



## Menu estivo

Sommer-Karte

### **Antipasti** Vorspeisen

**Vitello tonnato** 14,00 €  
Dünne Scheiben vom rosa gegarten Kalbsfleisch  
mit Thunfisch-Sauce, roten Zwiebeln  
und frittierten Kapern

**Mare e monti** 15,00 €  
„Meer und Berge“:  
Algen und Shiitake-Pilze - in Butter sautiert,  
dazu Grill-Avocado und asiatische Mayonnaise · vegetarisch

**Trancio di vitello con cantarelli e parmigiano** 15,50 €  
Tranchen vom rosa gegarten Kalbsfleisch  
mit sautierten Pfifferlingen, Frühlingslauch,  
Parmesan-Creme und gehobeltem Parmesan

### **Zuppe** Suppen

**Crema di pomodoro** 7,00 €  
Tomatensuppe mit Parmesan-Crostini und  
grob gehackten frischen Kräutern

**Minestra di gulasch** 7,50 €  
Gulaschsuppe vom “Jack’s Creek”  
(Black Angus, Australien) mit Sour Cream



### **Insalate** Salate

**Insalata con tris di pomodori** 13,00 €  
Dreierlei Tomatensalat (rot, gelb und orange)  
mit Minze, geriebenem Schafskäse,  
roten Zwiebeln und Sumach

**Panzanella** 11,00 €  
Toskanischer Brotsalat:  
geröstetes Brot, Gurke, Tomate,  
gedünstete Zwiebeln, Frühlingslauch, Kräuter und Oliven · vegan

**Insalata di rucola** 10,00 €  
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, roten und  
gelben Kirsch-Tomaten, gehobeltem Parmesan  
und Balsamico-Honig-Vinaigrette

wahlweise mit:

sautierten Pfifferlingen 14,00 €

gebratenem Ziegenfrischkäse im Parmaschinken-Mantel 14,00 €

Maishähnchenbrust „Supreme“ 15,00 €

gegrillten Scampi (Wildfang) – 3 Stück 18,00 €

**Insalata Caesar** 11,00 €  
Caesar Salad - Römersalat-Herzen mit roten und gelben  
Kirsch-Tomaten, Parmesan-Spänen, roten Zwiebeln,  
Croûtons und Caesar-Dressing

wahlweise mit:

gebratenem Ziegenfrischkäse im Parmaschinken-Mantel 15,00 €

Maishähnchenbrust „Supreme“ 16,00 €

gegrillten Scampi (Wildfang) – 3 Stück 19,00 €



**Pasta** Nudelgerichte

**Tagliatelle fresche** 13,00 €  
Frische Bandnudeln mit wildem Broccoli, Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

**Strozzapreti con salsiccia fresca** 14,00 €  
Hausgemachte Strozzapreti mit frischer Salsiccia (italienische Wurst-Spezialität) und Baby-Blattspinat in Weißwein-Frischkäserahm

**Gnocchi ripieni con formaggio di capra e tartufo** 16,00 €  
Hausgemachte Gnocchi gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Trüffeln, dazu Pfifferlinge, Rucola, Parmesan-Sauce und gehobelter Parmesan

**Tagliatelle fresche con strisce di manzo e salsa di cantarelli** 17,00 €  
Hausgemachte Tagliatelle mit Rinderstreifen und Frühlingslauch in Pfifferling-Rahm

**Secondi · Carne** Hauptgerichte-Fleisch

**Costolette di vitello** 15,00 €  
Kalbs-Spare Ribs mit Coleslaw, Süßkartoffel-Pommes Frites und Sour Cream

**Tagliata di „Jack’s Creek“** 21,50 €  
Tranchen vom „Jack’s Creek“ Roastbeef (*MS 3, Black Angus, Australien*) - medium/rare, lauwarm serviert – auf Rucola-Salat mit sonnengetrockneten Tomaten und Parmesan-Spänen

**Wiener Schnitzel** 24,50 €  
Kalbsschnitzel in Knusperpanade mit Zitrone und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

**Bistecca di manzo · 300g** 26,00 €  
Rumpsteak vom „Jack’s Creek“ (*MS 3, Black Angus, Australien*) mit Maldon Meersalz, hausgemachter Kräuterbutter, Ofentomaten und toskanischen Kartoffeln

**Filetto di manzo · 200 g** 36,00 €  
Rinderfilet „Jack’s Creek“ (*MS 3, Black Angus, Australien*) mit Jus, Pfifferlingen, Frühlingslauch, Ofen-Kirschtomaten und gebratenen Drillingen



**Secondi - Pesce** Hauptgänge-Fisch

**Merluzzo fritto** 14,50 €  
Kabeljau in Knusperpanade mit Tomaten-Oliven-Sugo,  
dazu Kartoffelpüree mit fermentiertem Knoblauch

**Pesce del giorno** Tagesangebot  
Fisch-Gericht des Tages –  
fragen Sie unser Service-Personal!

**Menu per bambini** Kindergerichte

**Bocconcini di pollo fritto** 6,50 €  
6 Chicken Nuggets mit Pommes Frites

**Penne al burro** 6,50 €  
Röhrennudeln in Butter geschwenkt  
oder mit Tomatensauce

**Pizza per bambini** 6,50 €  
Pizza mit Tomaten aus Sardinien,  
Büffelmozzarella und Salami di Milano

**Dolci** Nachspeisen

**Gelato "Florida"** 3,50 €  
Eiscreme im Becher (150ml) - in verschiedenen Sorten erhältlich –  
fragen Sie unser Service-Personal!

**Tiramisù** 6,50 €  
Mascarpone-Amaretto-Creme  
mit Biskuit - im Glas serviert mit frischen Beeren

**Fragole fresche con crema di mascarpone** 7,50 €  
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme

**Dolce tipico austriaco** 9,50 €  
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Zwetschgen-Röster und Vanille-Eis

**Formaggio** Käse

**Formaggi misti** 12,50 €  
Fünf verschiedene italienische Käsesorten:  
Moliterno al tartufo · Rubiola · Parmesan · Gorgonzola dolce · Pecorino sardo D.O.P  
dazu hausgemachtes Chutney, frische Feige und knuspriges Landbrot



## Menu estivo

Summer Menu

### Starters

**Vitello tonnato** 14,00 €  
Thinly sliced veal - cooked with pink center - with tuna sauce,  
red onions and deep-fried capers

**Mare e monti** 15,00 €  
"Sea and mountains":  
algae and shiitake mushrooms - sautéed in butter,  
served with grilled avocado and Asian mayonnaise · vegetarian

**Trancio di vitello con cantarelli e parmigiano** 15,50 €  
Slices of pink cooked veal with  
sautéed chanterelles, spring onions,  
parmesan cream and grated parmesan cheese

### Soups

**Crema di pomodoro** 7,00 €  
Tomato soup with parmesan crostini  
and coarsely minced fresh herbs

**Minestra di gulasch** 7,50 €  
Goulash soup from "Jack's Creek"  
(Black Angus, Australia) with sour cream



## **Salads**

**Insalata con tris di pomodori** 13,00 €  
Mixed tomato salad (red, yellow and orange tomatoes)  
with mint, grated ewe's milk cheese,  
red onions and sumac

**Panzanella** 11,00 €  
Tuscan bread salad:  
roasted bread, cucumbers, tomatoes,  
braised onions, spring onions, herbs and olives · vegan

**Insalata di rucola** 10,00 €  
Rucola salad with roasted pine nuts, red and yellow  
cherry tomatoes, grated parmesan cheese  
and balsamic honey vinaigrette

optionally served with:

sautéed chanterelles 14,00 €

sautéed goat milk cream cheese wrapped in Parma ham 14,00 €

corn fed chicken breast "Supreme" 15,00 €

three grilled scampi (wild-caught) 18,00 €

**Insalata Caesar** 11,00 €  
Romaine lettuce hearts with red and yellow cherry tomatoes,  
parmesan cheese flakes, red onions, croutons and Caesar dressing

optionally served with:

sautéed goat milk cream cheese wrapped in Parma ham 15,00 €

corn fed chicken breast "Supreme" 16,00 €

three grilled scampi (wild-caught) 19,00 €



### **Pasta**

<b>Tagliatelle fresche</b> Fresh home-made tagliatelle (noodles) with wild broccoli, cherry tomatoes, rucola, basil, roasted pine nuts and parmesan cheese	13,00 €
<b>Strozzapreti con salsiccia fresca</b> Home-made strozzapreti (noodles) with fresh salsiccia (Italian sausage) and baby spinach in white wine cottage cheese cream sauce	14,00 €
<b>Gnocchi ripieni con formaggio di capra e tartufo</b> Home-made gnocchi filled with goat's cream cheese and truffles, served with chanterelles, rucola, parmesan sauce and grated parmesan cheese	16,00 €
<b>Tagliatelle fresche con strisce di manzo e salsa di cantarelli</b> Home-made tagliatelle with beef strips and spring onions in chanterelle cream sauce	17,00 €

### **Main courses · meat**

<b>Costolette di vitello</b> Veal spare ribs with coleslaw, sweet potato fries and sour cream	15,00 €
<b>Tagliata di "Jack's Creek"</b> Tagliata from "Jack's Creek" roast beef (Black Angus, Australia) on rucola salad with sun-dried tomatoes and grated parmesan cheese	21,50 €
<b>Cotoletta alla milanese</b> Wiener Schnitzel - escalope of veal in crunchy breading with lemon and warm potato cucumber salad	24,50 €
<b>Bistecca di manzo · 300g</b> Rump steak "Jack's Creek" (MS 3, Black Angus, Australia) with Maldon sea salt, home-made herb butter, oven-roasted tomatoes and Tuscan potatoes	26,00 €
<b>Filetto di manzo · 200g</b> Beef fillet "Jacks Creek" (MS 3, Black Angus, Australia) served with jus, chanterelles, spring onions, oven-roasted cherry tomatoes and fried small potatoes	36,00 €



### Main courses · fish

<b>Merluzzo fritto</b> Home-made crispy fried fish - cod in crunchy breading with tomato-olive-sugo and mashed potatoes with fermented garlic	14,50 €
<b>Pesce del giorno</b> Fish of the day – please ask our waiters!	daily offer

### Kids' menu

<b>Bocconcini di pollo fritto</b> 6 chicken nuggets with French fries	6,50 €
<b>Penne al burro</b> Cylinder-shaped pasta with tomato sauce or butter	6,50 €
<b>Pizza per bambini</b> Pizza with Sardinian tomatoes, buffalo mozzarella and Milan salami	6,50 €

### Desserts

<b>Gelato "Florida"</b> Florida ice cream in several flavors – please ask our waiters!	3,50 €
<b>Tiramisù</b> Mascarpone amaretto cream with sponge cake - served in a glass with fresh berries	6,50 €
<b>Fragole fresche con crema di mascarpone</b> Fresh strawberries served with mascarpone cream	7,50 €
<b>Dolce tipico austriaco</b> Kaiserschmarren (shredded and sugared pancake with raisins) served with almonds, plum compote and vanilla ice cream	9,50 €

### Cheese

<b>Formaggio</b> five different kinds of Italian cheese: Moliterno al tartufo · Rubiola · Parmesan · Gorgonzola dolce · Pecorino sardo D.O.P served with home-made chutney, fresh fig and crispy cottage bread	12,50 €
---	---------