

Menu



Entrée

Antipasti – Starters

Affettati tipici italiani:

Prosciutto Crudo Irpino, Lardo stagionato alle erbe, Salamino di Cinghiale, Salame Toscanino

Typical Italian Cold Cuts:

Cured ham of the Irpinia region, seasoned lard with herbs, wild boar salami, Tuscan salami

Typische Italienische Wurstwaren:

Roher Schinken aus Irpinia, Schweinespeck mit Kräutern, Wildschweinsalami, Toskanische Salami

Carpaccio di Manzo Black Angus affumicato e pera con glassa di pera in agrodolce

Smoked Black Angus Beef and pear carpaccio with a sweet and sour pear sauce

Hauchdünne Scheiben von geräuchertem Black Angus Rind und Birne mit süßsaurer Birnendip

Tortino di patate e Baccalà** con Gamberi** marinati all'arancia

Potato pie with codfish** and prawns** aromatized with orange

Kartoffeltörtchen mit Stockfisch** und Garnelen** mit Orangenaroma

Tagliere di Formaggi “Selezione Busti” con confetture:

Pecorino Pascoli di Siena a caglio vegetale, Pecorino Pascoli di Siena Stagionato, Pecorino Toscano DOP, Pecorino Toscano DOP Stagionato

Cheese Board with a selection of sheep’s milk cheeses from Busti cheese factory and various types of chutney:

Pecorino Pascoli di Siena with vegetable rennet, Pecorino Pascoli di Siena (mature), Pecorino Toscano PDO, Pecorino Toscano PDO (mature).

Hackbrett mit Schafskäsesorten der Käserei Busti und Konfituren:

Pecorino Pascoli di Siena mi Pflanzlichem Lab, Pecorino Pascoli di Siena (ausgereift), Pecorino Toscano g.U, Pecorino Toscano g.U (ausgereift).

Proposta dello Chef Oreste Romagnolo – Oreste Romagnolo Chef’s Proposal

Parmigiana di Melanzane smontata al gorgonzola piccante

Deconstructed eggplant parmigiana with spicy gorgonzola cheese

Auberginenaufwurf mit scharfem Gorgonzola

** prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

Primi Piatti - First Courses

Tonnarelli all'uovo cacio e pepe couvée con Pecorino Romano DOP

Tonnarelli (egg pasta) with Pecorino Romano PDO cheese and couvée pepper

Tonnarelli (Eierpasta) mit Pecorino Romano g.U und Pfeffer- Couvée

Penne giganti con Pomodorini gialli del Vesuvio e pomodorini rossi del Piennolo DOP

Large Pasta quills with yellow Vesuvius tomatoes and red Piennolo tomatoes PDO

Penne (Pasta) mit gelben Vesuv- Tomaten und roten Piennolo- Tomaten g.U

Risotto al cedro mantecato con mozzarella di Bufala e Gamberi****

Risotto with citron creamed with Buffalo Mozzarella cheese** and Prawns**

Risotto mit Zitronat, Büffelmozzarella** und Krebsfleisch**

Paccheri con Pesce spada alla siciliana, pomodorini ciliegia e crema di melanzane**

Paccheri with Swordfish**, cherry tomatoes and eggplant cream

Paccheri mit Schwertfisch**, Kirschtomaten und Auberginencreme

Proposta dello Chef Oreste Romagnolo – Oreste Romagnolo Chef's Proposal

Fusilloni integrali con spuma di burro, alici e pane tostato

Whole grain pasta with butter foam, anchovies and toasted breadcrumbs

Vollkornpasta mit Butterschaum, Sardellen und gerösteten Brotkrumen

** prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

Secondi Piatti di Pesce - Second Courses of Fish

Pesce spada in crosta di pistacchio con patate condite e leggera salsa di capperi e olive**

Swordfish** with pistachio crust and seasoned potatoes with a caper and olive sauce

Schwertfisch** mit Pistazienkruste, gewürzten Kartoffeln und Kapern- Olivendip

Proposta dello Chef Oreste Romagnolo – Oreste Romagnolo Chef's Proposal

Filetto di Orata al limone e capperi**

Sea Bream** fillet with lemon and capers

Doradenfilet** mit Zitrone und Kapern

Secondi Piatti di Carne - Second Courses of Meat

Tagliata di manzo Black Angus con rucola, pomodorini e scaglie di pecorino**

Sliced Black Angus Beef ** with rocket, tomatoes and slivers of pecorino cheese

Scheiben vom Black Angus Rind** mit Rucola und Schafskäsespeln

Cotoletta di Maiale in crosta di pane giapponese con pomodorini, capperi e olive**

Pork cutlet** coated with Japanese bread with tomatoes, olives and capers

Mit japanische Brotkrumen paniertes Schweinekotelett** mit Tomaten, Kapern und Oliven

Burger Gourmet con patate al forno:

Manzo Black Angus, melanzana frita, pomodorini freschi conditi, friarielli, mozzarella** e maionese al basilico**

Gourmet Burger with baked potatoes:

Black Angus Beef burger**, fried eggplant, flavored tomatoes, broccoli rabe, mozzarella cheese** and basil mayonnaise

Gourmet Burger mit Ofenkartoffeln:

Burger vom Black Angus Rind**, gebratene Aubergine, gewürzte Tomaten, Rübstiel, Mozzarella** und Basilikummayonnaise

** prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

Contorni - Side Orders

Patate fresche al forno

Fresh baked Potatoes
Frische Ofenkartoffeln

Insalata mista di stagione

Mixed Salad
Gemischter Salat

Insalata di Pomodori

Tomato Salad
Tomatensalat

Insalate Gourmet - Gourmet Salads

Vegetariana - Vegetarian salad - Gemüsesalat

Misticanza di stagione, pomodorini, carote, olive taggiasche, scaglie di pecorino, mandorle, salsa yogurt, crostini di focaccia
Salad, tomatoes, carrots, olives, slivers of pecorino cheese, almonds, yogurt sauce and croûtons
Salat, Tomaten, Möhren, Oliven, Schafskäseraspeln, Mandeln, Joghurtsoße und Croûtons

Ruspante - Chicken salad - Hühnersalat

Straccetti di pollo** alla griglia, cuore di iceberg, radicchio, pomodorini, bacon croccante, pecorino, gherigli di noce, crostini di focaccia

Grilled chicken** strips, iceberg lettuce, radicchio, tomatoes, crispy bacon, pecorino cheese, nuts and croûtons
Gegrillter Hühn**, Eisbergsalat, Radicchio, Tomaten, knackiger Bacon, Schafskäse, Nüsse und Croûtons

Sfiziosa - Smoked salmon salad - Räucherlachssalat

Salmone affumicato**, cuore di iceberg, indivia belga, mele, carote, scaglie di pecorino, granella di pistacchio, scorza di lime, crostini di focaccia

Smoked salmon**, iceberg lettuce, endive, apples, carrots, slivers of pecorino cheese, crushed pistachios, lime zest and croûtons

Räucherlachs**, Eisbergsalat, Endivie, Äpfel, Möhren, Schafskäseraspeln, gehackte Pistazien, Zitronenschale und Croûtons

** prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

Frutta - Fruit

Carpaccio di Macedonia di frutta fresca di stagione

Seasonal fruit salad - Obstsalat der Saison

Carpaccio di Macedonia di frutta fresca con gelato alla vaniglia

Seasonal fruit salad with vanilla ice-cream - Obstsalat der Saison mit Vanilleeis

Ananas al naturale

Fresh Pineapple - Frische Ananas

Dessert

Cialda di cannolo Siciliano croccante con crema di ricotta al cioccolato, pistacchio e marmellata di arance**

Sicilian pastry roll with chocolate ricotta cream**, crunchy pistachios and orange jam
Teigröllchen mit Ricotta- und Schokoladencreme**, gehackten Pistazien und Orangenmarmelade

Croccante all'amarena**

Vanilla flavored semifreddo** with a sour cherry core and covered with caramelized almonds
Halbgefrorenes** mit Sauerkirschenherz und karamellisierter Mandelgarnitur

Caffè Gourmet (tritto di dolci mignon e caffè)**

Gourmet Coffee (selection of three small pastries** with coffee)
Gourmet- Kaffee (Verkostung von drei Kleingebäck** mit Kaffee)

Soufflé con cuore morbido di cioccolato**

Soufflé** with a melted chocolate heart
Schokoladensoufflé** mit geschmolzenem Schokoladenherz

Crema Catalana**

Catalan cream**
Crema Catalana** (Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste)

Sorbetto al Limone**

Lemon Sorbet** - Zitronensorbet**

Coperto - Service - Gedeck

€ 3,00

** prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt
“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”
“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”
“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Sei

Menu Bimbi - Children's Menu***

Primi Piatti - First Courses

Pennette al pomodoro fresco

Pasta with tomato sauce

Pasta mit Tomatensoße

O - or - oder

Farfalle al pesto

Pasta with pesto sauce

Pasta mit Pesto

Secondi Piatti - Second Courses

Hamburger di Manzo**

con patate fritte fresche, maionese e ketchup

Beef Burger** with French fries, mayonnaise and ketchup

Burger aus Rindfleisch** mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

O - or - oder

Funny Fish impanato con patate fritte fresche, maionese e ketchup**

Breaded Funny Fish** with French fries, mayonnaise and ketchup

Panierter Fisch** mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

O - or - oder

Birichini di Pollo con patate fritte fresche, maionese e ketchup**

Breaded Chicken nuggets** with French fries, mayonnaise and ketchup

Paniertes Huhn** mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

Dessert

Tazza gelato Looney Tunes**

Looney Tunes ice cream** cup - Eis-Tasse** Looney Tunes

Coperto incluso - Cover charge included - Gedeck ist im Preis inbegriffen

*****Il Menù comprende un primo e un secondo a scelta e il dessert.**

Valido per bambini di età fino a 12 anni.

*****The menu includes a first course and a second course of your choice and the dessert.**

Valid for children up to 12 years old.

*****Die Speisekarte enthält einen wahlweisen Ersten sowie einen wahlweisen Zweiten Gang und ein Dessert.**

Sie ist für Kinder bis 12 Jahre alt gültig.

**** prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt**

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (COME INGREDIENTI O TRACCE) DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni Alimentari
(ai sensi del reg. UE 1169/11, D. lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.l)

- Cereali contenenti Glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio;
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidrite solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini);
- Lupini e prodotti derivati;
- Molluschi e prodotti derivati.

SI INVITANO I CONSUMATORI ALLERGICI A UNO O PIU' DEGLI ALLERGENI SOPRA RIPORTATI A COMUNICARLO AL PERSONALE DI SERVIZIO.

USERS ARE INFORMED THAT THE FOOD SERVED IN THIS ESTABLISHMENT MAY INCLUDE ONE OR MORE OF THE FOLLOWING ALLERGENS (AS INGREDIENTS, OR TRACES) DERIVING FROM THE PRODUCTION PROCESS

List of the Food Allergens
(under EU Reg. 1169/11, Legislative Decree nos. 109/92, 88/2009 and subsequent amendments and integrations)

- Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and products thereof;
- Crustaceans and products thereof;
- Eggs and products thereof;
- Fish and products thereof;
- Peanuts and products thereof;
- Soybeans and products thereof;
- Milk and milk products, including lactose;
- Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof;
- Celery and products thereof;
- Mustard and products thereof;
- Sesame seeds and products thereof;
- Sulphur dioxide and sulphites (possibly contained in the wine);
- Lupin and products thereof;
- Mollusks and products thereof.

CONSUMERS ALLERGIC TO ONE OR MORE OF THE ALLERGENS ABOVE ARE INVITED TO INFORM THE SERVICE PERSONNEL.

WIR INFORMIEREN UNSERE GÄSTE, DASS DIE VON UNS FÜR DIE ZUBEREITETEN SPEISEN VERWENDETEN LEBENSMITTEL EINES ODER MEHRERE DER FOLGENDEN ALLERGENE (ALS ZUTATEN ODER SPUREN) AUS DEM HERSTELLUNGSPROZESS ENTHALTEN KÖNNEN.

Liste der Allergene in Lebensmitteln
(gemäß EU-Richtlinie 1169/11, D. lgs. 109/92, 88/2009 und folgende Änderungen und Ergänzungen)

- Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Zweikorn, Hafer, Kamut, oder ihre Hybride) und daraus hergestellte Produkte;
- Meeresfrüchte und daraus hergestellte Produkte;
- Eier und daraus hergestellte Produkte;
- Fisch und daraus hergestellte Produkte;
- Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte;
- Soja und daraus hergestellte Produkte;
- Milch und Milchprodukte einschl. Laktose;
- Nüsse, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazienkerne, Macadamianüsse und daraus hergestellte Produkte;
- Sellerie und daraus hergestellte Produkte;
- Senf und daraus hergestellte Produkte;
- Sesamkörner und daraus hergestellte Produkte;
- Schwefeldioxyd und Sulfite (möglicherweise im Wein enthalten);
- Bohnen von Lupinen und daraus hergestellte Produkte;
- Mollusken und daraus hergestellte Produkte.

GÄSTE, DIE GEGEN EINES ODER MEHRERE DER OBEN AUFGELISTETEN ALLERGENE ALLERGISCH SIND, WERDEN GEBETEN, DIES DEM SERVICE-PERSONAL MITZUTEILEN.

