



pane e olio

UN SALUTO DALLA CUCINA

Unsere Begrüßung für Sie:

Frisches hausgemachtes Brot, Aioli, kaltgepresstes Olivenöl, Meersalz, 15 Jahre alter Aceto Balsamico und ein köstlicher Gruß aus der Küche

5,50

antipasti



ANTIPASTI für 2 Pers.

24,50

Komposition unserer klassischen italienischen Vorspeisen

FORMAGGIO DI CAPRA

16,90

Frische Blattsalate, Himbeeren, Avocado & karamellisierte Ziegenkäse

PULPO VINO BIANCO CAPPERI

17,50

Mini Baby-Pulpoarme in einem feinem Weißweinsud mit Kapern, Zitrone, leichter Knoblauch-Note und Kräutern

antipasti

ANTIPASTI DI VERDURE

12,90

Gegrilltes Gemüse der Saison heiß aus dem Ofen

BRUSCHETTE

8,50

AL POMODORO E BASILICO

geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

CARPACCIO DI MANZO classico

16,50

Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobelm Parmesankäse

VITELLO TONNATO

15,90

Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischcreme und Kapern

BURRATINA CON DATTERINO

16,50

Frische Burrata mit Datteltomaten und Basilikum

insalate e zuppa



INSALATA DI STAGIONE

11,50

Gemischter Salat der Saison

+ Huhn 15,50

+ Kräutergarnelen 17,50

INSALATA CON CACHI RUCOLA E PECORINO

16,50

feine Kaki-Scheiben, würziger Rucola & kräftiger Pecorino, garniert mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing

CREMA DI POMODORO A LA BOBBY

12,00

cremige Tomatensuppe nach Bobby's Art mit gerösteten Pinienkernen

Wählen Sie nach Belieben zu Ihrem Salat ein hausgemachtes Salatdressing Rhabarber-Mohn-Dressing oder Essig und Olivenöl



FACCIA DI VECCHIA 7,90

Pizzabrot mit Oregano, Fenchelsamen und kaltgepresstem Olivenöl

MARGHERITA 11,00

Tomaten, Fior di Latte & Basilikum

SALAME 12,00

Tomaten, Fior di Latte, Salami, Olivenöl *Extra Vergine*
+ Salsiccia 13,50

TONNO 14,50

Tomaten, Fior di Latte, Kapern, Oliven, Thunfisch, Zwiebeln & Olivenöl *Extra Vergine*

QUATTRO STAGIONI 15,50

Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Salami, Artischocken, frische Champignons & Olivenöl *Extra Vergine*

GAMBERETTI E SPINACI 17,50

Fior di Latte frischer Blattspinat, Shrimps, Knoblauch & Olivenöl *Extra Vergine*

VERDURA DELLA STAGIONE 15,50

Tomaten, Fior di Latte, Gemüse der Saison, Schafskäse, Aceto Balsamico & Olivenöl *Extra Vergine*

GORGONZOLA E SALAME 15,50

Tomaten, Fior di Latte, scharfe Salami, Gorgonzola & Olivenöl *Extra Vergine*

SALMONE 16,00

Fior di Latte, norwegischer Räucherlachs, Rucola & Aceto Balsamico

PROSCIUTTO E FUNGHI 14,50

Tomaten, Fior di Latte, Schinken & frische Pilze

RUCOLA E PARMA 18,00

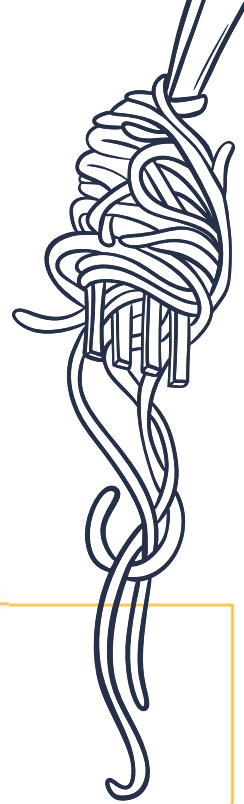
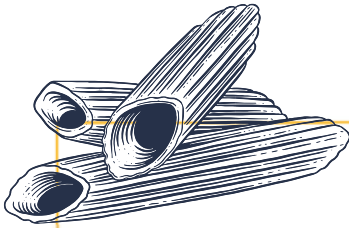
Fior di Latte, zarter original Parmaschinken, obendrauf angemachter Rucolasalat, gehobelter Parmesan-
käse & Aceto Balsamico

BURRATA E TARTUFO 19,90

Fior di Latte, Kirschtomaten, Basilikum, Rucola, cremiger Burrata & frischer schwarzer Trüffel

CARBONARA 18,50

Fior di Latte, Guanciale Speck, Zwiebeln, Ei & Pecorino



LINGUINE ALL' AGLIO *scharf*

Linguine in Knoblauch, Peperoncino
und kaltgepresstem Olivenöl geschwenkt

13,50

GARGANELLI ALL' ARRABBIATA *scharf*

Kurze Nudeln in pikanter Knoblauch-Kirschtomaten-Sauce
mit Basilikum und Kapern

14,50

MAFALDINE DELLO CHEF

Malafidine mit zarten Lachsstreifen, Zwiebeln & Dill,
verfeinert mit einem Hauch Brandy in cremiger Rosésauce

20,50

LINGUINE GAMBERI

Linguine mit Garnelen, Datteltomaten, Zucchini
& Pinienkerne in Olivenöl geschwenkt

21,50

LINGUINE DI TARTUFO

Linguine mit Butter, Trüffel & gehobeltem Parmesan

22,90

TORTELLINI GORGONZOLA

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung,
dazu Birnenspalten und karamellisierte Walnüsse
in einer würzigen Gorgonzolakäsesauce geschwenkt

16,50

pasta

MAFALDINE CON MANZO E FUNGHI

Mafaldine mit zarten Rindersteakstreifen, Champignons
& geschmolzenen Tomaten in delikater Rosésauce geschwenkt

18,90

MAFALDINE RAGÙ DI CARNE

Mafaldine in geschmorter Rinderfleischsauce & Tomaten

12,90



CALAMARI ALLA GRIGLIA

gegrillte Calamari auf Rucolabett mit Limetten-Vinaigrette

22,90

SALMONE SU INSALATA DI FINOCCHIO

gebratener Lachs auf Fenchelsalat mit Limette & Avocado

24,50

SCAMPI IN SALSA AL VINO BIANCO

Riesengarnelen mit einer mediterranen Sauce
aus frischem Chili, Knoblauch, Weißwein & Olivenöl

25,50



ORATA ALLA GRIGLIA

frische Dorade im Ganzen –
mit geschmolzenen Cherrytomaten auf knackigem Salat

23,90

Alle Grillgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln oder Salat serviert.

carne

FEGATO DI VITELLO 21,50
in Butter und Salbei gebratene Kalbsleber
mit Röstzwiebeln & Kartoffelpüree

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 25,50
gebratene Kalbsmedaillons mit
Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce,
dazu Gemüsebeilage

TAGLIATA DI MANZO 26,90
„Tagliata“ vom Deutschen Rind mit
Rucolasalat und Datteltomaten,
gehobelem Parmesan & Trüffelöl

POLLO AL GORGONZOLA 19,80
zartes Maishähnchen mit Champignons in
einer würzigen Gorgonzolasauce

BISTECCA ALLA GRIGLIA 25,50
250g gegrilltes Rumpsteak
+ Gorgonzolasauce 27,50

CARRÉ D'AGNELLO 30,50
Lammkarree auf Kartoffelpüree,
mit grünen Bohnen
& Knoblauch-Rosmarinsauce

Alle Grillgerichte werden
mit Rosmarinkartoffeln oder Salat serviert.



dolci

TARTUFO CLASSICO 8,50
auf fruchtigem Saucenspiegel

TIRAMISÙ ALLA BOBBY 8,50
mit Espresso und Amaretto aromatisierte
Löffelbiskuits in Mascarpone-Creme

SOFFIO DI CIOCCOLATO 10,50
lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Vanilleeis

CASSATA 9,90
Halbgefrorene Cremespeise
mit verschiedenen Eislagen
& kandierten Früchten

VEGANE PANNA COTTA 10,50
mit Zitronensorbet

contorni



ROSMARINKARTOFFELN 5,00
POMMES FRITES 5,50
KARTOFFELPÜREE 5,00
GESCHMORTES GEMÜSE 5,80

bambini



GARGANELLI 9,80
mit Bolognese

FISCHSNUGGETS 12,50
mit Gemüse und Pommes

HÄHNCHENSCHNITZEL 10,50
mit Pommes



APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Orange
8,50

LILLET WILD BERRY

Lillet, Prosecco, Wild Berry, Früchte
8,50

RHABARBER SPRITZ

Rhabarberlikör, Prosecco, Soda, Bitter Lemon, Rhabarbersaft
9,00

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Tonic Water, Zitronenlimo, Soda, Zitrone
9,00

NEGRONI

Campari, Gin, roter Wermut
10,50

SARTI SPRITZ

Sarti, Tonic Water, Bitter Lemon
8,50

SANDDORN SPRITZ

Andalö, Prosecco, Soda, Mangosirup
8,50

SECCO auf Eis 0,1l.

6,50

alkoholfrei

SANBITTER MARACUJA SPRITZ

Bitter Lemon, Limette, Maracuja 9,50

WERMUT TONIC

alkoholfreier Wermut, Bitter Lemon,
Tonic Water 8,50

VOLÉE TONIC

Pfirsich, Grapefruit, Tonic Water 8,50

KAFFEE CREMA	3.90
MILCHKAFFEE (auch vegan mit Hafermilch)	4.90
LATTE MACCHIATO (auch vegan mit Hafermilch)	4.90
CAPPUCCINO (auch vegan mit Hafermilch)	4.00
ESPRESSO	3.10
DOPPELTER ESPRESSO	5.00

TEE IM KÄNNCHEN	7.50
verschiedene Sorten	



softdrinks

Mineralwasser	0,2l. 2,90	0,75l. 8,00
---------------	---------------	----------------

Coca-Cola	0,2l. 2,80	0,4l. 5,00
-----------	---------------	---------------

Coca-Cola Zero,
Mezzo-Mix, Fanta, Sprite

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon		0,2l. 4,00
--	--	---------------

FRUCHTSÄFTE		0,2l. 3,00
Orange, Rhabarber, Maracuja, Mango, Apfel, Kirsche, Banane		

SAFTSCHORLE		0,4l. 5,50
Orange, Rhabarber, Apfel, Maracuja, Mango, Kirsche		

HOMEMADE LEMONADE		0,4l. 7,00
Wechselnde Rezepte		

birra

VOM FASS

Krombacher Pils	0,25l. 3,10	0,4l. 4,70
Alsterwasser	3,10	4,70

Starnberger Hell		0,5l. 5,50
------------------	--	---------------

FLASCHENBIER

Krombacher alkoholfrei		0,33l. 3,20
Birra Peroni		5,50

Krombacher Weizen		0,5l. 5,50
Krombacher Weizen alkoholfrei		5,50



gin tonic

4CL. GIN + TONIC WATER 2,50 €

Gin Mare	12,50
Bombay Sapphire	10,90
Ophir Oriental	11,50
Tanqueray London Dry Gin	10,50
Gin alkoholfrei	10,50

Neben unserer Karte findet ihr bei uns immer wieder neue, saisonale Aperitifs und eine große Auswahl an Spirituosen. Fragt unser Team einfach nach weiteren Leckereien.

rum 2 cl.

Botucal Reserva	6,50	Plantation Barbados	8,00
Pampero Aniversario	6,50	Ron Zacapa	8,90

whisky

Talisker Storm	9,50
Woodford Reserve	10,50
Lagavulin 16 Jahre Islay Whisky	14,00

spirituosen

Jägermeister	4,50
Vodka (wechselnd)	5,50
Baileys Original	4,00
Grappa Nonino diverse Sorten	ab 5,50
Tequila Don Julio	5,50
Amaro Montenegro	4,50
Fernet Branca	4,00
Averna	4,00
Ramazzotti	4,00
Sambuca	4,00



A photograph of a beach wedding ceremony setup. In the center, a camera is mounted on a black tripod. Behind it, a large, thin, gold-colored geometric frame (a hexagon) is set up. The frame is decorated with tall, dried floral arrangements in woven baskets. The scene is set on a sandy beach with the ocean and some people in the background.

Egal ob **STRANDHOCHZEIT**,
SOMMERFEST, **JUBILÄUM** oder
GEBURTSTAG - wir machen
dein Event zu einem
ganzbesonderen Erlebnis.

JETZT ANFRAGEN

