

APERITIVI *Apéritifs*

401. Sherry medium oder dry	5 cl	4,20
402. Martini bianco, rosso oder extra dry	5 cl	4,90
403. Lucano Amaro^a Uva Spina mit Limette und Stachelbeer-Limonade	0,2l	6,90
404. Campari^a Orange mit Orangensaft	0,2l	5,50
405. Prosecco Superiore Marca Oro ital. Schaumwein, trocken	0,1l	4,90
406. Aperol-Spritz^a Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,2l	5,90
407. Hugo Prosecco mit Holundersirup ^a , Limetten und Minze	0,2l	5,90
408. Ramazotti Rosato Mio mit Prosecco, Basilikum und Eiswürfeln	0,2l	5,90
409. Sanbittè^a mit Orangensaft alkoholfreier Apéritif	0,1l	3,90
410. Aperitivo Nonino Amaro Nonino Quintessentia, Prosecco, Orangenscheiben	0,2l	7,90

ANTIPASTI *Vorspeisen*

1. Bruschetta (4 Stück) ^{1,7,m,h} Hausgemachte italienische Spezialität: geröstete Brotscheiben belegt mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Balkankäse und Oliven		6,50
2. Funghi Picasso ^{1,7,d,e} Frische Champignons mit Gorgonzola und Hinterschinken, im Ofen gratiniert		8,50
3. Bufala alla Caprese ^{7,8,12,h} Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Basilikum und Oliven auf einem Rucolanest		8,90
4. Carpaccio di Manzo ^{7,10} Hauchdünne Scheiben vom rohen Black Angus Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola, gehobeltem Grana Padano D.O.P. und Pinienkernen		13,50
5. Vitello Tonnato ^{3,4} Hauchdünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce und Rucola		13,50
6. Antipasto Misto per Uno ^{7,a,d} Variation von klassisch italienischen Vorspeisen für eine Person, mit italienischem Büffelmozzarella, luftgetrocknetem Prosciutto di San Daniele und mariniertem Gemüse		13,50
7. Antipasto Misto per Due ^{1,3,4,7,8,10,d,e} Variation von klassisch italienischen Vorspeisen für zwei Personen, mit Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato, Funghi Picasso, Büffel- mozzarella und mariniertem Gemüse, dazu Focaccia Classica		29,00



ZUPPE *Suppen*

21. **Minestrone**⁹ 4,40
Gemüsesuppe nach italienischer Art
22. **Crema di Pomodoro**^{7,8,9} 4,40
Tomatencremesuppe
23. **Zuppa all'Aglio**^{3,8,9} 4,40
Knoblauchsuppe mit Tomaten und Eierstich
24. **Zuppa di Pesce**^{1,4,7,8,9} 10,90
Mit Fischfiletstreifen, Zwiebeln und Knoblauch
in Tomatensauce, dazu Knoblauchbrot

INSALATE *Salate*

30. **Insalata di Contorni**^{3,7,10} 3,50
Kleiner Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing
31. **Insalata Toscana**^{7,m,h} 5,90
Kleiner Salat nach toskanischer Art mit Kirschtomaten,
Rucola, Oliven, Balkankäse, hausgemachten Kräutercroûtons,
gehobeltem Grana Padano D.O.P., Balsamico-Vinaigrette
32. **Insalata Tonno**^{3,4,7,9,10} 8,90
Großer gemischter Salat mit Thunfischfilet, Ei und hausgemachtem Dressing
33. **Schopska-Salat**^{7,m} 8,90
Großer Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken, roten Zwiebeln,
geriebenem Balkankäse und Balsamico-Vinaigrette
34. **Insalata Amore Mio**^{3,4,7,m} 10,50
Großer gemischter Salat mit Thunfischstücken, Ei, Balkankäse
und hausgemachtem Dressing
35. **Insalata della Casa**^{3,7,9,10,m} 10,90
Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen vom
Lavasteingrill und Balkankäse, dazu hausgemachtes Dressing
36. **Insalata Rucola**^{1,7} 14,90
Große Salatvariation aus Rucola, Kirschtomaten, Champignons,
Paprikastreifen, roten Zwiebeln, gehobeltem Grana Padano D.O.P.
hausgemachten Kräutercroûtons und Balsamico-Vinaigrette,
dazu nach Wahl:
• gegrillte Hähnchenbrust vom Lavasteingrill
• gebratene Kalbsleber
• 2 gebratene Wildfang-Riesengarnelen
• gegrilltes norwegisches Lachsfilet vom Lavasteingrill
• gegrilltes neuseeländisches Lammfilet vom Lavasteingrill

FOCACCIA

111. **Focaccia Classica**^{1,7,m} 5,00
Italienisches Pizzabrot mit Balkankäse, Rosmarin und Olivenöl
112. **Focaccia Pomodoro**^{1,7,h,m} 6,90
Italienisches Pizzabrot belegt nach Bruschetta-Art,
mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Balkankäse und Oliven

RISOTTO *Reisgerichte*

51. **Risotto Hawaii**⁷ 9,50
Mit Hähnchenbrustspitzen und Ananas in Curry-Sahnesauce, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano D.O.P.
52. **Risotto »Marco Polo«**⁷ 14,90
Mit Filetspitzen vom Black Angus Rind, Champignons, Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten, garniert mit Rucola, Kirschtomaten sowie gehobeltem Grana Padano D.O.P.

UOVA *italienisches Omelette*

55. **Omelette Contadino**^{3,7} 7,90
Bauern-Omelette mit Kartoffeln, Prosciutto di Parma und Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat
56. **Omelette Paesana**^{3,7,d,e} 8,50
Mit Mozzarella, ital. Hinterschinken und frischen Champignons, dazu ein Beilagensalat

VEGETALE *Vegetarische Gerichte*

81. **Penne Vegetaria**^{1,7,8,9} 8,90
Kurze Nudeln mit Paprika, Zucchini, Auberginen, getrockneten Tomaten, frischen Champignons und roten Zwiebeln in Napolisaucе, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano D.O.P.
82. **Pizza Mediterranea**^{1,7,8,9,h} 8,90
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Paprika, Oliven, Broccoli und Champignons
83. **Piatto Verdura**^{1,7,8,9,12,m} 13,90
Vegetarische Platte mit gebratener Paprika, Zucchini, Broccoli, Auberginen, Champignons, Kirschtomaten, Zwiebeln, in Ratatouille-Sauce, einem Stück Balkankäse, dazu Sauerrahm und Knoblauch in Öl

PER BAMBINI *für Kinder*

201. **Spaghetti Tarantella**^{1,7,8,9} 3,90
Mit Napoli-Tomatensauce oder mit Bolognese-Sauce
202. **Pizza Pinocchio**^{1,7,d,e} 3,90
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami
203. **Milanese Piccolo**^{1,3} 5,90
Kleines paniertes Hähnchenbrustschnitzel mit Pommes frites
204. **Kid's Party**^{1,3,7,8} 1,80
1 Kugel Eiscreme mit Sahne und Smarties

PASTA *Nudelgerichte*



Für unsere Pasta-Gerichte benutzen wir ausschließlich original italienische Tomatensauce aus Parma und original italienischen Grana Padano mit geschützter Ursprungsbezeichnung Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.).

Für den originalen Pasta-Geschmack. Genau wie in Italien.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 61. | <i>Spaghetti Bolognese</i> ^{1,8,9}
Mit Bolognese-Sauce, Basilikumpesto, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano (auf Wunsch mit Napolisaucе) | 6,50 |
| 62. | <i>Spaghetti Carbonara</i> ^{1,3,7,d,e}
Mit Hinterschinken und Ei in Sahnesauce, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano (auf Wunsch à la Mama) | 7,90 |
| 63. | <i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</i> ^{1,7,8,9}
Mit Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine, Chilis, garniert mit Rucola und Kirschtomaten, dazu eine Schale Grana Padano | 7,90 |
| 64. | <i>Spaghetti »Marco Polo«</i> ^{1,7,9}
Mit Schweinefiletspitzen, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano (auf Wunsch mit leichter Tomatensauce ⁵) | 9,90 |
| 65. | <i>Lasagne al Forno</i> ^{1,7,9}
Lasagne mit Ragù alla Bolognese, Béchamelsauce und Mozzarella, im Ofen gratiniert | 8,50 |
| 66. | <i>Penne all'arrabbiata</i> ^{1,7,8,9,h}
Kurze Nudeln mit getrockneten Tomaten, Chilis, Knoblauch, Oliven, Basilikumpesto, in Napolisaucе, garniert mit Rucola und Kirschtomaten, dazu eine Schale Grana Padano | 8,50 |
| 67. | <i>Penne della Casa</i> ^{1,7,9}
Kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano | 9,50 |
| 73. | <i>Penne con Filetto di Maiale</i> ^{1,7,9}
Kurze Nudeln mit Schweinefiletspitzen, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Zucchini und Basilikumpesto, in Napolisaucе, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano (auf Wunsch scharf) | 10,50 |
| 68. | <i>Tagliatelle »Il Milione«</i> ^{1,7,9}
Tagliatelle mit geschmolzenem Taleggiokäse, Black Angus Rinderfiletstreifen in leichter Rotweinsauce, roten Zwiebeln, Zucchini und Champignons, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano | 14,90 |
| 69. | <i>Tagliatelle con Salmone</i> ^{1,7,9}
Handgemachte Bandnudeln mit Lachsstreifen, Shrimps, Porree, Knoblauch und Dill, in leichter Hummer-Sahnesauce, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano | 10,90 |
| 70. | <i>Tagliatelle con Punta di Filetto</i> ^{1,7,9}
Handgemachte Bandnudeln mit Black Angus Rinderfiletstreifen, Champignons und roten Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano | 14,90 |
| 71. | <i>Tagliatelle con Agnello</i> ^{1,7,8,9}
Handgemachte Bandnudeln mit neuseeländischem Lammfilet vom Lavastein-Grill, dazu Champignons, Basilikumpesto, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, in Napolisaucе, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano | 14,90 |
| 72. | <i>Gnocchi ripieni al Pomodoro</i> ^{1,7,8,9}
Handgemachte Kartoffelnocken gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto in Napolisaucе, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano | 12,50 |
| 75. | <i>Tagliatelle con Scampi</i> ^{1,2,7,14}
Handgemachte Bandnudeln mit 2 Riesengarnelen, Shrimps, Porree, Knoblauch und Dill in Fischvelouté, garniert mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano | 14,90 |
| 76. |  Schale Grana Padano D.O.P. ⁷ | 1,90 |

STEINOFEN-PIZZA Ø ca. 32 cm

Unsere Pizzen werden nach alter Rezeptur hergestellt und noch mit der Hand ausgerollt. Für den originalen Geschmack benutzen wir ausschließlich Mehl aus der altherwürdigen Familienmühle Caputo, original italienische Tomatensauce aus Parma und original italienischen Mozzarella.

Für originale Pizza wie in Neapel.



- | | | |
|------|--|-------|
| 91. | Pizza Margherita ^{1,7,8,9}
Mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum | 5,90 |
| 92. | Pizza Salami ^{1,7,8,9,d,e}
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami | 6,90 |
| 93. | Pizza Mista ^{1,7,8,9,d,e}
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Hinterschinken, frischen Champignons und Peperoni | 8,90 |
| 94. | Pizza Hawaii ^{1,7,8,9,d,e}
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und Hinterschinken | 7,90 |
| 95. | Pizza Tonno ^{1,4,7,8,9}
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln | 9,50 |
| 96. | Pizza Quattro Formaggi ^{1,7,8,9,d,e,m}
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola und Grana Padano | 9,90 |
| 97. | Pizza Napoli ^{1,4,7,8,9,h}
Mit Tomatensauce, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven und Knoblauch | 8,50 |
| 98. | Pizza della Casa ^{1,7,8,9}
Mit Mozzarellarand, belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenbrustfiletstreifen, Ananas, Kirschtomaten, Curry-Sauce | 10,90 |
| 99. | Pizza Bufala ^{1,7,8,9}
Mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Büffelmozzarella D.O.P. und frischem Basilikum | 9,90 |
| 100. | Pizza Parma di San Daniele ^{1,7,8,9}
Mit Mozzarellarand, belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto di San Daniele, Gorgonzola, bestreut mit Rucola und Grana Padano | 12,90 |
| 101. | Pizza del Capo ^{1,7,8,9,m}
Mit Mozzarella und Champignons, nach dem Backen belegt mit Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella D.O.P., Balkankäse und roten Zwiebeln | 10,90 |
| 102. | Pizza dello Chef ^{1,7,8,9}
Mit Mozzarella, Tomatensauce, frischem Lachs, Shrimps, Kirschtomaten Knoblauch und Petersilie | 12,50 |
| 103. | Pizza Speciale ^{1,7,8,9,d,e}
Mit Mozzarellarand, belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Hinterschinken, Champignons, bestreut mit Rucola und Grana Padano | 9,90 |
| 105. | Pizza Scampi ^{1,4,7,8,9,14}
Mit Tomatensauce, Mozzarella, zwei Riesengarnelen, Shrimps, Kirschtomaten, frischem Knoblauch und Petersilie | 12,90 |
| 106. | Pizza Calzone ^{1,3,7,8,9,d,e}
Gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Salami, Hinterschinken, frischen Champignons und Ei, garniert mit Rucola und Grana Padano | 8,90 |
| 107. | Pizza Adria ^{1,7,8,9,h}
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Balkankäse und frischem Basilikum | 10,90 |

DI POLLO *vom Hähnchen*

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites (außer Nr. 125)

122. **Pollo ai Funghi trifolati**⁷ 14,50
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat
123. **Pollo »Marco Polo«**^{1,7,9} 14,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern und Ananas in Curry-Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat
124. **Pollo alla Mediterrana**^{1,7,8,9} 14,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet nach mediterraner Art mit Broccoli, Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons, roten Zwiebeln und Mandeln in leichter Curry-Sahnesauce (auf Wunsch scharf), dazu ein Beilagensalat
125. **Pollo alla Napoleone**^{1,7,9} 17,90
In Grana Padano paniertes Hähnchenbrustfilet nach Mailänder Art, mit Taleggiokäse, Kapern, Oliven in Napolisaucе, dazu Spaghetti und ein Beilagensalat

DI MAIALE *vom Schwein*

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites

131. **Scaloppa alla Milanese**^{3,7} 14,50
Hausgemachtes Schweinefilet Wiener Art (ca. 200g^o), dazu hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat
132. **Scaloppa Bolognese**^{1,3,7,9,d,e} 15,50
Hausgemachtes paniertes Schweinefilet mit Bolognesesauce, Hinterschinken und Mozzarella überbacken, dazu ein Beilagensalat
133. **Scaloppine ai Funghi**^{7,9} 15,90
Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat
134. **Scaloppine al Pepe verde**^{1,7,9} 15,90
Gegrillte Schweinefiletmedaillons in grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat
135. **Cordon Bleu »Marco Polo«**^{1,3,7,9,d,e} 16,90
Hausgemachtes paniertes Schweinefilet gefüllt mit Hinterschinken und Mozzarella, in Champignon-Zwiebel-Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat
136. **Scaloppine al Gorgonzola**^{7,9} 16,50
Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf Gorgonzola-Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat
137. **Saltimbocca alla Romana**^{1,9} 16,50
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken ummantelt, Kirschtomaten und Knoblauch, in Salbei-Weißweinsauce, dazu ein Beilagensalat
138. **Scaloppine alla Montanara**^{3,7} 15,50
Schweinefiletmedaillons vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln und Spiegelei, dazu ein Beilagensalat
139. **Scaloppine di Maiale ai Porcini**^{1,7,9} 17,90
Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen und Porree in Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat

D'AGNELLO *vom Lamm*

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Kroketteen oder Pommes frites

147. **Filetto d'Agnello al Vino rosso**^{1,9} 20,90
180g° Neuseeländisches Lammfilet, zartrosa auf dem Lavastein gegrillt, auf Barolo-Rotweinsauce mit frischem Rosmarin, Salbei und Knoblauch, dazu hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat
148. **Filetto d'Agnello »Marco Polo«** 20,90
180g° Neuseeländisches Lammfilet, zartrosa auf dem Lavastein gegrillt, an mediterranem Gemüse, dazu hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat
149. **Filetto d'Agnello ai Porcini**^{1,7} 22,50
180g° Neuseeländisches Lammfilet, zartrosa auf dem Lavastein gegrillt, mit Steinpilzen und Porree in Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat

DI VITELLO *vom Milchkalb*

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Kroketteen oder Pommes frites (außer 261)

261. **Tagliatelle con Fegato** 14,90
Handgemachte Bandnudeln mit gebratener Leber vom Milchkalb, dazu gebratene Steinpilze, Frühlingzwiebeln, Kirschtomaten, in leichter Cognac-Cremesauce, mit gehobeltem Grana Padano D.O.P. garniert
262. **Fegato di Vitello alla Griglia** 16,50
Auf dem Lavasteingrill gegrillte Leber vom Milchkalb mit Broccoli und gerösteten Zwiebeln, dazu hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat
263. **Fegato di Vitello alla Veneziana** 17,90
Gebratene Leber vom Milchkalb nach venezianischer Art, mit roten Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten und frischem Thymian in leichter Balsamicoeremese-Sauce, dazu ein Beilagensalat

DI MANZO *vom Argentinischen Black Angus Rind*

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Kroketteen oder Pommes frites

151. **Bistecca »Marco Polo«**⁷ 23,50
180 g° Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit aromatischem Fettrand vom Lavasteingrill, dazu mediterranes Gemüse, hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat
152. **Bistecca al Cipolle**^{1,7} 23,50
180 g° Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit aromatischem Fettrand vom Lavasteingrill auf einem Rucola-Bett mit gerösteten Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter und einem Beilagensalat
153. **Bistecca al Pepe verde**^{1,7} 25,50
180 g° Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit aromatischem Fettrand vom Lavasteingrill auf grüner Pfeffer-Sahnesauce, dazu grüne Bohnen und ein Beilagensalat
155. **Filetto di Manzo al Gorgonzola**^{1,7} 26,50
180 g° Argentinisches Black Angus Rinderfiletsteak vom Lavasteingrill, auf Gorgonzola-Sahnesauce, dazu ein Beilagensalat
156. **Filetto di Manzo ai Porcini**⁷ 26,90
180 g° Argentinisches Black Angus Rinderfiletsteak vom Lavasteingrill, mit Steinpilzen, Zwiebeln, dazu hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat
157. **Filetto di Manzo al Barolo**^{7,9,m} 27,50
180 g° Argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Lavasteingrill mit Taleggio-Käse überbacken, auf einem Barolo-Rotwein-Spiegel dazu ein Beilagensalat



GRILLSPEZIALITÄTEN

Das Beste vom Lavastein

Vom Argentinischen Black Angus Rind

Rare, medium oder well-done gegrillt. Dazu reichen wir eine Backkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter, ein Knoblauchbrot und einen Beilagensalat.

Top-Loin-Steak

- | | | |
|------|-------------------------|-------|
| 240. | Rumpsteak 250 g° | 25,90 |
| 241. | Rumpsteak 350 g° | 35,90 |

Tender-Loin-Steak

- | | | |
|------|--------------------------|-------|
| 246. | Filetsteak 250 g° | 28,90 |
| 247. | Filetsteak 350 g° | 43,90 |

- | | | |
|------|--|-------|
| 252. | Piatto Misto alla Griglia ^{1,3,7,10,m} | 28,90 |
|------|--|-------|

Gemischte Grillplatte mit Lamm-, Rind-, Schweine- und Hähnchenbrustfilet (ca. 300 g°), Broccoli, gerösteten Zwiebeln, Spiegelei, Balkankäse, dazu Knoblauchbrot, hausgemachte Kräuterbutter und ein Beilagensalat

- | | | |
|------|--------------------------------------|-------|
| 253. | Mare e Monti ^{1,2,7} | 34,90 |
|------|--------------------------------------|-------|

180 g° Argentinisches Rinderfiletsteak und zwei gegrillte Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs) mit mediterranem Gemüse und Spaghetti »aglio e olio«, dazu ein Beilagensalat

- | | | |
|------|--------------------------------------|-------|
| 254. | Filetto di Manzo »Marco Polo« | 34,90 |
|------|--------------------------------------|-------|

180 g° Argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Lavasteingrill auf einem Rucolabett mit gerösteten Zwiebeln, dazu im Parmesanlaib flambierte Bandnudeln, Trüffelsauce und gehobelter schwarzer Trüffel aus Norditalien

Vom Neuseeländischen Lamm

Zartrosa gegrillt. Dazu reichen wir grüne Bohnen, eine Backkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter, ein Knoblauchbrot und einen Beilagensalat.

- | | | |
|------|-------------------------|-------|
| 256. | Lammfilet 250 g° | 27,50 |
| 257. | Lammfilet 350 g° | 38,90 |



Argentinische Rinder liefern gleichbleibende und hochwertige Fleischeigenschaften. Es ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack. Zu Recht ist das argentinische Rindfleisch die Grundlage aller guten Steakhäuser.

Das schmackhafte und natürlich gewachsene Fleisch kommt von Rindern, die in den unendlichen Weiten der Weiden Argentiniens in einer natürlichen Umgebung aufwachsen. Klares Wasser, reine Luft und das saftige Gras der argentinischen Pampa sind die Grundlage für den außergewöhnlichen Geschmack dieses Fleisches.

Der Name „Angus“ stammt von der schottischen Grafschaft Angus, wo diese Rinder zuerst gezüchtet wurden. Von dort aus fand eine weltweite Verbreitung der schwarzen und hornlosen Rasse statt.

Spezialität vom Hähnchen

- | | | |
|------|--|-------|
| 275. | Pollo alla Griglia ⁷ | 16,90 |
|------|--|-------|
- Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill. Dazu reichen wir eine Backkartoffel mit Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter, ein Knoblauchbrot und einen Beilagensalat.

Sauce nach Wahl:

- Sauce nach mexikanischer Art (scharf)¹
- Champignon-Sahnesauce⁷
- Gorgonzola-Sahnesauce^{1,7}
- Pepe-Verde-Sauce^{1,7}

PESCE *Fisch & Garnelen*

Wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Krokette oder Pommes frites (außer 166 und 169)

- | | | |
|------|---|-------|
| 165. | Filetto di Salmone mediterranea ^{4,8}
Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet (ca. 200 g°) mit mediterranem Gemüse, Walnüssen, Knoblauch in Öl und ein Beilagensalat | 19,90 |
| 166. | Salmone Gratinato ^{1,4,7,9}
Auf der Haut gegrilltes norwegisches Lachsfilet (ca. 200 g°), dazu handgemachte Bandnudeln, Kirschtomaten, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch in leichter Weißweinsauce und ein Beilagensalat | 19,90 |
| 167. | Scampi alla Griglia ^{2,7}
4 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs) vom Grill mit mediterranem Gemüse, Knoblauch und Sauerrahm, dazu ein Beilagensalat | 22,90 |
| 168. | Scampi Aglio ^{1,2,4,7,9,h}
4 gebratene Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs) in Knoblauch-Weißweinsauce mit Chili, dazu hausgemachtes Brot und ein Beilagensalat | 20,90 |
| 169. | Piatto di Pesce ^{1,2,4,7,9,h}
Auf der Haut gegrilltes norwegisches Lachsfilet (ca. 200 g°), 2 Wildfang-Riesengarnelen (6-8/lbs) vom Lavasteingrill, dazu eine Backkartoffel, Broccoli und ein Beilagensalat | 28,90 |

CONTORNI *Beilagen*

- | | | |
|------|---|------|
| 181. | Knoblauch in Öl Kräuterbutter | 1,50 |
| 182. | Pommes Frites | 2,80 |
| 183. | Krokette | 2,80 |
| 185. | Broccoli grüne Bohnen | 3,00 |
| 186. | Marinierte Oliven ^h | 3,90 |
| 187. | Formaggio ^m
frischer Balkankäse (ca. 350 g) | 8,90 |
| 188. | Saucen: - grüne Pfeffer-Sahnesauce
- frische Champignon-Sahnesauce
- Sauce nach mexikanischer Art (scharf)
- Gorgonzolasauce
- Barolo-Rotweinsauce | 3,80 |

Extra-Zutaten für unsere Pizzen:

- | | | |
|------|---|---------|
| 190. | Mozzarella-Rand, frischer Rucola | je 2,00 |
| 191. | Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni, Champignons | je 1,50 |
| 192. | Thunfisch, Balkankäse, Mozzarella | je 2,50 |



GELATI E DOLCI *Eis & Dessert*

211. **Gelato Misto**⁷ 4,50
3 Kugeln Gemischte Eiscreme
212. **Gelato Misto con Panna**⁷ 5,00
3 Kugeln Gemischte Eiscreme mit Sahne
213. **Coppa Frutta**⁷ 6,50
3 Kugeln Gemischte Eiscreme mit Früchten und Sahne
214. **Tartufo**⁷ 4,70
Italienische Eisspezialität. Schokoladeneiscreme mit Vanilleeiskern, umhüllt von zarter Schokolade
215. **Tiramisù**^{1,3,7} 5,50
Frischer, hausgemachter Biskuit-Kuchen mit Mascarpone-Creme
216. **Banana Split**⁷ 6,50
3 Kugeln Gemischte Eiscreme, Banane, Sahne und Schokosauce
217. **Hausgemachte Zabaione**^{3,7} 6,50
Eierschaumcreme mit Marsala-Likörwein aromatisiert, dazu Bourbon-Vanilleeiscreme und Schokosauce
219. **Fichi caldi**^{1,7} 6,50
Heiße Feigen mit Wodka, grünem Pfeffer, Bourbon-Vanilleeiscreme und Sahne
220. **Lamponi caldi**^{1,7} 6,50
Heißen Himbeeren mit Bourbon-Vanilleeiscreme und Sahne
221. **Warmer Apfelstrudel**^{1,7} 4,80
Mit Vanillesauce, 1 Kugel Bourbon-Vanilleeiscreme und Sahne
222. **Crêpes »Marco Polo«**^{1,3,7,8} 6,50
2 Palatschinken mit 2 Kugel Bourbon-Vanilleeiscreme und Schokosauce, dazu Sahne und Mandeltopping
223. **Coppa Danimarca**⁷ 5,50
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeiscreme mit Schokosauce, Sahne und Schokostreuseln
224. **Schwedenbecher**⁷ 6,50
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeiscreme, Apfelmus, Eierlikör, Sahne und Schokosauce
225. **Amaretto-Becher**^{7,a} 6,90
3 Kugeln Vanilleeiscreme mit Amarettini, Sahne und Amarettolikör
226. **Schokokuss**^{7,a} 6,90
2 Kugeln Schokoladeneiscreme, 1 Kugel Vanilleeiscreme, Sahne
227. **Affogato al caffè**^{b,7} 4,50
1 Kugel Vanilleeiscreme ertrinkt im Doppio-Espresso

EISGETRÄNKE

231. **Hausgemachter Eiskaffee**^{7,b} 4,50
Mit Bourbon-Vanilleeiscreme und Sahne
232. **Hausgemachte Eisschokolade**⁷ 4,50
Mit Bourbon-Vanilleeiscreme und Sahne