

### Aperitif

Sherry dry, medium	5 cl	5,00 €
Martini bianco <sup>1</sup> / rosso <sup>1</sup> / dry <sup>1</sup> / fiero <sup>1</sup>	5 cl	5,00 €
Martini Fiero <sup>1</sup> / Bianco & Tonic <sup>11</sup>	0,2l	6,90 €
St. Germain Royal Hugo	0,2l	12,90 €
Ramazotti Rosato	0,1l	7,50 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2l	7,50 €
Hugo	0,2l	8,50 €
Campari Orange / Soda	0,2l	7,50 €
Lillet Berry	0,2l	8,50 €
Bellini	0,1l	10,50 €
Kir Royal	0,1l	11,90 €
Chambord Prosecco	0,1l	7,00 €

### Sparkling

Prosecco / Prosecco Rosé	0,1l	6,50 €
Martini Spumante Rosé	0,1l	6,50 €
Champagner	0,1l	10,90 €

### Aperitif Ohne Alkohol

San Bitter <sup>1</sup>	0,1	4,50 €
Crodino <sup>1</sup>	0,1	4,50 €

### Long Drinks

Bombay Sapphire Gin Tonic <sup>11,14</sup>	4 cl	10,50 €
Beefeater Gin Tonic <sup>11,14</sup>	4 cl	8,50 €
Mare Gin <sup>11,14</sup>	4 cl	13,50 €
Hendrick`s Tonic <sup>11,14</sup>	4 cl	11,50 €
Monkey 47 Tonic <sup>11,14</sup>	4 cl	16,50 €
Tanqueray Gin Tonic <sup>11,14</sup>	4 cl	9,50 €
Bosford Rosé Gin Tonic <sup>1,11,14</sup>	4 cl	7,50 €
Dewars 12Y. Whiskey Cola <sup>1,10</sup>	4 cl	9,50 €
Jim Beam Cola <sup>1,10</sup>	4 cl	9,50 €
Jack Daniels Cola <sup>1,10</sup>	4 cl	9,50 €
Scotch Ballantines Cola <sup>1,10</sup>	4 cl	8,50 €
42 Below Vodka Lemon <sup>5,11</sup>	4 cl	8,50 €
Vodka Grey Goose Lemon <sup>5,11</sup>	4 cl	11,50 €
Bacardí Cola <sup>1,10</sup>	4 cl	8,50 €
Havana Club 7Y Cola <sup>1,10</sup>	4 cl	10,50 €

Weitere Longdrinks auf Anfrage

## Vorspeisen - Starters

<b>Bruschetta Classica</b> <sup>20,26</sup> <i>Three pieces of bruschetta classica</i>	7,50 €
<b>Burrata auf gegrilltem Zucchinibett mit Kirschtomaten und Basilikum</b> <sup>2,26</sup> <i>Burrata on grilled zucchini with cherry tomatoes and basil</i>	16,90 €
<b>Duett von Vitello Tonnato und Rinderfiletcarpaccio mit Rucola-Parmesan</b> <sup>28,29</sup> <i>Duet of Vitello Tonnato and beef fillet carpaccio with rocket parmesan</i>	17,90 €
<b>Gegrillter Oktopus auf Beluga-Linsen mit Dressing aus frischen Zitrusfrüchten</b> <sup>21,28</sup> <i>Grilled octopus on beluga lentils with fresh citrus dressing</i>	18,50 €
<b>Sashimi Variation vom Thunfisch und Lachs mit Wasabi und Avocado-Spalten</b> <sup>1,23,25</sup> <i>Sashimi variation from tuna and salmon with wasabi and avocado slices</i>	21,50 €
<b>Norwegisches Lachs-Tartar mit Ingwer-Soja-Vinaigrette</b> <sup>23</sup> <i>Norwegian salmon tartare with ginger soy vinaigrette</i>	17,50 €
<b>Antipasti misti Bocconcino</b> <sup>26,23, 21,27,22,20,24,25,28,30</sup> <i>Mixed starters Bocconcino</i>	16,50 €

## Salate – *Salads*

Caesar Salat mit Hähnchen, Kapern-Sardellen-Dip und Croutons <sup>20,26,29</sup>

*Caesar salad with chicken, caper and anchovy dip and croutons*

16,90 €

Babyspinat-Salat mit Crevetten, karamellisierten Walnüssen und Limetten-Dressing auf Orangen-Carpaccio <sup>21,26</sup>

*Baby spinach salad with shrimps, caramelized walnuts and lime dressing on orange carpaccio*

18,50 €

Wildkräuter-Salat mit lauwarmen Ziegenkäse, Erdbeer-Dressing und gehobelten Mandeln <sup>26</sup>

*Wild herbs salad with lukewarm goat cheese, strawberry dressing and sliced almonds*

15,90 €

## Suppen – *Soups*

Minestrone di Verdure – Frische Gemüsesuppe mit Kräuter-Croutons

*Fresh vegetable soup with herb croutons*

8,50 €

Hausgemachte Edel-Fischsuppe „Toskanische Art“ <sup>20,21,23,28,32</sup>

*Homemade Fish soup "Tuscan style"*

16,90 €

## Nudeln – Pasta

<b>Gefüllte Ricotta-Spinat-Tortelloni mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Parmesan</b> <small>20,26</small>	14,90 €
<i>Filled Ricotta-spinach-Tortelloni with tomato-basil-sauce and parmesan</i>	
<b>Gnocchetti Sardi mit Rinderragout und Pecorino</b> <small>20,26</small>	16,90 €
<i>Gnocchetti Sardi with beef ragout and pecorino</i>	
<b>Linguine „allo Scoglio“ mit Meeresfrüchten</b> <small>21,23,27</small>	21,50 €
<i>Linguine „allo Scoglio“ with seafood</i>	
<b>Tagliatelle nere - schwarze Bandnudeln mit Flußkrebse und Cherry-Tomaten</b> <small>20,21</small>	17,90 €
<i>Tagliatelle nere - black ribbon noodles with crayfish and cherry tomatoes</i>	
<b>Taglierini mit schwarzen Trüffeln „Scorzzone“ im Parmesan-Nest</b> <small>20,26</small>	24,90 €
<i>Taglierini with black truffles "Scorzzone" in Parmesan nest</i>	

Auf Wunsch sind auch glutenfreie Nudeln erhältlich.  
*On request, we offer also gluten-free noodles.*

## Fleisch - *Meat*

Lammkarree „Al Forno“ kross gebraten mit mediterranen Kräutern 32,90 €

*Rack of lamb "Al Forno" crispy fried with Mediterranean herbs*

Gegrilltes Kalbskotelette mit Salbeibutter 33,90 €

*Grilled veal cutlet with sage butter*

Gemischter Fleischteller vom Grill mit Rind, Lamm und Geflügel 34,90 €

*Mixed grilled meat dish with beef, lamb and poultry*

Rinderfilet vom Premiumbeef gegrillt (220g) 35,90 €

*Beef fillet of premium beef grilled (220g)*

Rinderfilet vom Premiumbeef gegrillt (400g) 49,90 €

*Beef fillet of premium beef grilled (400g)*

## Fisch - *Fish*

Lachsfilet (Label rouge) mit Safransauce <sup>23</sup> 24,50 €

*Salmon fillet (label rouge) with saffron sauce*

Loup de Mer Filet (Wildfang) mit Limettensauce <sup>21,23,27</sup> 29,50 €

*Loup de Mer fillet with lemon sauce*

3 Gamberoni giganti „alla erbe“ – 3 Riesengarnelen mit frischen Kräutern <sup>21</sup> 32,50 €

*3 giant shrimps with fresh herbs*

Gegrillte Fischvariation mit mediterranen Kräutern <sup>20,21,23</sup> 33,50 €

*Grilled fish variation with Mediterranean herbs*

Zu allen Gerichten servieren wir tagesfrische Beilagen.

## **Pizza - Pizza**

**Pizza Margherita** 20,26 8,50 €

Tomatensauce, Mozzarella und Oregano  
*tomatoe sauce, mozzarella and oregano*

**Pizza Napoli** 20,26 9,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Sardellen und Oliven  
*tomatoe sauce, mozzarella, oregano, anchovies and olives*

**Pizza Salami oder Prosciutto** 20,26 9,90 €

Tomatensauce, Mozzarella und Salami  
*tomatoe sauce, mozzarella and salami or ham*

**Pizza Vegetaria** 20,26 9,90 €

Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse der Saison  
*tomatoe sauce, mozzarella, oregano and seasonal vegetables*

**Pizza 4 Stagioni** 20,26 12,90 €

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Thunfisch, Salami und Schinken  
*tomatoe sauce, mozzarella, fresh mushrooms, tuna, salami and ham*

**Pizza Fornarina** 20,26 13,90 €

Focaccia, Büffelmozzarella, Parmesan, Basilikum und Parmaschinken  
*Focaccia, buffalo mozzarella, parmesan, basil and Parma ham*

<p><b>Pizza mit Gambas</b> <small>20,21,26</small>  Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Gambas  <i>tomatoe sauce, mozzarella, rocket salad and shrimps</i></p>	16,90 €
<p><b>Pizza Antonia</b> <small>20,26</small>  Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken, Champignons und Salami  <i>tomatoe sauce, mozzarella, ham, mushrooms and salami</i></p>	10,90 €
<p><b>Pizza Quattro Formaggi Bianca</b> <small>20,26</small>  Tomatensauce, vier Käsesorten  <i>tomatoe sauce, four kind of cheese</i></p>	12,90 €
<p><b>Pizza Tonno e Cipolla</b> <small>20,26</small>  Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln  <i>tomatoe sauce, mozzarella, tuna and onion</i></p>	10,90 €
<p><b>Pizza Estate</b> <small>20,23,26</small>  Mozzarella, Thunfisch, Spinat und Zitrone  <i>mozzarella, fresh Tuna, spinach and lemon</i></p>	15,90 €
<p><b>Pizza al Tartufo</b> <small>20,23,26</small>  <i>with truffle</i></p>	19,50 €

## Dessert - *Dessert*

<b>Tiramisu</b> 10,20,22,26	8,50 €
<i>Tiramisu</i>	
<b>Panna Cotta mit Himbeer-Spiegel</b> 22,26	8,50 €
<i>Panna cotta with strawberry sauce</i>	
<b>Schoko-Vulkan mit Vanilleeis</b> 22,26	10,50 €
<i>Chocolate volcano with vanilla ice cream</i>	
<b>Dessertteller "Bocconcino Art" für zwei</b> 10,20,22,26	19,50 €
<i>Variety of desserts „Bocconcino Style" for two</i>	

## Käse - *Cheese*

<b>Parmesan mit Trauben und Rotweingelee-Dip</b> 26,29	13,90 €
<i>Parmesan with grapes and and red wine jelly dip</i>	
<b>Gemischte Käsesorten mit Feigensenf, getrockneten Aprikosen und Grissini</b> 20,26,27,29	17,50 €
<i>Mixed cheeses with fig mustard, dried apricots and grissini</i>	

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 = Farbstoffe / 2 = Konservierungsstoffe / 3 = Süßmittel / 4 = Phosphat / 5 = Antioxidationsmittel / 6 = Geschmacksverstärker / 7 = geschwärtzt / 8 = geschwefelt / 9 = gewachst / 10 = Koffeinhaltig /  
11 = Chininhaltig / 12 = Taurinhaltig / 13 = Phenylaninhaltig / 14 = Sulfite/Schwefeldioxide / 15 = Benzoesäure / 20 = Gluten / 21 = Krebstiere / 22 = Eier / 23 = Fisch / 24 = Erdnüsse / 25 = Sojabohnen /  
26 = Lactose / 27 = Schalenfrüchte / 28 = Sellerie / 29 = Senf / 30 = Sesam / 31 = Lupin / 32 = Weichtiere

Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.