



Antipasti

Zuppa del giorno

14

The original Italian daily soup - ask the waiter, what we serve today

Originelle italienische Tagessuppe - fragen Sie unser Personal, was wir heute servieren

Crostini misti

16

the toasts of ciabatta: with red pesto and grana padana, the truffle paste and mozzarella cheese, Tuscan crudo ham and spinach and gorgonzola.

Gebackene Ciabatta-Toasts: mit rotem Pesto und Grana padano, Trüffelcreme und Mozzarella, mit toskanischem Schinken Crudo, Spinat und Gorgonzola

Spinaci con gorgonzola

23

Italian-style fresh spinach with gorgonzola cheese and toasted bread

Frischer Spinat auf italienische Art mit Gorgonzola und Toast

Carpaccio di manzo

36

The most famous and fancy Italian appetizer of marinated ox loin with additions

Bekannteste und raffinierteste italienische Vorspeise aus mariniertem Rinderfleisch mit Beilagen

Tagliere di formaggi e affettati

47



The place of Italian appetizers - many original cheeses and Italian meats, olives and marinated vegetables, jams and mini salad.

Bekannteste und raffinierteste italienische Vorspeise aus mariniertem Rinderfleisch mit Beilagen

Primi piatti

Risotto del giorno 39

A special, seasonal and original risotto of the day - ask the waiter what we serve today

Spezielles, saisonabhängiges und originelles Risotto des Tages - Fragen Sie unser Personal, was wir heute servieren

Penne all'arrabbiata - spicy 24

Spicy fettuccine pasta with garlic, olive peperoncino pepper and parsley

Penne-Nudeln mit frischer, scharfer Tomatensauce mit Knoblauch, Peperoncini, roten Zwiebeln und Petersilie

Penne primavera 27

Spring penne with seasonal green vegetables

Penne-Frühlingsnudeln mit grünem Saisongemüse

Tagliatelle alla Toscana 28

Tagliatelle pasta with chicken base on the white wine, champignons, spinach with light cream sauce

Tagliatelle mit Hähnchen auf Weißsauce, mit Champignons und Spinat in leichter Rahmsauce

Tagliatelle con scalopine di maiale 28

Tagliatelle pasta with slices of the pork loins, sugar pea, tomatoes with cream sauce



Tagliatelle mit Scheiben vom Schweinlendenfilet, Zuckererbsen und Tomaten in Rahmsauce

Tagliatelle con carpaccio cotto

39

A spicy tagliatelle pasta with slices of the beef loins, courgette, eggplant, olives, peperoncino and olive

Würzige Tagliatelle mit Rindfleischscheiben, Zucchini, Aubergine, Oliven, Peperoncino und Olivenöl

Penne con salsicce e pomodori

28

Penne pasta with aromatic and herbal Tuscan sausage, red onion in fresh tomatoes - thyme sauce - spicy

Penne mit aromatischer toskanischer Kräuterwurst, roter Zwiebel in frischer Tomaten-Thymian-Sauce - scharf

Tagliatelle con gamberetti

36

Tagliatelle pasta with tiger prawns, tomatoes, peperoncino and parsley - spicy

Tagliatelle mit Garnelen, Tomaten, Peperoncino und Petersilie - scharf

Italian sandwich

26

A huge sandwich of Italian ciabatta roasted with grilled chicken, Tuscan ham crudo, mozzarella cheese, lettuce with tomatoes and garlic sauce.

Großes Sandwich aus italienischer Ciabatta, mit Grillhähnchen, toskanischem Schinken Crudo, Mozzarella, Salat und Tomate überbacken, mit extra Knoblauchsauce

Focaccia al rosmarino

28

Rosted here Tuscan focaccia with fresh rosemary, olive, Tuscan crudo and arugula



Vor Ort gebackene italienische Focaccia mit frischem Rosmarin, Olivenöl, toskanischem Schinken Crudo und Rucola

Secondi piatti

Each main course is served with decorative lettuce - arugula or other lettuce and cocktail tomatoes, Italian olive and balsamic cream.

Jedes Hauptgericht wird mit einem Schnittsalat serviert - mit Rucola oder einem anderen, dazu Kirschtomaten, italienisches Olivenöl und Crema di Balsamico

Secondi di mare

Merluzzo al forno

38

A roasted cod fillet on seasonal, aromatic vegetables

gebratenes Dorschfilet auf aromatischem Saisongemüse

Lucioperca al forno con girasole

43

A roasted perch-pike fillet in sunflower served with sunflower mousse.

gebratenes Zanderfilet in Sonnenblumenkernen, serviert mit Sonnenblumenmus



Fritto misto di pesce

41

A mix of sea food - fish, squid, tiger prawns, mussels and other from the frying pan in Venice style

Mix von Meeresfrüchten - Fisch, Kalmare, Scampi, Miesmuscheln und andere von der Pfanne, gebraten auf venezianische Art

Sogliola con salsa di limone

39

Fillet of sole with lemon sauce served on sugar peas

Seezungefilet aus der Pfanne, in Zitronensauce, serviert auf Zuckererbsen

Secondi ti terre

Filetto di manzo alla griglia

74

A steak of beef loin with pepper sauce served on the sugar peas.

Steak von Rinderlende mit Pfeffersauce, angerichtet auf Zuckererbsen

Scaloppine di maiale con salsa di prunga

37

The pork tenderloins with Tuscan crudo ham in plum sauce

Schweinefilets mit Rohschinken in einer Pflaumensauce

Pollo alla cacciatore

35



A chicken breast in Tuscan hunter sauce made from mushrooms, peppers, dried tomatoes pesto and Chianti wine

Hähnchenbrust in toskanischer Jägersauce mit Champignons, Paprika, Pesto aus getrockneten Tomaten, und Chianti-Wein

Vitello con salsa di funghi e tartufo

49

Slices of veal in truffle and mushroom sauce

Kalbsfleisch-Tranchen in einer Pilz-Trüffel-Sauce

Contorni Additions to dishes / Beilagen

Roasted potatoes with rosemary / neue gebratene Kartoffeln mit Rosmarin	7
Risotto with basil pesto of dried tomatoes / Risotto mit Basilikum-Pesto oder aus getrockneten Tomaten	7
Gnocchi - Italian dumplings / gnocchi - italienische Klößchen	7
Rosemary foccacia - roasted here Tuscan type of bread / vor Ort gebackene toskanische Art des Gebäcks	17
Roasted ciabatta - a huge Italian roll / gebackene Ciabatta - großes italienisches Brötchen	9
Bread - toasts with garlic olive / Gebäck - Toasts mit Olivenöl mit Knoblauch	7
Mini salad - rocket or mix of lettuces, cocktail tomatoes and flakes of pecorino cheese / Kleinsalat - Rucola oder Mix von Salaten, Kirschtomaten und Käseflocken Pecorino	7



Mix of vegetables - roasted seasonal vegetables / Mix von Gemüse - gebratenes Saisongemüse	7
Spinach in leaves of olive, scallion and garlic / Blattspinat mit Olivenöl, Schalotte und Knoblauch	7
Olives marinate / marinierte Oliven	7

Per bambini

Margherita bambini 12

Pizza margherita - self-made sauce and mozzarella sauce

Pizza margherita - Tomatensauce vor Ort angerichtet und Mozzarella

Fettuccine/gnocchi con salsa el pomodoro 12

Fettuccine pasta or dumplings gnocchi with tomatoes sauce for children and mozzarella
cheese.

Fettuccine oder Klößchen mit Tomatensauce für Kinder und Mozzarella

Filetto di pollo 14

Home-made chicken fillets coated with breadcrumbs and tomatoes

Hauseigene panierte Hähnchenfilets mit Bratkartoffeln und Cocktailtomaten

Insalate - salads

Insalata Caesar 27

Roman lettuce, grilled chicken, pecorino cheese flakes, cocktail tomatoes and traditional
dressing

Römersalat, gegrilltes Hähnchen, Käseflocken Pecorino, Kirschtomaten und traditionelles
Dressing



Insalata con scaloppine di maiale

27

Mix-Salat, Schweine-Fricandeau, Pesto aus getrockneten Tomaten, zerrissene Ciabatta und Parmesanscheiben, Balsamcreme

Mix of lettuce, pork top loin, dried tomatoes pesto, snapped ciabatta bread roll with Parmesan cheese flakes, balsamic cream

Insalata con formaggio di capra

29

Mix of lettuces, a goat cheese roasted on the toasts with roasted brown sugar and caramelized seasonal fruit

Mix von Salaten, auf Toasts gebratener Ziegenkäse mit angebratenem braunem Zucker und karamellisierte Saisonfrüchte

Insalata con merluzzo al forno

25

a selection of salads, roasted cod, snow peas with pesto rosso dressing

gemischte Salat, gebratener Dorsch, Zuckererbsen an Pesto Rosso Dressing

Insalata mista

17

Mix of lettuces, cocktail tomatoes, Tuscan olive, olives and balsamic cream

Mix von Salaten, Kirschtomaten, toskanisches Olivenöl, Oliven und Crema di Balsamico

Pizza

Our propositions / Unser Vorschlag:

Margherita - traditional

17

Original Italian tomatoes sauce, mozzarella cheese

originelle italienische Tomatensauce, Mozzarella

Pepperoni - spicy

23

Spicy pepperoni salami and pepperoni peppers

würzige Pepperoni-Salami und Pepperoni

Quatro stagioni

23

Salami, champignon, spinach and ham

Salami, Champignons, Spinat, Schinken

Quatro formaggi

23

Gorgonzola, mozzarella, grana padano and ricotta

Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano und Ricotta

Toscana

24

Dried tomatoes, olives, pecorino cheese in flakes and rocket salad

getrocknete Tomaten, Oliven, Käseflocken Pecorino und Rucola

Con prosciutto crudo

29

Crudo Tuscan ham, flakes of pecorino cheese and rocket salad

toskanischer Schinken Crudo, Käseflocken Pecorino und Rucola

Rustica con salsicce - spicy

26

Tuscan herbal sausage, red onion, pepperoni peppers

toskanische Kräuterwurst, rote Zwiebel, Pepperoni

frutti di mare - spicy

31

Seafood, cocktail tomatoes, pepperoncino - pizza without mozzarella cheese

Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Pepperoncino - Pizza ohne Mozzarella

Ferrari - spicy

34

Beef loin, Crudo Tuscan ham, courgette and pepperoncino

Rinderlende, toskanischer Schinken Crudo, Zucchini und Pepperoncino

Compose your own pizza on the base of margherita:

Additions to pizza

each:

• Tomato, olives, onion, garlic, spinach, corn, pineapple, champignons, pepperoncino, pepperoni, cheese mozzarella, pizza sauce

3

• Chicken, ham, salami, courgette, eggplant, cod, dried tomatoes, artichokes

5

• Tiger prawns, Tuscan ham crudo, beef loin, pecorino, mozzarella di buffalla, salsicce Tuscan sausage

8

Komponieren Sie Ihre Pizza mit Margherita selbst:

Beilagen für Pizza:

• Tomate, Oliven, Zwiebel, Knoblauch, Spinat, Mais Ananas, Champignons, Pepperoncino, Pepperoni, Mozzarella, Sauce für Pizza

3

• Hähnchen, Schinken, Salami, Zucchini, Abergine, Kabeljau, getrocknete Tomaten, Artischocken

5

• Garnelen, toskanischer Schinken Crudo, Rinderlende, Pecorino, Mozzarella di buffalla, toskanische Wurst Salsicce

8



Dolci

Tiramisu

15

Dessert hit and classic - cream base on the mascarpone przekładany biscuits dipped in espresso

Klassiker unter Desserts - Creme mit Mascarpone und Espresso-Biskuits
espresso

Fondant al cioccolato

15

baked on demand chocolate cup-cake with and a scoop of vanilla ice-cream

Auf Wunsch gebackener Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern serviert mit einer Kugel
Vanilleeis

Dessert del giorno

15

Special dessert of the day - ask a waiter what we serve today

Ungewöhnliches Dessert des Tages - fragen Sie unser Personal, was wir heute servieren



Soft drinks / Kalte Getränke

Coca-cola, fanta, sprite	- 20 cl	6
Italian eko lemonade Galvanina	- 33,5 cl	11
Ice Tea	- 50 cl	9

Tuscan mineral water / Toskanisches Wasser

- San Pellegrino (sparkling) i Aqua Panna (still)	- 25 cl	7
- San Pellegrino (sparkling) i Aqua Panna (still)	- 75 cl	14

Juices / Obstsaft - 20 cl **6**

Blackcurrant, orange, grapefruit, tomato / Schwarze Johannisbeere, Orange, Grapefruit, Tomaten

Beer / Bier

Lech	- 33 cl	7
	- 50 cl	8
Tyskie	- 33 cl	7
	- 50 cl	8
Żywiec	- 33 cl	7
	- 50 cl	8
Świnoujskie	- 50 cl	9
Birra Moretti <u>New</u>	- 33 cl	9
	- 66 cl	12



VINI WINO

Tuscany wines / Weine aus der Toscana

White wines / Weißwein

Vermentino Toscana	bottle	- 75 cl	-	66
Vernaccia di San Gimignano	bottle	- 75 cl	-	63

Red wines / Rot wein:

Chianti DOCG		- 15 cl	-	19
	bottle	- 75 cl	-	54
Chianti Riserva DOCG	bottle	- 75 cl	-	63
Chianti Classico DOCG	bottle	- 75 cl	-	85
Chianti Classico Riserva DOCG	bottle	- 75 cl	-	119
Rosso di Montalcino DOC	bottle	- 75 cl	-	99
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	bottle	- 75 cl	-	139
Brunello di Montalcino DOCG	bottle	- 75 cl	-	239
Supertuscan Toscana	bottle	- 75 cl	-	89



Table wine / Wein vom Fass

Monvin Bianco - white	carafe	- 25 cl -	14
		- 50 cl -	26
		- 100 cl -	49
Monvin Rosso - red	carafe	- 25 cl -	14
		- 50 cl -	26
		- 100 cl -	49

White wines / Weißwein

Soave DOC	glass	- 15 cl -	15
	bottle	- 75 cl -	51
Charadonnay Delle Venezie	bottle	- 75 cl -	59
Pinot Grigio Delle Venezie	bottle	- 75 cl -	63

Red wine / Rot wein

Valpolicella DOC	glass	- 15 cl -	16
	bottle	- 75 cl -	54
Merlot Veneto IGT	glass	- 15 cl -	17
	bottle	- 75 cl -	56



Cabernet Delle Venezie	bottle	- 75 cl	-	56
Dolce Novella – sweet	glass	- 15 cl	-	16
	bottle	- 75 cl	-	54
 Sparkling wine / schaumwein				
Lambrusco – sweet	bottle	- 75 cl	-	43
Prosecco DOC - dry	glass	- 10 cl	-	13
	bottle	- 75 cl	-	64
 Aperitif/likieri				
Limoncello		- 5 cl		9
Amaretto		- 5 cl		7
Ramazotti		- 5 cl		9

