

## Antipasti

### Die Klassiker

#### **Antipasto Martinelli**

Gemischter Vorspeiseteller  
Mixed Starters  
€ 14,50

#### **Vitello tonnato moderno**

Der Klassiker neu interpretiert  
Sliced veal covered in a creamy  
tuna mayonnaise  
€ 14,50

#### **Carpaccio di manzo con rucola e pecorino di pienza**

Rindscarpaccio  
mit Schafkäse  
Beefcarpaccio  
with sheep cheese  
€ 14,90

### Tintenfisch & Rote Rübe

#### **Hamburger di seppia con insalatina di rapa rossa e sedano con maionese allo**

##### **zenzero**

Tintenfischhamburger  
mit roten Rüben und Ingwermayonnaise  
Octopus hamburger with beetroot  
and ginger mayonnaise  
€ 14,90

### Jakobsmuschel & Honig

#### **Carpaccio di capesante marinate in salsa di miele e menta**

Carpaccio von der Jakobsmuscheln mariniert mit  
Honig und Minze  
Carpaccio from common scallop marinated with  
honey and mint  
€ 16,50

### Glutenfrei & Vegan

#### **Polpette di quinoa con insalata di stagione**

Polpette vom gluten freiem Getreide Quinoa  
mit winterlichem Salat  
Glutenfree Quinoa Dumplings  
with a salad  
€ 12,50

## Zuppe

### Gesund & Vegan

#### **Minestrone con orzo perlato**

Suppe mit Gemüse  
und Rollgerstl  
Classic Italian vegetable soup with  
pearl barley  
€ 7,00

### Rind & Suppe

#### **Tortellini in brodo**

##### **all'Emiliana**

Klare Rindsuppe &  
hausgemachte Tortellini mit  
Fleischfülle  
Homemade ravioli with meat in a  
beef soup  
€ 8,00

### Linsen & Vegan

#### **Zuppa di lenticchie e farro**

Suppe mit  
Linsen & Dinkel  
Soup from lentils and spelt  
€ 7,00

## Contorni

### Insalata Bufala

#### **Mozzarella, rucola, pomodori pachino e carpaccio di bufala**

Mozzarella, Rucola, Tomaten und  
Büffelmozzarella carpaccio  
buffalo mozzarella, rocket salad, ,  
tomatoes, carpaccio from buffalo mozzarella  
€ 12,50

### Insalata Martinelli

#### **Valeriana, polipo, finocchi, olive e aranci**

Blattsalat, Oktopus, Fenchel, Oliven und Orangen  
Leaf salad, octopus, fennel, olives and orange  
€ 12,50

### Insalata di Rucola, Grana Padano e pomodoro

Rucola-Tomatensalat mit frischem Grana Padano  
Rocket salad with tomatoes and fresh grana cheese  
€ 8,50

### Insalata Barbaro

#### **Pollo e ceci, carote, sedano e valeriana**

Huhn, Karotten, Kichererbsen, Sellerie, Blattsalat  
Chicken, chickpeas, celery, carrots, leafsalad  
€ 12,50

### Insalata mista

Gemischter Salat

## Primi Piatti

### Klassisch & Scharf & **Vegan**

#### **Spaghetti aglio olio e peperoncino**

€ 11,90

### Käse & Paradeiser & **Vegetarisch**

#### **Ravioli caciotta con pomodoro fresco e basilico**

Hausgemachte Ravioli mit Käsefülle in frischen Tomaten und Basilikum

Homemade pasta filled with caciotta cheese on top of a tomato and basil sauce

€ 14, 50

### Gnocchi & Käse **Vegetarisch**

#### **Gnocchi di patate in salsa di gorgonzola e pere**

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Gorgonzolasoße mit Birne

Homemade potato gnocchi on top of gorgonzola cheese sauce and topped with pears

€ 17,90

### Burrata & Garnelen

#### **Tortelli ripieni di burrata con gamberi**

Hausgemachte Pasta mit Burrata gefüllt und Garnelen

Homemade pasta filled with burrata cheese and prawns

€ 16,50

### Zitronen & Meer

#### **Cavatelli ai frutti di mare e limoni di Sorrento**

Pasta mit Meeresfrüchten und Zitronen aus Sorrento

Pasta with seafood and lemons from Sorrento

€ 18,00

### Erdäpfeln & Käse **Vegetarisch**

#### **Pasta corta con patate e provola affumicata**

Pasta mit Kartoffeln und Räucherkäse

Pasta with potatoes and smoked cheese

€ 18,00

### Vollkornspaghetti & die 4 Paradeiser

#### **Spaghetti integrale alla chitarra ai 4 pomodori ; San Marzano, Datterino, Piennolo, Ciliegino**

Vollkornspaghetti mit vier verschiedenen Tomatensorten

Whole meal spaghetti with four different types of tomatoes

€ 13,90

### Tagliatelle & Lamm

#### **Tagliatelle con ragu d'agnello**

Hausgemachte Tagliatelle mit Lamm

Homemade pasta with lamb

€ 14,90

### Zucchini & Garnele

#### **Risotto con zucchini e gamberi**

Risotto mit Zucchini und Garnelen

Risotto with courgettes e and gambas

€ 18,00

### Pasta all'Amatriciana essen und helfen

#### **Spaghetti alla AMATRICIANA mit Tomaten, Speck, Peperoncino und Pecorino Romano**

Das schwere Erdbeben in dem kleinen Ort Amatrice sowie in den umliegenden Dörfern in Mittelitalien brachte unermessliches Leid.

Mit der Initiative „Eine Zukunft für Amatrice“ will Slow Food nun gemeinsam mit Ihnen den Betroffenen helfen und ein Zeichen der Solidarität setzen.

Bei Bestellung einer „Pasta all'Amatriciana“ werden € 1.- vom Gast und € 1.- vom Restaurantbetreiber zu einer Spende für die Katastrophenhilfe in Amatrice.

#### **Spaghetti alla AMATRICIANA with tomatoes, bacon, and a spicy italian cheese (pecorino)**

1€ of the Pasta Costs is donated to the Earthquake victims of Amatrice

€ 16, 50

Coperto / Gedeck / Cover € 2, 50 (Homemade Bread, Olives, Amuse bouche, Cutlery, Service etc.)  
Prezzi in euro incluso tasse senza tip \* Alle Preise in Euro, inkl. Mwst. und Abgaben \*.

## Secondi

**Unsere Fischvitrine.....** pro 100gramm € 6,80

**Our Fish.....** per 100gramm € 6,80

**Cotture consigliate: al sale in guazzetto, agli agrumi, alla griglia o al vapore**

Empfohlene Zubereitung: 1) In der Salzkruste 2) im eigenen Sud mit Mediterranen Zutaten  
3) Mit Zitrusfrüchten - Gegrillt oder Dampfgegart

Recommended Fish Preparation: 1) In a salterust 2) with Mediterranean vegetables and seasoning  
3) Citrus Fruit seasoning – Grilled or Steamed

**Contorno a piacere /Dazu servieren wir Ihnen je nach Wunsch / Choose your side dish**

**Verdure a vapore**

Saisongemüse  
gedünstet oder glasiert  
Vegetables steamed or glazed

**Patate al rosmarino**

Gegrillte Rosmarinkartoffeln  
Grilled Potatoes with rosemary

**Spinaci al burro con pinoli**

Frischer Spinat  
mit Butter und Pinienkernen  
Fresh Spinach with butter  
and pine nuts

### Das Lamm

**Battuta d'agnello con olive taggiasche,**

**pecorino dolce e cavoli stufati**

Lamm mit Oliven, leichtem Schafskäse  
und Kohlgemüse

Lamb with olives, Sheep cheese  
and cabbage

€ 32,00

### Der Stockfisch

**Baccalà alla pizzaiola**

Stockfisch gebraten in Tomaten-Oregano-Soße  
Cod fish in a tomato and oregano Sauce

€ 28, 00

### Das Rind

**Battuta di manzo rosa all'rosmarino**

**su Rucola, pomodoro grana con patate**

Rinderbeiriedscheibe fein geschnitten  
mit frischem Rosmarin auf Rucola,  
Tomaten und Grana mit Kartoffeln

Sliced piece of beef on a rocket salad with  
Tomatoes, grana cheese and potatoes

€ 34,00

### Der Wolfsbarsch

**Trilogia di branzino (scottato su foglie di  
limone e provola,al forno e fritto)**

Wolfsbarschfilet auf 3 verschiedene Arten  
(auf Zitronenblättern & Käse ,  
im Rohr und frittiert)

Sea Bass Filet in 3 different styles  
(on lemon leaves and cheese,  
in the oven and fried )

€ 29,00

**Degustationsmenü für Sie von unserem Küchenchef zusammengestellt**

Degustation menu from our Chef

**3 Gänge 42 Euro; 4 Gänge 46 Euro; 7 Gänge 65 Euro**

**Sehr geehrter Gast!**

**Wir weisen höflich daraufhin, dass unsere Gerichte Bestandteile enthalten, auf die Sie allergisch reagieren könnten. Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitern!**