

# BUSINESS LUNCH

MONTAG - FREITAG 11.30 - 16 UHR

## ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI COPPA <sup>A1,2,3</sup> 12 BERKEL CUT <i>Prosciutto di Coppa / Grissini</i>	CAPONATA SICILIANA <sup>I</sup> 14 <i>geschmorte Auberginen / sonnengereifte Tomaten / Oliven und Kapern / Olivenöl extra Vergine / mediterrane Kräuter</i>
OLIVE & PARMIGIANO <sup>G,6</sup> 15 <i>gemischte Oliven / Parmesan</i>	MANZO TONNATO <sup>G,D</sup> 19.5 <i>US Beef „Creekstone“ rosa gebraten / Kapern / Thunfisch- sauce / getrocknete Tomaten</i>
BURRATINA CAPRESE <sup>A1,G</sup> 18 <i>Burratina 125g / eingelegte Romatomaten / Peperone Crusco / aromatisierter Brotcrumble</i>	CARPACCIO DI MANZO <sup>G,H3</sup> 18 <i>Rinderhüfte vom Sylter Küstenrind / Chicorée / gehobelter Pecorino / Walnüsse / Orangendressing</i>
PARMIGIANA <sup>A1,C,G</sup> 15.5 <i>warmes, sizilianisches Auberginen- gratin / San Marzano Tomaten- sauce / Parmesan / Basilikum</i>	

## INSALATA & ZUPPA

INSALATA DI TONNO <sup>D,K</sup> 17 <i>in Öl eingelegter Thunfisch / Avocado / Leccino Oliven / hausgemachtes Dressing</i>	INSALATA CAPRINO <sup>G,H3,K</sup> 18 <i>gebratener Ziegenkäse / Feige / Walnüsse / hausgemachtes Dressing</i>
<i>Auch mit veganem Tuna auf Sojabasis (VEGAN) K,F</i> 17	ZUPPA DEL GIORNO 8

## PASTA FRESCA

HAUSGEMACHT - DURCH BRONZE GEPRESST

RICCIOLI ARRABBIATA E PROVOLA <sup>A1,C,G</sup> 16 <i>scharfe San Marzano Tomatensauce / Provolonesauce / Knoblauch</i>
LASAGNE MANZO <sup>A1,C,G,I</sup> 16 <i>Rindfleisch / Mozzarella / San Marzano Tomatensauce</i>
RICCIOLI AL RAGÙ <sup>A1,C,I</sup> 18.5 <i>langsam geschmortes Rinderragout / Familienrezept</i>
RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E SALSICCIA PICCANTE <sup>G,2,3</sup> 19 <i>Steinpilze / Salsiccia piccante / Weißwein / Knoblauch / Parmesan</i>
FETTUCINE TARTUFO <sup>A1,C,G</sup> 25 <i>mit schwarzem Trüffel</i>
LINGUINE AGLIO E OLIO <sup>A1,C,G</sup> 14 <i>Olivenöl extra Vergine / geschmorter Knoblauch / Chili / Pecorino / Petersilie</i>

## SECONDI

TONNO SCOTTATO <sup>D,G</sup> 35 <i>Thunfisch / Spinat / Rote Bete-Creme / Knoblauch</i>
TAGLIATA DI MANZO <sup>G</sup> 29 <i>US Beef „Creekstone“ / Kartoffelpüree / Röstzwiebeln / Jus</i>

## BETTER PIZZA

PUTTANESCA <sup>A1,D,6</sup> 13 <i>Tomate / Sardellen / Oliven / Kapern</i>
CALZONE <sup>A1,G,2,3</sup> 16 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta / Prosciutto Cotto / Basilikum</i>
SICILIAN SHEPHERD <sup>A1,G,H3,2,3</sup> 17 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Feige / Ziegenkäse / geröstete Walnüsse / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Rucola</i>
NORCIA <sup>A1,G,2,3</sup> 23 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Steinpilze / Salsiccia Piccante / Olio di Tartufo / frisch gehobelter Trüffel</i>
LUIS TRINKER <sup>A1,G,2,3</sup> 16 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Bergkäse / Südtiroler Speck / frischer Schnittlauch</i>
SPICE LEE <sup>A1,G,H7,2,3</sup> 16 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Pecorino / Salame Piccante / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>
TARTUFO <sup>A1,G</sup> 21 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / frisch gehobelter Trüffel / Olio di Tartufo</i>
PARMAROTTI <sup>A1,G</sup> 15 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Rucola / Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi / Parmesanhobel</i>
REGINA ROYAL <sup>A1,G,2,3</sup> 19 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Steinpilze / Olio di Tartufo</i>
MOODY <sup>A1,G,6,2,3</sup> 16 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami / Prosciutto Cotto / Oliven / Artischocken / Peperoni</i>
MILANO <sup>A1,G,2,3</sup> 14 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Mailänder Salami</i>
<b>PIZZA VEGGIE / VEGAN</b>
LA BUFALA <sup>A1,G</sup> 16 <i>Tomate / Mozzarella di Bufala / Mozzarella Fior di Latte / Basilikum</i>
THE GOOD, THE BAD & THE UGLY <sup>A1,G</sup> 17 <i>Tomate / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Pecorino / Birnencarpaccio / geröstete Pinienkerne</i>
TINA TUNA (VEGAN) <sup>A1,F,6</sup> 16 <i>Tomate / veganer Tuna / Oliven / Kapern / Radicchio / Salicornia / Crema di Balsamico</i>
LA DONNA CANNONE (VEGAN) <sup>A1,H7,2,3</sup> 15 <i>Tomate / Rote Bete-Carpaccio / Rucola / Minz-Chili-Pistazien-Pesto</i>

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenliste.

BUON APPETITO