

RISTORANTE PIZZERIA


Antipasti – Vorspeisen

- 10 Carpaccio di Bresaola con Rucola e Parmigiano
gepökelt und luftgetrocknetes Rindfleisch in dünnen Scheiben geschnitten
- 11 Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano
rohe Rinderfiletscheiben, Rucola, frische Champignons und Parmesanspäne
- 12 Insalata Caprese
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum
- 14 Prosciutto e Melone
Parmaschinken und Melone
- 15 Antipasto misto all`Italiana
traditioneller italienischer Vorspeisenteller
- 16 Lumache alle Francese
Weinbergschnecken
- 17 Antipasto di Verdure
frisches Gemüse aus der Vitrine mit Käse im Ofen erwärmt
- 18 Scampi Cocktail
- 19 Insalata di Mare
Meeresfrüchtesalat aus frischen Meeresfrüchten
- 20 Cozze Grattinate
frische Miesmuscheln überbacken
- 21 Antipasto alla Sergio
Vorspeisenteller „Überraschung“

Insalate - Salate

- 124 Insalata Mista con Cipolle
kleiner gemischter Salat mit Zwiebeln
- 125 Insalata di Pomodori e Cipolle
Tomatensalat mit Zwiebeln
- 128 Insalata Speciale
gemischter Salat mit Zwiebel und Thunfisch
- 130 Insalata Sergio
Salatteller nach Art des Chefs

Pane Carasau
sardisches Brot

Pasta

- 63 Spaghetti Primavera
mit Knoblauch, Olivenöl und scharf gewürzt
- 64 Spaghetti Napoli oppure Bolognese
mit Tomaten- oder Hackfleischsoße
- 68 Spaghetti al Pesto Genovese
mit frischer Basilikumsoße
- 71 Spaghetti Spogliarello
Striptease Spaghetti nach Familienrezept, scharf gewürzt
- 72 Spaghetti Frutti di Mare
mit frischen Meeresfrüchten in Tomatensoße
- 73 Rigatoni ai quattro Formaggi
mit vierkäsesoße
- 77 Penne Arrabbiata
mit Parmaschinken in scharfer Tomatensoße
- 79 Tagliatelle al Salmone
mit frischen Lachs in Tomatensahnesoße
- 81 Tagliatelle Mare e Monti
mit frischen Champignons und Krabben in Tomatensahnesoße

Pasta al Forno – Pastagerichte überbacken

- 90 Lasagne al Forno
mit Hackfleischsoße und Käse überbacken
- 92 Rigatoni al Forno
mit Hackfleischsoße und Käse überbacken
- 93 Rigatoni Gratinati
mit Hackfleischsoße, Schinken^G, frischen Pilzen, Erbsen und Käse überbacken

Risotto

- 94 Risotto alla Pescatora
mit frischen Meeresfrüchten

Pizza

- 32 Pizzabrot
mit Olivenöl und Oregano
- 33 Pizza Napoli
mit Tomatensoße und Knoblauch
- Jede Pizza wird mit Tomatensoße und Käse belegt**
- 34 Margherita
mit Tomatensoße und Käse^K
- 37 Smeralda
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne
- 38 Diavolo
mit frischer Paprika, Sardellen, Kapern und Scharf
- 41 Caprese
mit frischem Büffel Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum
- 42 Funghi
mit frischen Pilzen

- 43 Tonno
mit Thunfisch
- 44 Campagnola
mit frischen Tomaten, frischen Champignons und Oliven^O
- 45 Sergio
mit frischen Pilzen, frischer Paprika, Zwiebeln, Schinken^G, Artischocken^A
- 47 Quattro Formaggi
mit vier verschiedenen Käsesorten

Pizza

- 48 Favola **auf Anfrage**
mit Bresaola, Rucola, Parmesanspäne, frischen schwarzen Trüffel
- 49 Capricciosa
mit frischen Pilzen, Schinken^G, Artischocken^A, Oliven^O
- 50 Vegetaria
mit frischem Gemüse
- 51 Prosciutto
mit Schinken^G
- 52 Salame
mit Salami
- 53 Sardegna
mit Salsiccia^{GKA} (Sardische Salami) , Oliven^O
- 56 Speciale
mit frischen Pilzen, frischer Paprika, Schinken^G, Artischocken und Spiegelei
- 57 Calzone
Pizzateigtasche mit frischen Pilzen, frischer Paprika, Artischocken^A, Thunfisch und Schinken
- 58 Fruti di Mare
mit frischen Meeresfrüchten und Thunfisch
- 59 Gamberetti
mit Krabben und Knoblauch

Carne – Fleisch

Spezialitäten vom Kalb

- 102 Bistecca alla Milanese
Schnitzel paniert mit Pommes frites **oder** Salat
- 104 Bistecca alla Parmigiana
Schnitzel paniert mit Tomatensoße und Käse überbacken mit Spaghetti
oder Pommes frites
- 115 Scaloppina al Vino Bianco oppure Limone
feine Kalbsrückenmedallions in Weißwein **oder** Zitronensoße mit Tagesbeilage
- 116 Scaloppina alla Marsala
feine Kalbsrückenmedallions in Marsalaweinsoße mit Tagesbeilage
- 119 Saltimbocca alla Romana
feine Kalbsrückenmedallions mit Parmaschinken^G, Salbei in Weißweinssoße mit Tagesbeilage

Spezialitäten vom Rind

- 102 Bistecca ai Ferri
Rostbraten natur vom Grill mit Tagesbeilage
- 107 Bistecca con Cipolle
Rostbraten mit Zwiebeln, Tagesbeilage
- 110 Bistecca alla Pizzaiola
Rostbraten in würziger Tomatensoße mit Spaghetti
- 111 Filetto di Manzo alla Griglia
Rinderfilet vom Grill mit Tagesbeilage
- 112 Filetto al Gorgonzola
Rinderfilet in Gorgonzolasoße mit Tagesbeilage
- 113 Filetto al Pepe Verde
Rinderfilet in grüner Pfeffersoße mit Tagesbeilage

Fragen Sie uns nach der Tagesbeilage!

Pesce- Fisch

- 146 Cozze alla Pizzaiola oppure Vino Bianco (auf Anfrage)
Muscheln in Tomaten- **oder** Weißweinsöße
- 131 Calamari fritti
Tintenfischringe frittiert mit Beilagensalat
- 132 Calamari Diavolo
Tintenfischringe in scharfer Tomatensoße mit Spaghetti
- 133 Calamari e Gamberi fritti
Tintenfischringe und Krabben, frittiert mit Beilagensalat
- 135 Calamari alla Griglia
Tintenfischtube vom Grill mit Tagesbeilage
- 136 Gamberoni alla Griglia
Riesengarnelen vom Grill mit Tagesbeilage
- 137 Gamberoni al Cognac
Riesengarnelen in Cognacsoße mit Tagesbeilage
- 139 Grigliata di Pesce per due Persone
Fischplatte mit verschiedenen Fischarten vom Grill für zwei Personen mit Tagesbeilage
- 150 Salmone alla Griglia
frischer Lachs vom Grill mit Tagesbeilage

Fragen Sie uns nach der Tagesbeilage!

Dolce – Dessert

Tiramisu

hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta a Frutti di Bosco

hausgemachte Süßspeise aus gekochter Sahne mit Waldfrüchten

Andere Desserts auf Anfrage

Sergio empfiehlt

*Bandnudeln mit frischen Steinpilzen
(auf Anfrage)*

★ ★ ★

*Hausgemachte Gnocchi al Forno mit Tomatensoße und Büffelmozzarella
überbacken*

★ ★ ★

Tris di Pasta mit drei verschiedenen Saucen

★ ★ ★

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel