Pinot Grigio	¼ l	5,- €	1/2l	9,50 €
Rosé	¼ l	5,- €	1/2l	9,50 €
Lambrusco	¼ l	5,- €	1/2l	9,50 €
Frizzantino	¼ l	5,- €	1/2l	9,50 €

Für eine erlesene Auswahl fragen Sie nach unserer Weinkarte