



VORSPEISEN

- | | |
|--|---|
| RAVIOLINI IN BRODO 7,50
Frische Raviolini (mit Fleisch) in Rinderkraftbrühe mit Parmesankäse (a,c,e) | FRITTINI MISTI 14,50
Verschiedene gebackene Fingerfoods aus Italien (a,b,c,e) |
| OLIVE ALL'ASCOLANA 6,50
Riesenoliven, gefüllt mit einer schmackhaften Fleischmischung und knusprig paniert (a,c) | TARTARE DI MANZO 16,00
Herzhaftes, handgeschnittenes Rindertatar mit Kapern, Oliven, Senf, Eigelb (6,a,c,g) |
| ✓ BRUSCHETTA CLASSICA 6,00
Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Basilikum und einem Schuss nativem Olivenöl extra (a) | ANTIPASTO MISTO 18,50
Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses (1,2,3,7,d,e) |
| ✓ TRIS DI BRUSCHETTE 11,00
Dreierlei Bruschetta, mit 3 verschiedenen Belägen (1,a,e) | |
| ✓ PECORINO ARROSTO 11,50
Gegrillter sardischer Pecorinokäse auf Pane Carasau (sardisches knuspriges Brot), Honig (a,e) | |
| ✓ MILLEFOGLIE DI MELANZANE 11,00
Geschichtete Auberginen mit Tomatenscheiben und Mozzarella, dazu geröst. Knoblauchbrot (a,e) | |
| BURRATA CON PROSCIUTTO 11,50
Burrata mit zartem, fließendem Kern, serviert mit hauchdünnen Scheiben von Parmaschinken (1,3,7,e) | |
| CARPACCIO CLASSICO 16,00
Feinste Angus-Rinderfiletscheiben mit Vinaigrette, gehobeltem Parmesan und Rucola (6,c,g) | |
| GAMBERONI CON PORCINI 19,50
Vier gebratene Riesengarnelen mit aromatischen Steinpilzen und grünem Pfeffer, serviert auf einem Bett aus frischem Rucola (a,b) | |

SALATE

- | |
|--|
| ✓ INSALATA MISTA 6,00
Kleiner gemischter Salat mit Eisbergsalat, Kirschtomaten, Paprika, Karotten, Zucchini |
| ✓ INSALATA DEL BOSCO 18,50
Gemischter Salat mit gebratenen Steinpilzen, Champignons und Pecorinokäse (e) |
| INSALATA CON SALMONE 19,50
Gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet und Mandeln in Honig mariniert (d,f) |
| INSALATA PRIMAVERA 19,50
Gemischter Salat mit gegrilltem Putenbrustfilet, Parmaschinken und Mozzarella (1,3,7,e) |
| INSALATA DELLA CASA 19,50
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Rindersteakstreifen (6,b) |

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Spezialdressing serviert (g)



PASTA FRESCA

PAPPARDELLE

AL RAGÙ DI CINGHIALE 16,00

Ein klassisches Wildgericht aus der Toskana. Breite Bandnudeln mit Wildschweinragout, verfeinert mit Parmesan (a,e)

PAPPARDELLE

ALLA BOSCAIOLA 16,50

Breite Bandnudeln mit pik. Salsiccia (Ital. Wurstspezialität), Kirschtomaten, Steinpilzen, Safran und Parmesan (1,3,7,a,c,e)

✓ RAVIOLONI AL PARMIGIANO 16,00

Nudeltaschen mit Ziegenkäse-Spinatfüllung, zubereitet mit Parmesancreme und Walnüssen (a,c,e,f)

TAGLIATELLE AL SALMONE 16,00

Bandnudeln mit zarten Lachsstreifen in einer cremigen Sahnesoße (a,d,e)

SPAGHETTI

CON LE CAPELANTE 17,50

Mit Jakobsmuscheln, aromatischem Safran, Kirschtomaten und Basilikum – ein Hauch von mediterranem Genuss (a,d,h)

TAGLIATELLE

✓ AI FUNGHI PORCINI 16,00

Bandnudeln, serviert mit einer Mischung aus Steinpilzen und Champignons, umhüllt von einer samtigen Sahnesoße und Parmesan (a,e)

SPAGHETTI CON GAMBERI

E PESTO DI PISTACCHI 16,50

In cremigem Pistazienpesto, mit saftigen Garnelen. Ein harmonisches Zusammenspiel aus nussigem und Meeresaroma (a,b,h,f)

PACCHERI

AL PISTACCHIO E BURRATA 16,50

Große Rohrnudeln in einem cremigen Pistazienpesto, verfeinert mit knusprigem Guanciale (Schweinebacke) und zarter Burrata (a,c,e,f)

SPAGHETTI

VONGOLE E BOTTARGA 16,50

Eine Art Kaviar aus Sardinien (Meeräschenrogen), gerieben auf Spaghetti mit Venusmuscheln (a,b,f)

PACCHERI

CON STRACCETTI DI MANZO 16,00

Große Rohrnudeln mit zarten Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan (a,e)

MALLOREDDUS

ALLA CAMPIDANESE 16,00

Herzhafte sardische Gnocchetti mit Salsiccia-Ragout, Safran und Pecorinokäse (1,3,7,a,e)

PACCHERI

AI FRUTTI DI MARE 17,50

Große Rohrnudeln mit Garnelen, Calamari, Miesmuscheln und Venusmuscheln in einer leichten Tomatensauce mit Weißwein und Petersilie (b,e,h)

RISOTTO AI

✓ FUNGHI PORCINI 16,00

Carnaroli-Reis mit aromatischen Steinpilzen und Champignons, abgerundet mit Parmesan (e)

RISOTTO

ALLA MILANESE 16,00

Carnaroli-Reis, verfeinert mit Butter, Parmesan und Safran, nach traditioneller Mailänder Art. Goldgelb und aromatisch (e)

Unsere frischen Pastagerichte sind inspiriert von den vielfältigen Regionen Italiens – von Norden bis Süden. Begleiten Sie uns auf einer geschmackvollen Reise durch das kulinarische Herz Italiens!



FRISCHER ITALIENISCHER TRÜFFEL

Genießen Sie unsere exklusiven Trüffelgerichte, zubereitet mit frischen Zutaten und dem intensiven Aroma des Trüffels. Lassen Sie sich von unseren Kreationen zu einer unvergesslichen kulinarischen Reise entführen.

VORSPEISEN

- TARTARE AL TARTUFO** 19,50
Handgeschnittenes herzhaftes Rindertatar mit Kapern, Oliven, Senf und gehobeltem Trüffel (a,g)
- CARPACCIO DI MANZO** 19,50
Zarte Scheiben vom edelsten Angus-Rinderfilet, verfeinert mit nativem Olivenöl extra, gerösteten Pinienkernen, hauchdünnem Parmesan und frisch gehobeltem Trüffel

PASTA UND RISOTTO

- ✓ **RAVIOLACCI** 19,50
Nudeltaschen gefüllt mit cremigem Ricotta und aromatischen Steinpilzen, verfeinert mit zerlassener Butter, frisch geriebenem Parmesan und geriebenem Trüffel (a,c,e)
- ✓ **PAPPARDELLE** 18,50
Breite Bandnudeln, umhüllt von einer Parmesancreme, verfeinert mit gehobeltem Trüffel und frisch geriebenem Parmesan – ein elegantes Gericht, das die Sinne verwöhnt
- RISOTTO** 19,50
Ein herrlich cremiges Risotto, zubereitet mit grob zerbröselter würziger Salsiccia und verfeinert mit zarter Burrata. Feine Trüffelspäne und frisch geriebenem Parmesan setzen den letzten aromatischen Akzent (e)

HAUPTGERICHTE

- SCALOPPINE DI VITELLO** 33,50
Zarte Kalbsmedaillons, umhüllt von einer aromatischen Trüffelsauce und verfeinert mit gehobeltem Trüffel. Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln und einem kleinen Salat (200g - a,e)
- FILETTO DI MANZO** 37,50
Saftiges Black Angus Rinderfilet, begleitet von einer köstlichen Mischung aus Steinpilzen und Champignons, veredelt mit gehobeltem Trüffel. Dazu servieren wir frisches, saisonales Gemüse und einem kleinen Salat (200g)



PREMIUM ARGENTINISCHE STEAKS

Wir servieren ausschließlich Rindfleisch von höchster Qualität – besonders zart und saftig. Unsere Steaks werden standardmäßig medium gegrillt. Sollten Sie eine andere Garstufe bevorzugen, lassen Sie es unser Servicepersonal gerne wissen. Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht, inklusive Knochen, falls zutreffend.

ARG. RINDERFILET 31,50

Das edelste und zarteste Stück vom Rind mit herzhaftem Geschmack (200g)

je weitere 50g + 7,00 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

ARG. ENTRECÔTE 32,50

Saftiges Rib-Eye mit dem typischen Fettague. Ein Genuss für jeden Steakliebhaber (300g)

je weitere 50g + 5,50 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage

ARG. RUMPSTEAK 29,00

Aus dem Roastbeef geschnitten, ohne Fettrand, kernig und zart (250g)

je weitere 50g + 5,50 Euro
Dazu einen kleinen Salat und Beilage



PICASSO SPEZIALITÄTEN

PICASSO TELLER 30,00

Angus-Rinderfilet und Schweinefilet Medaillons in einer herzhaften Gorgonzolasoße, dazu Pommes frites (250g - a)

GRILLTELLER 30,00

Für wahre Feinschmecker: Rumpsteak, Schweinefilet, Putenfilet und Lammkotelett, dazu Pfeffersoße und Pommes frites (350g - a)

SURF AND TURF 32,00

Probieren Sie diese erlesene Kombination aus drei Riesengarnelen und Angus-Rinderfilet, dazu frisches Gemüse (150g - b)

LADY CUT ANGUS-FILET 28,50

Feinste Qualität: zartes, kleines Rinderfilet mit duftenden Kräuterkartoffeln und einem kleinen Salat (160g - a,b)

KINGS OF ANGUS-BEEF STEAKS 35,00

Ein majestätisches Duo aus zartem Rinderfilet & saftigem Entrecôte, serviert mit goldbraunen Kräuterkartoffeln (350g - a)

PAILLARD VOM RINDERFILET 28,50

Zartes Angus-Rinderfilet, dünn geklopft und belegt mit Steinpilzen, frischem Rucola, Kirschtomaten und gehobelmtem Parmesan (180g - e)

KALBSMEDAILLONS 27,50

Mit aromatischen Steinpilzen und Champignons. Serviert mit knusprigen Kroketten und einem kleinen Salat (200g)

HERREN TELLER 26,50

Eine Kreation für jeden Mann: Angus Rinder-Steak, Schweinefilet, Pfeffersoße und Pommes frites (300g - a,e)



LAMMKRONE 32,50
Rosa gegrillte Lammkrone vom neuseeländischen Lamm, begleitet von goldbraunen Kräuterkartoffeln und mit Kräuterbutter (300g - a,e)

LAMMKOTELETTS 27,00
Zarte und aromatische Lammkoteletts, schonend gegrillt für intensiven Geschmack, serviert mit frischem Gemüse (230g)

SCHWEINEFILET 21,00
Zartes Schweinelendchen, serviert mit einer reichhaltigen Champignonsoße und knusprigen Pommes frites (200g - a,e)

PUTEN FILETSTEAK 19,50
Zart gegrillte Putenbrust, serviert mit frischem Gemüse und einem kleinen Salat (200g)

FISCH

FILETTI DI ORATA 28,50
Doradenfilet mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten in Weißweinsoße, dazu einen kleinen Salat und Beilage (b,d,h)

ZANDERFILET 26,00
Gebraten auf der Haut, begleitet von einer aromatischen Thymian-Zitronensauce, dazu einen kleinen Salat und Beilage (d,e,g)

SALMONE ALLA GRIGLIA 26,00
Gegrilltes norwegisches Lachsfilet, dazu einen kleinen Salat und Beilage (d,g)

BEILAGEN (a,c,e)

POMMES FRITES 4,00

KROKETTEN 4,00

KNOBLAUCHBROT 4,00

KRÄUTER KARTOFFELN 4,00

WILDE KARTOFFELN 4,00
Scharf gewürzt

FRISCHES GEMÜSE 6,00

BLATTSPINAT 5,50

CHAMPIGNONSOBE 3,50

PFEFFERSOBE 3,50

GORGONZOLASOBE 4,00

KRÄUTERBUTTER 1,50

VEGAN

VORSPEISE

VEGAN ROTE BETE CARPACCIO 13,50
Mit Rucola, gerösteten Pinienkernen, Zitronen-Vinaigrette und einem Hauch Ahornsirup (f)

VORSPEISE

VEGAN MELANZANE ALLA SARDA 10,50
Gegrillte Auberginen auf Pane Carasau (sardisches Brot) mit Tomatenwürfeln, Kapern, Oregano (a)

VEGAN GIRASOLI ALLE VERDURE 17,00
Runde Ravioli, gefüllt mit einer Mischung aus Kichererbsen und Zwiebeln, serviert mit sautiertem Gemüse und einer aromatischen Tomatensauce (a)

VEGAN RISOTTO ALLE ZUCCHINE 16,00
Cremiges Safranrisotto mit zarten Zucchiniestreifen und süßen Erbsen und nativem Olivenöl extra – 100 % vegan und voller Geschmack



DESSERT

TIRAMISÙ 8,50
Zarte Löffelbiskuits, sanft in Espresso getränkt, geschichtet mit einer cremigen Mascarponefüllung und verfeinert mit einer Prise Kakao (9,a,c,e)

PANNA COTTA 8,50
Zartschmelzend auf der Zunge mit einem feinen Vanillegeschmack. Panna Cotta zählt zu den beliebtesten Desserts Italiens (a,c,e)

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO 8,50
Schokoladensoufflé mit einem zarten, flüssigen Schokoladenkern, serviert mit einer samtigen Vanillesauce (a,c,e)

TORTINO AL PISTACCHIO 9,00
Ein zartes, luftiges Soufflé von edlen Pistazien mit einem Herz aus flüssiger Pistaziencreme, die auf der Zunge schmilzt (a,c,e,f)

CHEESEKAKE AL LIMONE 8,50
Luftige Mousse aus feiner Milchcreme, veredelt mit einer mediterranen Zitronensauce, serviert auf einem knusprigen Keksboden (a,c,e)

GIANDUIOTTO 8,50
Gianduia-Eis mit gehackten und ganzen Haselnüssen, mit einem Herz aus geschmolzene Schokolade (a,c,e)

SEMIFREDDO AL TORRONCINO 8,50
Weißes Nougatparfait, bedeckt mit einer Schicht kleiner karamellisierten Haselnussstückchen (a,c,e)

CASSATINA SICILIANA 8,50
Ein klassisches sizilianisches Törtchen mit einer Füllung aus cremigem Ricotta und zartem Marzipan (a,c,e)

TARTUFO AL LIMONCELLO 8,50
Halbgefrorene Eisdessert aus Limonencreme und mit einem Kern aus Limonencello und umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen (a,c,e)

CRÈME BRÛLÉE 8,50
Ein samtig-cremiges Dessert aus Eigelb, Zucker, Sahne und feiner Vanille, verfeinert mit einer knusprigen Karamellkruste (a,c,e)

FORMAGGIO MISTO 13,50
Verschiedene Käsesorten aus Italien dazu Orange-Senfsauce (e,g)

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT UND KÄSE

11 FILARI PRIMITIVO DOLCE 6,00
Apulien - Der 11 Filari Primitivo di Manduria Dolce Naturale ist ein delikater Süßwein (5cl.)

DULCIS VINSANTO DOC 6,00
Umbrien - Goldgelber Dessertwein aus Trebbiano Trauben (5cl.)