



# NOSTRI CLASSICI | UNSERE KLASSIKER

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

Insalata mista <sup>J)</sup> 	6.5
ein saisonal-bunter Salat-Mix	
Minestrone di verdura 	9
der Klassiker mit viel frischem Gemüse	
Caprese <sup>G)</sup> 	12.5
knallrote Tomaten, frischer Basilikum und feinsten Mozzarella	
Vitello Tonnato <sup>C) D) G)</sup>	15.5
Hauchdünnes Kalbsfleisch, überzogen mit einer Thunfisch-Kapern-Sauce à la Sandro	
Antipasto FASANERIE <sup>4) C) D) G)</sup>	16.5
gemischter Vorspeisen-Auftakt à la FASANERIE	

## PASTE | NUDELN

Spaghetti aglio-olio e peperoncino <sup>A)</sup> 	9.5
mehr braucht der minimalistische Klassiker nicht, als Knoblauch Öl und einen Hauch Peperoncino	
Penne all' arrabbiata <sup>A)</sup> 	9.5
für alle, die es etwas schärfer mögen: mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncino	
Penne alla bolognese <sup>A)</sup>	11
da werden Kindheitserinnerungen wach	
Lasagne al forno <sup>A) C) I) L)</sup>	12.5
Nudelplatten treffen auf herzhaftes Fleischsauce und Käse	

## PINSA | PINSA

Pinsa Margherita <sup>A) G) L)</sup> 	11.5
Tomate, Mozzarella	
Pinsa Salami <sup>A) G) L)</sup>	11.5
Tomate, Mozzarella, Salami	
Pinsa Spinaci <sup>A) G)</sup> 	14
Tomate, Spinat, Gorgonzola	
Pinsa Italia <sup>A) G) L)</sup>	16
Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola	

## PESCE | FISCH

Calamari alla griglia <sup>I) N)</sup>	23.5
frisch gegrillte und fein mediterran gewürzte Tintenfische, dazu gemischter Salat	
Grigliata mista <sup>I) B) C) N)</sup>	26.5
bunte Fischvariation, frisch vom Grill, dazu gemischter Salat	

## CARNI | FLEISCH

Saltimbocca alla romana <sup>G)</sup>	24
zarte Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei, dazu Gemüse und Rosmarinröstkartoffeln	
Milanese di vitello con pomodoro e basilico <sup>I) D) L) M)</sup>	24.5
Kalbsschnitzel in knuspriger Panade mit Tomaten und Basilikum, dazu Gemüse und Rosmarinröstkartoffeln	

## DOLCE | DESSERT

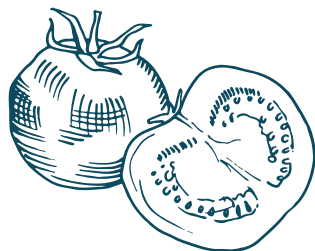
Tiramisù classico <sup>C) G)</sup>	7.5
Schichten aus espressogetränkten Löffelbiscuits, feiner Mascarponecrème, einem Schuss Amaretto und feinem Kaffeestaub	
Panna Cotta <sup>G)</sup>	7.5
Panna Cotta mit köstlich cremiger Fruchtsauce	

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Genuss in vier Gängen	49
Gönnen Sie sich eine genussvolle Auszeit und lassen Sie sich von unserer Küche mit vier kreativen Gängen überraschen. Dabei entscheiden Sie sich lediglich einmal zwischen Fleisch oder Fisch und danach dürfen Sie gespannt sein, was wir Ihnen als Vorspeise, Zwischengang, Hauptspeise und Dessert servieren.	

Weinbegleitung	19
Gerne verwöhnen wir Sie mit ausgewählten Weinen aus unserem Weinkeller.	

Auch als Geschenkgutschein eine genussvolle Idee.



## ZUSATZSTOFFE

---

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmitteln
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmitteln
- 17 = Nitritpökelsalz, Nitrat

## ALLERGENE

---

- |   |   |   |                                     |
|---|---|---|-------------------------------------|
| A | Glutenhaltiges Getreide - Weizen            | H | Schalenfrüchte - Haselnuss, Mandel  |
| B | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | I | Sellerie und Sellerieerzeugnisse    |
| D | Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse      | K | Sesamsamen                          |
| E | Erdnüsse                                    | L | Schwefeldioxid und Sulfite          |
| F | Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse        | M | Lupine                              |
| C | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse       | J | Senf und Senferzeugnisse            |
| G | Milch und Milcherzeugnisse                  | N | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |

Vorsichtshalber weisen wir darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupinen, glutenhaltigem Getreide und Sulfiten enthalten können.