

**Zum Mitnehmen-Karte**  
**Montag bis Freitag von 15:00 bis 21:00 Uhr**  
**Am Wochenenden & Feiertage von 11:30 bis 21:00 Uhr**  
**Tel. n° 089-2717701**

## Antipasti & Salate

### „ Antipasto Rustico „

Büffel-Mozzarella, Kalamata-Oliven, Parmesan, Fenchel-Salami, Artischocken „ Romana Art „  
Porchetta mit Rosmarin, Bresaola della Valtellina ( Rinderschinken ) auf Selbstgemachte Focaccia . 11,80 7)B)

### „ Burrata al Tartufo „

Lauwarmer Burrata-Mozzarella mit Schwarzen Trüffel, Balsamico-Jus auf Frischen Spinat . 10,00, 7)8)

### „ Vitello Tonnato „

Rosa Gebratene Kalbsfilet-Carpaccio mit Selbstgemachte Thunfisch-Kapern-Sauce . 11,80 3)4)

### „ Calamaretti alla Graglia „

Gegrillten Baby-Calamari auf Rucola, Cocktailtomaten & Thai-Basilikum . 12,80 4)7)8)

### „ Carciofi alle Verdure „

Feine Bretagne Artischockenherzen, Frischkäse-Haube,  
Kürbis-Kerbel-Vellutée, Sardischer Fregola . 12,80 7)

### „ Duetto di Salmone „

Irishes Lachs-Tartar mit Avocados & Kirschtomaten auf Lachs-Carpaccio, Limette-Mango-Minze-Jus . 12.80 4)7)

### „ Antipasto Osteria „

Gemischte Vorspeisen - Art des Hauses - . 9,80 4)7)

### „ Carpaccio di Manzo „

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan & Zitronen-Oliven-Öl . 11,80 3)4)

## Paste Classiche

„ **Tortelli al Forno** „ Fleisch-Tortelli mit Tomaten-Sahnesauce, Mozzarella Überbacken . 7,50 1)3)7)B)C)P)G)

„ **Lasagna Pollo & Verdure** „ Lasagne mit Hähnchenfleisch, Gemüse & Mozzarella . 8,50 1)3)7)

„ **Spaghetti alla Carbonara** „ Spaghetti mit Speck, Ei & Parmesan . 7,50 1)3)7)B)C)P)G)

„ **Tagliatelle al Ragú** „ Feines Kalbsragòut, Parmesan & Rosmarin . 9,00 1)3)7)9)

„ **Spaghetti alla Bolognese** „ mit Tomatenfleischsauce ( Rind ) . 8,00 1)7)B)C)P)G)

„ **Pennette Arrabbiata** „ Tomaten, Petersilie, Knoblauch, ( scharf ) . 7,00 1)

## Pasta aus eigener Herstellung & Spezielle

Hausgem. „ **Gnocchi ai Formaggi** „ Gnocchi, Käse-Sauce . 10,00 1)3)7)8)

Hausgem. „ **Fettuccine al Salmone** „ Lachs, Gemüse-Julienne, Schnittlauch . 13,80 1)4)7)8)

„ **Spaghetti Lorenzo** „ Scampi, Kirschtomaten, Basilikum, Cognac-Creamsauce . 13,00 1)2)7)

Hausgem. „ **Sedanini Salsiccia & Pecorino** „ Salsiccia-Ragòut, Pecorino-Käse, Thymian . 9,00 1)7)

Hausgem. „ **Strozzapreti al Tartufo** „ schwarzen Trüffel, cremige Parmesan-Trüffelsauce . 15,00 1)3)7)

Hausgem. „ **Cannelloni Spinaci e Ricotta** „ Tomaten-Sahnesauce, Mozzarella Überbacken . 10,80 1)2)7)

## Fisch

### „ Salmone allo Profumo di Basilico „

Irische Lachs-Tranche mit Gambas, Kirschtomaten & Thai-Basilikum,  
auf Rosmarin-Kartoffel & Frischer Spinat . 18,80 4)7)

### „ Tris di Pesce alla Griglia „

Gegrilltes Dreieirlei ( Dorade, Lachs, Calamaretti )  
auf Rosmarin-Kartoffel & Frischer Gemüse . 18,80 4)

## Fleisch

### „ Saltimbocca alla Romana „

Kalbs-Scaloppine mit Parmaschinken, Salbei in Weisswein-Sauce  
auf Rosmarin-Kartoffeln & Gemüse . 18,80 3)7)B)

# Pizze Classiche

„ Margherita „ 1)7)	Tomaten, Mozzarella	7,00
„ Peperoni „ 1)7)B)	Grüne Peperoni	7,50
„ Funghi „ 1)7)	Frische Champignons	7,50
„ Prosciutto „ 1)7)B)C)	Gekochter Hinterschinken	7,50
„ Salame „ 1)7)B)C)P)	Salami	7,50
„ Carciofini „ 1)7)B)	Artischocken	7,50
„ Diavolo „ 1)7)B)C)P)	Salami, grüne Peperoni ( scharf )	8,00
„ Regina „ 1)7)B)C)	Gekochter Hinterschinken, Champignons	8,00
„ Calzone „ 1)7)B)C)	Gekochter Hinterschinken, Champignons ( Gefüllt )	8,00
„ Capricciosa „ 1)7)B)C)	Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven, Artischocken	8,80
„ Quattro Stagioni „ 1)7)B)C)	Peperoni, Gekochter Hinterschinken, Champignons, Oliven	8,00
„ Napoli „ 1)4)7)B)	Kapern & Sardellen	7,50
„ Verdure „ 1)7)B)	Frische Gemüse, Champignon & Peperoni	8,80
„ Roma „ 1)4)7)B)	Kapern, Sardellen, Oliven	7,80
„ Tonno „ 1)4)7)B)	Thunfisch & Zwiebeln	8,00
„ Rucola „ 1)7)	Rucola & Parmesan	8,80
„ Quattro Formaggi „ 1)7)	Vier verschiedene Käsesorten	9,50
„ Parma „ 1)7)B)	Rucola, Parmaschinken & Parmesan	12,00

## Pizze Pазze ( Eigene Kreation )

„ Tronchetto Sigi „ 1)7)B)	Büffel-Mozzarella-Gemüse-Getrüffeltes-Frischkäse-Füllung ( Tomaten-Dipp)	12,80
„ Amore „ 1)7)B)	Champignons, Südtirolerspeck, Mascarpone, Kirschtomaten, Rucola, Bergkäse	12,80
„ Alberto „ 1)7)8)B)	Burrata, Bunte-Paprika, Rucola, Parmesan, Mandeln & Basilikum-Jus	11,80
„ Banderas „ 1)7)B)	Spianata-Edelsalami, Ricotta, Artischocken à la Romana, Pecorino	12,00
„ Alina „ 1)7)B)	Burrata, Kirschtomaten, Basilikum, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	12,80
„ Tonnato „ 1)4)7)B)	Mozzarella, Kapern, Kirschtomaten, Kalbsfleisch & Tonnato- Creme	12,00
„ Rike „ 1)7)	Mozzarella, Salsiccia, Champignons, Kirschtomaten, Ziegenkäse	11,00
„ Estate „ 1)7)B)	Birne, Gorgonzola & Mascarpone	9,00
„ Toni „ 1)7)	Gefüllter Rand mit Ricotta-Spinat, Rucola, Mozzarella, Kirschtomaten	12,00
„ Lui „ 1)7)	Frischer Spinat, Gorgonzola & Parmesan	10,00
„ Parmigiana „ 1)7)B)C)	Auberginen, Gekochter Hinterschinken, Oliven & Parmesan	9,80
„ Felice „ 1)4)7)B)	Geräucherter Lachs, Mozzarella & Rucola	9,80
„ Gamberini „ 1)2)4)7)B)	Shrimps, Mozzarella & Kirschtomaten	10,00
„ Mari & Monti „ 1)7)B)	1/2 Calzone & 1/2 Felice	11,00
„ Chef „ 1)3)7)	Tomaten, Büffel- Mozzarella, Rucola & Parmesan	10,80
„ La Vita è Bella „ 1)7)B)	Rucola, Parmaschinken, Gorgonzola & Parmesan	12,80
„ Massimo „ 1)7)B)	Rucola, getrocknete Tomaten, Champignons, Ricotta & Trüffel-Öl	10,00
„ Fantastic „ 1)7)B)	Tomaten, Mascarpone, Parmaschinken, Zucchini & Parmesan	12,80
„ Osteria „ 1)7)8)	Rucola, Mozzarella, Basilikum- Pesto & Ziegen- Käse	11,80
„ Scampi „ 1)2)7)	Gegrillte Scampi, Mozzarella, Frische Tomaten & Basilikum	15,00
„ Superiore „ 1)7)	Gehobelter Trüffel, Rucola & Mozzarella	15,00

## Sonderwunsch

Extra: frische Tomaten, Oliven, Kapern, Peperoni, Artischocken, - Aufpreis je 1,00  
 Extra: Champignon, Salami, Gekochter Hinterschinken, Parmesan, Mozzarella - Aufpreis je 2,00  
 Extra: Rucola, Mascarpone, Ricotta, Parmaschinken, Shrimps - Aufpreis je 2,80  
 Extra: Scampi (1), Trüffel, Ziegen- Käse, Büffel- Mozzarella - Aufpreis je 3,80

## Dessert

- „ Tiramisú Osteria „ Mascarpone Tiramisú . 5,00 7)
- „ Panna Cotta „ Panna Cotta mit Waldfrüchten-Sauce . 5,00 7)
- „ Tartufo Bianco „ Tartufo-Eis mit Frangelico ( Haselnuss-Likör ) . 7,50 7)
- „ Torta della Nonna „ Vanille-Zitronen-Tarte mit Mango-Sauce . 5,00 3)7)

### Deklarationspflichtige Allergene:

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch  
 8) Schalenfrüchte (Mandeln, Walnuss, Haselnuss, Pistazie, Paranuss)  
 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid, Sulfate 13) Lupinen 14) Weichtiere

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A) Farbstoffen B) Konservierungsstoffen C) Antioxidationsmittel D) Geschmacksverstärkern  
 E) Schwefeldioxid F) Schwärzungsmittel G) Phosphat H) Milcheiweiß I) Koffeinhaltig  
 L) Chininhaltig M) Süßungsmitteln N) enthält eine Phenylalaninquelle O) Gewachst P) Nitritpökelsalz Q) Taurin R) Tartrazin