

	€	IT	FR	ES
BIRRA 0,3 l	6.10	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	7.10	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 / 7.40
Evian, still 0,33 l / 0,75 l	4.60 / 7.90
Crodino Rosso / Biondo Spritz	7.90
Orangina	5.70
Jus de fruit 0,25 l (Abricot, Pomme, Orange)	5.50
Coca Cola (Classic, Light, Zero 0,33 l)	5.30
Red Bull, Sugar Free 0,25 l	5.90
The Organics 0,25 l	5.40
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer	
Purple Berry, Fizzy Peach	

★ ★ ★

Espresso / Ristretto / Macchiato	4.30
Doppelter Espresso	5.90
Cappuccino	5.70
Affogato al caffè	6.30

FIESTA AND SIESTA.



BEEF TARTARE traditionell von Hand gehackt, mit Butters toast	25
VITELLO TONNATO mit Thunfischsauce, knuspriger Kapernbeere und Butters toast	17
MAKRELE ESCABECHE mit Chioggia-Rüben und flambierter Jungzwiebel	18
BURRATINA auf slow cooked San Marzano Tomaten	17
QUICHE LORRAINE mit Pancetta, Gartenkräutersalat und Crème fraîche	16
★★★	
LA FAMEUSE SALADE NIÇOISE klassischer französischer Salat mit gekochtem Ei, Thunfisch und grünen Bohnen	17
ESCALIVADA rauchiges Gemüse, Sauce Romesco und Manchego	15
SALADE VERTE mit französischer Salatsauce und Walnüssen	8
★★★	
MINISTRONE - OPTIONAL VEGAN (OHNE NUDELN) eine Tradition aus dem italienischen Suppentopf	7
CONSOMMÉ DE QUEUE DE BŒUF mit Zungenscheiben, Cognacgelee und Mirepoix	14
BOUILLABaisse MARSEILLAISE comme sur la Côte d'Azur	19
★★★	
SPAGHETTI ALL'ASTICE mit herrlicher Hummersauce	29
SPIRELLI ALLA ZOZZONA mit Guanciale, Tomatensauce und Dotter	26
LINGUINE TARTUFATE getrübte Linguine, im Parmesanlaib für Sie gerührt	29
RAVIOLO ALLA CARBONARA Ti amo! Sempre!	uno 17 due 27

TOURNEDOS ROSSINI Je ne regrette rien - weder Foie Gras noch Trüffel!	48
SOLE À LA MEUNIÈRE Seezunge gebraten mit Butterkartoffeln und Erbsen	38
COTOLETTA ALLA MILANESE das Vorbild des Wiener Schnitzels aus der Mailänder Küche: Kalbskrone in Panier	33
Beilagenempfehlung: gemischter Salat, Trüffelpüree, Butterkartoffeln, Erbsen	je 5.50
POLLO ALLA CACCIATORA Hühnchenkeule schonend geschmort, Funghi Pioppini, weiße Polenta, Pecorino wie sonntags bei Nonna.	26
DRY AGED STEAK AUX FRITES mit Sauce Béarnaise, zweifach frittierten Chips und Sellerie	45
OSSOBUCO VOM LAMM mit Risoni, konfiertem Knoblauch und Rosmarinjus	27
CASSOULET AUX FÈVES 7 mal gewendet mit Bohnen, geräucherte Paprika, bunte Karotten, Sommerpattison	24
CALAMARI IN TEGAME dazu Risotto Nero und Cime di Rapa	Vorspeise 17 Hauptgang 29
MOULES À LA NAGE mit Pernod, Obers, Staudensellerie, Knoblauch, Wein und Focaccia	24
★★★	
LIMONE DI AMALFI gefüllt mit Crème Brûlée und feinem Karamell	12
CRÊPES SUZETTE (AB 2 PERSONEN) glace à la vanille et au citron	pro Person 16
TIRAMISU Das Original! Macht süchtig.	9
TARTE AU CITRON frisch und très limité	12
MILLE-FEUILLE am Tisch für Sie angerichtet, mit Vanillecreme, Himbeeren und süßem Obers	14
MOUSSE AU CHOCOLAT Der Klassiker! Einfach köstlich.	9
AFFOGATO AL CAFFÈ	6,30