



Pinsa Romana

Focaccia Kirschtomaten | Oregano | Olive Leccine | Basilico | Olivenöl 12€

Mozzarella Fior di Latte | Basilikumpesto 14€

Alla Fritz: Mozzarella Fior di Latte | Salame Felino 14€

Thunfisch | Karamellisierte rote Zwiebel | Getrocknete Tomaten | Kapern | Basilico 16€

Salami | Prosciutto | Funghi 15€

Spianata Calabreze | Tropea Zwiebel | Olive Leccine | Basilico 15€

Frisches Gemüse der Saison 16€

Parmaschinken | Rucola | Grana Padano 18€

Salsiccia | Spianata Piccante | Bufala Mozzarella | Kirschtomaten | Basilico 19€

Spianata Piccante | Bufala Mozzarella | Getrocknete Tomaten | Basilico 16€

Geschmorte Rinderschulter | Spianata Piccante | Kirschtomaten | Bufala mozzarella 19€

Gorgonzola | Frische Blatt Spinat | Kirschtomaten | Walnuss 17€

Black Tiger Garnelen | Nduja Creme | Gegrillt Zucchini | Stracciatella Käse 21€



Antipasti

- Artischockensuppe mit Crostini Brot 10€*
(Bombolona) Bufala Mozzarella, Paniert, Frittiert auf Tomatenragout 19€
Vitello Tonnato mit Gebratene Baby Calamari 21€
Feldsalat mit Crostini Brot, Guanciale und Grana Padano Käse 15€
Black Tiger Garnelen in Chilli-Knoblauchöl gebraten und Crostone Brot 19€
Gratinierter Ziegenkäse auf Birnen Carpaccio und Karamellisierte Feigen 18€
Carpaccio vom Black Angus Beef mit Gebratenen Cardoncelli-Pilzen 19€

Paste

- Grüne Tagliatelle mit Weißweinragout und Grana-Padano-Creme 19€*
Hausgemacht Tortelloni mit Ricotta und Spinat Füllung mit Frischem Trüffel 24€
Orecchiette mit gelb-rottem Kirschtomatenragout mit Büffelmozzarellacreme 17€

Secondi

- Gebratene Baby Calamari mit Feldsalat und Cocktail-Mayonnaise 30€*
Seeteufel Medaillons in Weißweinsobe Rosmarin-Kartoffelnrösti und Blattspinat 35€
Kalbs-Saltimbocca alla Romana mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 29€
Black Angus Tagliata in eine Trüffelkruste 37€
Geschmorte US-Rinderschulter auf Kartoffelstampf, Gemüse und Rotweinjus 36€