

## **Insalate / Salate**

### **Insalata Verde *CM***

Grüner Salat

8.50

### **Insalata Mista *CM***

Gemischter Salat

11.50

### **Insalata di Rucola *GO***

Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherrytomaten  
angemacht mit feinstem Olivenöl und Balsamico

14.50

### **Insalata di Pomodori *CM***

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

10.50

### **Insalata Siciliana**

Orangen-Fenchelsalat mit schwarzen Oliven und roten Zwiebeln  
Mariniert mit bestem Olivenöl, Salz und Pfeffer

16.50

## **Antipasti / Vorspeisen**

### **Carpaccio di Manzo *G***

fein geschnittenes, rohes Rindfleisch im Olivenöl mariniert mit Parmesan

22.00

### **Bruschetta al Pomodoro *A***

Geröstete Weissbrotscheiben mit Knoblauch, Olivenöl, Tomatenwürfel

8.50

### **Chouriço de Vinho *AGO***

In Rotwein gekochte, geräucherte portugiesische Schweinswurst aus Lamego

13.50

### **Gamberi al Brandy *AO***

Knoblauchgarnelen in einer Brandysauce

Mit Crostini

18.50

## **Pasta / Pasta**

### **Lasagne Ricetta di Michele** *ACGLO*

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleischsauce nach Micheles Rezept  
25.50

### **Spaghetti alla Carbonara** *ACG*

Eigelb, Guanciale, Parmesan und Pfeffer  
24.50

### **Spaghetti all` Arrabiata** *AC*

Würzig- pikante Tomatensauce  
19.50

### **Spaghetti Gamberi** *ACGB*

Spaghetti mit Garnelen, Cherrytomaten und Spinat  
28.50

### **Tagliatelle al Ragú** *ACGLO*

Bandnudeln mit hausgemachter Hackfleischsauce  
24.50

### **Penne alla Vodka** *ACGO*

Tomatenrahmsauce und Vodka  
23.50

### **Risotto Pomodoro con Mascarpone e Basilico** *G*

Tomatenrisotto mit cremigem Mascarpone und Basilikum  
28.50

## **Von Hand gemachte Pasta**

### **Rustico Triangolo** *ACG*

Mit einer kräftigen Füllung aus Provolone-Käse und getrockneten Tomatenstücken  
Cherrytomaten, Taggiasca Oliven, Rucola  
29.50

### **Gransole Melanzane** *ACG*

Gefüllt mit Auberginen/Tomaten/Mozzarella, dazu Salbeibutter, getrocknete Tomaten  
und knusprig gebratenen Speck  
29.50

### **Gnocchi Sternen** *AG*

Tomatensauce mit Parmesan, Knoblauch und Basilikum  
Im Pizzateig serviert  
25.50

## Carne / Fleisch

### Tagliata di Manzo

Rosa gebratenes Rindsentrecôte auf Rucola  
mit Cherrytomaten und Parmesansplitter

42.00

### Scaloppine di Vitello al Limone *AO*

Kalbsschnitzel mit erfrischender Zitronensauce

34.50

### Scaloppine di Maiale alle Erbe Mediterranee *G*

In Butter gebratene Schweinsschnitzel mit mediterranen Kräutern

26.50

### Sternen Burger im Pizza Bun *ACG*

Hausgemachter Beefburger mit geschmolzenem Käse, knusprigem Rohschinken,  
getrockneten Tomaten, frischem Rucolasalat, Balsamicozwiebeln und Cocktailsauce  
im Pizzabrot

24.50

Serviert mit hausgemachten Kartoffelchips

29.50

### Pollo alla Valdostana *GAO*

Gebratene Pouletschnitzel belegt mit Schinken und geschmolzenem Käse

Serviert mit Kurkumarisotto

28.50

## Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage

Tagliatelle *AC*, Risotto *G*, Kartoffelschnitze aus dem Ofen, hausgemachte Kartoffelchips,  
Mischgemüse

5.50

## Pesce / Fisch

### Filetto di Orata *DAC*

Goldbrassenfilets

Mit Taggiasca Oliven und Cherrytomaten

Tagliatelle

36.50

## Dolci / Desserts

### **Tiramisu Fatto in Casa con Fragole** ACG

Hausgemachtes Tiramisu mit Erdbeeren

12.50

### **Coupe Romanoff** GH

Vanilleglacé und Erdbeer/Himbeersorbet

Mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Rahm

13.50 / kl.11.50

### **Pizza Nutella** GHF

Eine sündhaft süsse Versuchung

11.50

### **Pastel de Nata con Cannella e Gelato alla Vagnilia** ACPG

Pastel de Nata mit Zimt und Vanilleglacé

10.50

- **Pastel de Nata** oder **Pastel de Belém** ist ein Blätterteigtörtchen mit Konditorcreme, das vermutlich bereits vor dem 18. Jahrhundert von den Mönchen des Mosteiro dos Jerónimos in Belém, heute ein Stadtteil Lissabons, hergestellt wurde.



Haben Sie schon unseren **Pastel de Nata Likör** probiert?!

5 cl

8.50

oder

wählen Sie aus unserer Mövenpick Glacékarte einen feinen Coup aus

Diverse Glacé Sorten G

1 Kugel / Mit Schlagrahm

4.90 / 1.50