

GINO CONSIGLIA

Gnocchi Boscaiola

Gnocchi mit Champignons und Trüffelschinken in einer cremigen Sauce

Gnocchi with mushrooms and truffle ham in a creamy sauce

18,90

„Casarecce“ all Pesto Salmone

Frische, selbstgemachte Nudeln mit Walnuss-Rucola Pesto (a)

und frischem Lachs

Fresh, homemade pasta with walnut rocket pesto (a) and fresh salmon

18,90

„Casarecce“ con Salsiccia fresca

Frische, selbstgemachte Nudeln mit hausgemachter

Salsiccia und Kirschtomaten (a)

Fresh, homemade pasta with homemade Salsiccia and cherry tomatoes (a)

18,90

Spaghetti Pistacchi e Vongole

Leckere Spaghetti mit Pistazien und Venusmuscheln

Delicious spaghetti with pistachios and clams

19,90

Spaghetti im Parmesanlaib

Spaghetti in a Parmesan loaf

16,90

ANTIPASTI

Bruschette

*Frisches italienisches „Pinsa Brot“ mit Tomatenstückchen, Knoblauch,
Oregano und Basilikum (a)*

Fresh Italian “pinsa bread” with pieces of tomato, garlic, oregano and basil (a)
11,90

Bruschette con Avocado

*Frisches italienisches „Pinsa Brot“ mit Tomatenstückchen, Knoblauch,
Oregano und Basilikum und Avocado (a)*

*Fresh Italian “pinsa bread” with pieces of tomato, garlic,
Oregano and basil and avocado (a)*

14,90

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

Feingeschnittenes Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesanstreifen (f)

Finely cut beef fillet slices with rocket and parmesan strips (f)

15,90

Antipasto La Bottega

*schön belegt mit leckeren Produkten wie z.B. San. Daniele Schinken, Parmigiana
Trüffelkochschinken, Caprese, Oliven + Käsevariationen, Bruschette (1,2,5,7,9,f,a)*
*beautifully topped with delicious products such as San. Daniele ham, Parmigiana,
truffle cooked ham, mozzarella, Olives + cheese variations, bruschette (1,2,5,7,9,f,a)*

19,90

Burrata con verdure

Cremiger Frischkäse aus Apulien auf lauwarmem mediterranem Gemüse.

Creamy fresh cheese from Apulia on lukewarm Mediterranean vegetables

16,90

Funghi balsamico

Balsamico-Champignons mit Honig / Balsamic mushrooms with honey

14,90

ANTIPASTI

Polipo con Patate e Verdure

Oktopus mit Kartoffeln und frischem Gemüse

Octopus with potatoes and fresh vegetables

24,90

Gamberoni aglio e olio

Garnelen in Knoblauchsauce (b)

Prawns in garlic sauce (b)

16,90

Parmigiana della Mamma Rosa

Überbackener Auberginenauflauf mit Ei, Parmesan und Brot nach

Oma Rosa's Rezept (c,f,a)

Gratinated aubergine casserole with egg, parmesan and bread

Grandma Rosa's recipe (c,f,a)

15,90

Vitello Tonnato

Kalbsnuss in feine Scheiben geschnitten, mit einer Thunfischsauce (4)

Thinly sliced veal with a tuna sauce (4)

15,90

** gerne servieren wir Ihnen ein warmes Pinsa Brot mit Rosmarin*

** We are happy to serve you a warm Pinsa bread with rosemary*

6,90

INSALATA

Insalata mista piccola

Kleiner gemischter Salat (1,i)

Small mixed salad (1,i)

7,80

Insalata tonno

Kleiner gemischter Salat mit Thunfisch (1,d,i)

Small mixed salad with tuna (1,d,i)

9,90

Insalata grande con gamberi

Großer hausgemachter Salat mit Garnelen, Gurken, Tomaten, Mozzarella, Oliven, Champignons und Paprika (1,b,f,i)

Large homemade salad with shrimp, cucumber, tomatoes, mozzarella, olives, mushrooms and peppers (1,b,f,i)

16,90

Insalata Caprese con Rucola

Leckerer Salat mit Tomaten, Mozzarella und Rucola.

Delicious salad with tomatoes, mozzarella and rocket.

13,90

Caesar Salad

Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Caesar-Dressing

Large mixed salad with chicken breast strips and Caesar dressing.

15,90

PASTA

Gnocchi ripieni con mozzarella e rucola

*Große Gnocchi gefüllt mit Mozzarella und Rucola, frischen Kirschtomaten
und Parmesanstreifen (a,f)*

*Large gnocchi filled with mozzarella and rocket, fresh cherry tomatoes and
parmesan strips (a,f)*

18,90

Tagliolini al limone con gamberetti aglio e olio

*Zitronenbandnudeln in Knoblauchöl mit Kräuter-Kirschtomaten und
Gamberetti, leicht pikant (a,b)*

*Lemon tagliatelle in garlic with herb cherry tomatoes and
Gamberetti, slightly spicy (a,b)*

17,90

„Casarecce“ all'arrabbiata

*Frische, selbstgemachte Nudeln in einer scharfen Tomatensauce (a)
Fresh, homemade pasta in a spicy tomato sauce (a)*

14,90

Ravioli Salmone e Spinaci

*Gefüllte Nudeltaschen mit Lachs und frischem Spinat
Filled pasta pockets with salmon and fresh spinach*

17,90

Tagliatelle con Tartufo im Parmesanlaib

*Tagliatelle mit Trüffel im Parmesanlaib
Tagliatelle with truffle in a parmesan loaf*

21,90

PINSA ROMANA

Die Pinsa ist eine Art Focaccia und wird aus Reismehl, Weizen, Soja und Sauerteig zubereitet.
The pinsa is a type of focaccia and is made from rice flour, wheat, soy and sourdough

Pinsa Lucrezia

Pinsa mit Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella und Parmesankäse (a,f,h)
Pinsa with rocket, cherry tomatoes, mozzarella and parmesan cheese (a,f,h)

14,90

Pinsa Tonno e Cipolla con Gorgonzola

Pinsa mit Thunfisch, Zwiebeln und Gorgonzola Käse
Pinsa with tuna, onions and gorgonzola cheese

17,90

Pinsa Toni

Pinsa mit frischer, hausgemachter Salsiccia, Kirschtomaten und Gorgonzola Käse (a,f,h)
Pinsa with fresh, homemade salsiccia, cherry tomatoes and Gorgonzola cheese (a,f,h)

18,90

Pinsa Pantalone

Pinsa mit frischem Blattspinat, frischem Lachs und Mozzarella (a,f,h)
Pinsa with fresh leaf spinach, fresh salmon and mozzarella (a,f,h)

18,90

Pinsa Gino

Pinsa mit Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola und Parmaschinken (1,2,5,7,9,a,f,h)
Pinsa with cherry tomatoes, mozzarella, rocket and Parma ham (1,2,5,7,9,a,f,h)

18,90

Pinsa Pane / Pinsa Bread

6,90

DOLCE

Tiramisu

Geschichtete Löffelbiskuits in einer sündig-leckeren Creme aus Mascarpone und Zucker (11,13,a,f)

Layered ladyfingers in a sinfully delicious cream mascarpone and sugar. (11,13,a,f)

6,20

Panna Cotta

Gekochte Schlagsahne, Vanille und Zucker verschmelzen zu einer leckeren, kulinarischen Verführung.

Cooked whipped cream, vanilla and sugar melt into one delicious, culinary seduction.

6,20

Tartufo di Pizzo al pistacchio

Ein Traum aus Tartufo-Eis mit Pistazien ummantelt. (f)

A dream of tartufo ice cream coated with pistachios. (f)

9,20

Affogato all caffè

Frisches, leckeres Tartufo-Eis „ertränkt“ in rassicem Espresso.

Fresh, delicious Tartufo ice cream "drowned" in classy espresso.

9,90