

Menù | Speisekarte | Menu

ANTIPASTI Vorspeisen | Starters

Austern „Fine de Claire“ – „Fine de Claire“ oysters	je 5.00 €
Rote Bete mit Burrata und schwarzem Norcia — Trüffel – Beetroot with Burrata and black truffle from Norcia	22.50 €
Avocadosalat mit Flusskrebse – Avocado salad with cray fish	23.90 €
Zweierlei Tatar vom Thunfisch & Lachs mit Avocado und Wasabi – Duett of tatar from tuna and salmon with avocado and wasabi	29.50 €
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken – Sliced saddle of veal covered with tuna sauce and capers	22.50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Zitrone und Parmesansplittern – Beef filet carpaccio with rocket, lemon and parmesan slivers	22.50 €
Meeresfrüchtlsalat mit Zitronen - Vinaigrette – Seafood salad with lemon vinaigrette	27.50 €
Hummersalat mit Avocado und Rucola – Lobster - salad with avocado and rocket leaves	37.90 €
Calamaretti auf Rucola – Calamaretti on rocket leaves	23.50 €

DOLCE Nachspeisen | Dessert

Hausgemachtes Tiramisu – Homemade tiramisu	11.50 €
Karamell — Panna Cotta mit gemischten Beeren – Caramel Panna Cotta with mixed berries	12.50 €
Cheesecake mit Erdbeeren – Cheesecake with strawberries	11.50 €
Warmes Pistazien — oder Schokosoufflé mit Vanilleeis – Warm pistachio — or chocolate soufflé with vanilla ice cream	13.50 €
Tartufo di Pizzo	11.50 €
Piemontesische Käsevariationen mit Feigensenf – Italian cheese variations from Piemont with fig mustard	17.90 € pro Person

PASTA Nudelgerichte | Pasta

Spaghetti Vongole – Spaghetti Vongole	23.50 €
Ravioli des Tages – Ravioli of the day	26.50 €
Tagliolini Tartufo mit schwarzem Norcia — Trüffel – Tagliolini with black truffles from Norcia	29.50 €
Paccheri mit Atlantik — Hummer – Paccheri pasta with Atlantic lobster	43.50 €

PESCE Fischgerichte | Fish

Atlantik — Steinbutt vom Grill – Atlantic turbot from the grill	39.50 €
Loup de Mer vom Grill – Sea bass from the grill	42.50 €

CARNE Fleischgerichte | Meat

Kalbskotelett in Butter und Salbei gebraten – Roasted veal cutlet in sage butter	38.50 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill – Argentinian beef filet from the grill	42.50 €
auf Wunsch: Rotwein — oder Pfeffersauce – on request: red wine or pepper sauce	+ 5.00 €
Wiener Schnitzel mit Kartoffeln und Gurkensalat – Wiener Schnitzel with potatoes and cucumber salad	33.50 €

Wir servieren unsere Fleischgerichte mit frischen **GEMÜSE DER SAISON** und **KARTOFFELN**

Our meat dishes are served with fresh **SEASONAL VEGETABLES** and **POTATOES**.

BEVANDE | Getränke | Drinks

CAFFÈ e TÈ Kaffee & Tee | Coffee & Tea

Espresso	4.00 €
Espresso Doppio	6.00 €
Espresso Macchiato	4.20 €
Cappuccino	5.00 €
Latte Macchiato	6.00 €

Fragen Sie nach unseren
Teespezialitäten von Ronnefeld

Ask for our tea specialities from Ronnefeld

ACQUA Wasser | Mineral water

Gerolsteiner	0,25l	4.00 €
medium / naturell	0,75l	9.00 €

SUCCO Säfte | Juices

Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,2l	4.00 €
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,2l	4.00 €

ANALCOLICO Alkoholfrei | Non-alcoholic

Coca-Cola ¹ classic / zero	0,2l	4.00 €
Orangina ²	0,2l	4.00 €
Bitter Lemon ²	0,2l	4.00 €
Tonic Water ³	0,2l	4.00 €
Ginger Ale ⁴	0,2l	4.00 €
Sanbitter (alkoholfrei) ¹	0,1l	5.50 €
Hugo (alkoholfrei) ¹	0,2l	9.50 €

APERITIVO Aperitif | Aperitif

Prosecco Superiore <i>Dal Din</i> Superiore	0,1l	9.00 €
Prosecco Kir Royale	0,1l	9.50 €
Prosecco <i>Bellini Cipriani</i>	0,1l	10.50 €
Champagner <i>Perrier - Jouët Grand Brut</i> Champagner rosé	0,1l	18.00 €
<i>Perrier - Jouët Grand Brut</i>		20.00 €

BIRRA Bier | Beer

Bitburger Premium Pils vom Faß	0,25l	4.20 €
<i>PREMIUM Pilsner, draft</i>	0,4l	5.70 €
Bitburger Drive Alkoholfreies Pils	0,33l	4.50 €
<i>Non - alcoholic, bottle</i>		
Benediktiner Weißbier Hefe-hell	0,5l	5.50 €
<i>Wheat beer, bottle</i>		
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5l	5.50 €
<i>Non - alcoholic wheat beer, bottle</i>		

Aperol Spritz ⁴	0,2l	12.50 €
Hugo	0,2l	12.50 €
Lillet	0,2l	12.50 €
Aperitivo Rosato ⁴	0,2l	12.50 €
Campari Soda ⁴	0,2l	9.50 €
Campari Orange ⁴	0,2l	10.50 €

Sherry <i>medium / fino</i>	5cl	9.50 €
Portwein	5cl	9.50 €
Martini <i>bianco / rosso / dry</i>	5cl	8.50 €
Pastis 51	5cl	10.50 €

VINO | Wein | Wine

WEISS <i>white</i>	Pinot Grigio „Riff“ Südtirol I.G.T. Alois Lageder	0,2l	12.50 €
	Chardonnay Veneto I.G.T. Le Anfore	0,2l	11.50 €
	Lugana Gardasee D.O.C. Cà di Vitti	0,2l	12.50 €
	Sauvignon Tessin Tenuta San Giorgio	0,2l	12.50 €
	Riesling Rheinhessen Q.b.A. Manz	0,2l	11.50 €
ROSÉ <i>rosé</i>	RosaMara Gardasee D.O.C., trocken Costaripa	0,2l	13.50 €
ROT <i>red</i>	Montepulciano Abruzzen D.O.C. Marramiero	0,2l	13.00 €
	Primitivo Apulien Salento I.G.P. Mocavero	0,2l	13.00 €
	Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc „Lagone“ Toskana I.G.T. Aia Vecchia	0,2l	13.50 €

Gerne empfehlen wir Ihnen einen passenden **DESSERTWEIN**.

*We would be pleased to recommend you a suitable **DESSERT WINE**.*

Fragen Sie nach unserer separaten **WEINKARTE** mit über 200 Positionen aus Italien und Deutschland.

Please ask for our separate **WINE LIST** with more than 200 positions from Italy & Germany.

Exquisite **ZIGARREN** aus unserem Humidor – Exquisite **CIGARS** from our Humidor