

	€	IT	FR	ES
BIRRA 0,3 l	5.90	Birra Moretti vom Fass	Pietra	Estrella Galicia
SPUMANTE 0,1 l	11.90	San Simone II Concerto Prosecco DOC	Crémant de Bourgogne Veuve Ambal Blanc	Cava Cuveé Brut D.O.
BIANCO 0,125 l	6.90	Pinot Grigio Breganze DOC, Venetien	Château Recougne Blanc, Bordeaux	El Coto 875M Finca Carbonera En Barrica Chardonnay, Rioja
ROSSO 0,125 l	7.90	Cantine San Marzano SUD Primitivo Merlot Salento IGP	Château Recougne Supérieur, Bordeaux	Viña Bujanda Rioja Crianza
ROSÉ 0,125 l	8.50	Frescobaldi Alie Rosé Toscana IGT	M Chapoutier Orsuro Rosé Côtes de Provence	Baron de Ley Rosado Rioja

★ ★ ★

Campari Soda / Orange	9.00 / 10.00
Campari Spritz	11.00
Negroni / Sbagliato / Americano	14.00

La Piccola Nonna (Italicus, Cranberry, Lime, Himbeere)	13.00
Riviera Fizz (Lavabelle, Lillet Blanc, Soda)	12.00
Limoncello Spritz	12.00
Espresso Martini	14.00

★ ★ ★

San Pellegrino, prickelnd 0,25 l / 0,75 l	4.60 / 6.90
Evian, still 0,33 l / 0,75 l	4.60 / 7.50
Crodino Rosso / Biondo Spritz	7.90
Orangina	5.50
Jus de fruit 0,25 l (Abricot, Pomme, Orange)	5.50
Coca Cola (Classic, Light, Zero 0,33 l)	4.90
Red Bull, Sugar Free 0,25 l	5.50
The Organics 0,25 l	5.20
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer	
Purple Berry, Fizzy Peach	

★ ★ ★

Espresso / Ristretto / Macchiato	3.90
Doppelter Espresso	5.90
Cappuccino	5.60
Affogato al caffè	6.00

FIESTA AND SIESTA.



BEEF TARTARE	25
traditionell von Hand gehackt, mit Butters toast	
VITELLO TONNATO	17
mit Thunfischsauce, knuspriger Kapernbeere und Butters toast	
CARPACCIO DI POLPO	19
mit Gurke, Pico de Gallo und Amalfi-Vinaigrette	
BURRATINA	17
auf slow cooked San Marzano Tomaten	
QUICHE LORRAINE	16
mit Pancetta, Gartenkräutersalat und Crème fraîche	
★ ★ ★	
LA FAMEUSE SALADE NIÇOISE	17
klassischer französischer Salat mit gekochtem Ei, Thunfisch und grünen Bohnen	
ESCALIVADA	15
rauchiges Gemüse, Sauce Romesco und Manchego	
SALADE VERTE	8
mit französischer Salatsauce und Walnüssen	
★ ★ ★	
MINISTRONE - OPTIONAL VEGAN (OHNE NUDELN)	7
eine Tradition aus dem italienischen Suppentopf	
GAZPACHO ANDALUZ	12
spanische Sommerfrische im Suppentopf	
BOUILLABAISS E MARSEILLAISE	19
comme sur la Côte d’Azur	
★ ★ ★	
SPAGHETTI ALL’ASTICE	29
mit herrlicher Hummersauce	
SPIRELLI ALLA ZOZZONA	26
mit Guanciale, Tomatensauce und Dotter	
LINGUINE TARTUFATE	29
getrübfeelte Linguine, im Parmesanlaib für Sie gerührt	
RAVIOLO ALLA CARBONARA	uno 17
Ti amo! Sempre!	due 27

TOURNEDOS ROSSINI	48
Je ne regrette rien - weder Foie Gras noch Trüffel!	
SOLE À LA MEUNIÈRE	38
Seezunge gebraten mit Butterkartoffeln und Erbsen	
COTOLETTA ALLA MILANESE	33
das Vorbild des Wiener Schnitzels aus der Mailänder Küche: Kalbskrone in Panier	
Beilagenempfehlung: gemischter Salat, Trüffelpüree, Butterkartoffeln, Erbsen	je 5.50
POLLO ALLA CACCIATORA	26
Hühnchenkeule schonend geschmort, Funghi Pioppini, weiße Polenta, Pecorino wie sonntags bei Nonna.	
ENTRECÔTE	42
mit Café-de-Paris Butter, Stangensellerie, Pomme Fondant, Demi-Glace	
DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE	27
mit Pommes Aligot und hausgetrockneten San Marzano Tomaten	
CASSOULET AUX FÈVES	24
7 mal gewendet, mit Bohnen, geräucherte Paprika, bunte Karotten, Sommerpatison	
CALAMARI IN TEGAME	Vorspeise 17
dazu Risotto Nero und Cime di Rapa	Hauptgang 29
★ ★ ★	
LIMONE DI AMALFI	12
gefüllt mit Crème Brûlée und feinem Karamell	
CRÊPES SUZETTE (AB 2 PERSONEN)	pro Person 16
glacé à la vanille et au citron	
TIRAMISU	9
Das Original! Macht süchtig.	
TARTE AU CITRON	12
frisch, très limité	
MILLE-FEUILLE	14
am Tisch für Sie angerichtet, mit Vanillecreme, Himbeeren und süßem Obers	
MOUSSE AU CHOCOLAT	9
Der Klassiker! Einfach köstlich.	
AFFOGATO AL CAFFÈ	6