

LE CREAZIONI

NEGRONI DEL KING GIN CAMPARI VERMOUTH ROSSO 11,50

ANTIPASTI

INSALATA DI MARE 24,90 DR
Meersfrüchten Salat cozze vongole polipo
PETTO DI MANZO | CARCIOFI FRESCHI | PECORINO 19,90 LGO
Rinderbrust , frische Artischocken und pecorino Käse
FRESELLA | POLIPETTI AFFOGATI | PIENNOLO 19,90 AR
Neapolitanischer Brot mit Scharfe kleine Oktopus mit Piennolo Tomaten

PASTE

PASTA RAGU' DI CAPRIOLO 19,90 ALGO
mit Reh Ragu'
PASTA CON TONNO | OLIVE | CAPPERI 19,90 AD
mit Thunfisch; Oliven und Capern
PASTA POMODORO | BUFALA | EXTRAVERGINE SICILIANO (TIEPIDA) 19,90 AG
Tomaten oliven öl Buffelmozzarella (Lauwarm)

SECONDI PIATTI

PESCE DEL GIORNO 39 DHRL
Tagesfisch
PESCE MISTO ALLA GRIGLIA 44 D
Gegrillte Fisch Platte mit Gemüse
OSSOBUCO ALLA CAVALIERE 36 AGLO
Ossobuco in Ofen (Kalbshaxenscheiben)
PESCE SPADA ALL ARANCIA E RADICCHIO TARDIVO 42 D
Schwertfisch mit Orangen und Radicchio Tardivo

PIZZA DEL GIORNO 19,90 AG

BUFALA | RADICCHIO TARDIVO | PETTO DI MANZO

DOLCI

PANNA COTTA 8,90 AG
TIRAMISU' 8,90 ACG
IL DOLCE DEL GIORNO 8,90 ACGHL

ROSSO	PRATELLO MILLE 1 GARDA ROSSO	6	39
BIANCO	BIANCOLELLA - FEUDI DI SAN GREGORIO - CAMPANIA	6	39

I CLASSICI

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO | RUCOLA | PARMIGIANO 17,90 G
ANTIPASTO MISTO 'DAL CAVALIERE' 17,90 ACDRLG
IL CLASSICO - PROSCIUTTO SAN DANIELE | BURRATA 17,90 G
VITELLO TONNATO - CAPPERI DI SALINA | TONNO DI CETARA 17,90 CD
MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO 17,90 G

PASTE

PASTA ALLO SCOGLIO - MEERESFRUCHTEN 19,90 ADOR
AGNOLOTTI DEL PLIN (RAVIOLI) BURRO E SALVIA 19,90 ACGLO
IL RAGU` NAPOLETANO COME LO FA LA MAMMA 16,90 ALO
ARRABBIATA - AGLIO | PIENNOLO DOP | NDUJA DI SPILINGA 16,90 AG
CARBONARA - GUANCIALE EIER PECORINO (ABSOLUT OHNE SAHNE) 15,90 AG

SECONDI PIATTI

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON VERDURE 29,90 R
FETTINE DI FILETTO DI MANZO OLIO E ROSMARINO 42 AG

INSALATE

INSALATA MISTA 8,90
INSALATA CAPRICCIOSA - TONNO OLIVE CAPPERI UOVO SODO 18,50 CD
INSALATA CAVALIERE - SAN DANIELE - MOZZARELLA - CARCIOFI 18,50 AG
INSALATA RUCOLA - POMODORINI - FUNGHI - PECORINO 17,50 AG

GRILLKARTE

FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS UNSEREM DRYAGER® VOM LAVASTEINGRILL

RIBEYE AUS FASSONE PIEMONTESE 42
FILETTO DI MANZO- RINDERFILET AUS RAZZA PIEMONTESE 42
COSTOLETTE DI AGNELLO - LAMM KOTLETT 42
BISTECCA DI „SASHIMI“ TONNO - THUNFISCHSTECK 42 D

**BISTECCA ALLA FIORENTINA
COSTATA CON OSSO
AB 99 EURO KILO PREIS**

LE PIZZE

LA PIZZA NAPOLETANA
NON HA INVENTORI , NE PADRI, NE PADRONI
MA E' IL FRUTTO DEL GENIO DEI NAPOLETANI

SICILIANA 14,90 AG
Auberginen Capperi di Salina Olive di Gaeta Peperoncino
QUATTRO STAGIONI 14,90 AG
Prosciutto cotto Salame Napoli Artischocken Funghi
L' ORIGINALE 14,90 AG
Mozzarella di Bufala Grana Padano Olio EVO Basilico
CAPRICCIOSA 15,90 ADG
Salame Napoli Artischocken Sardellen di Cetara Olive di Gaeta
PICCANTE 15,90 AG
Scharfe Salami Artischocken Olive di Gaeta
LAMPEDUSA 15,90 AGD
Thunfisch Capperi di Salina Knoblauch
CAPRESE 15,90 AG
Mozzarella di Bufala Pomodorini Basilico

***** PIZZA MUSICABILI *** 19,90 DAVON 6 EURO GESPENDET**
Burrata – Salame Toscano – melenzane

QUATTRO FORMAGGI 15,90 AG
Vier verschiedene Käsesorten Ohne Tomatensauce
SPINACI 15,90 AG
Spinat Gorgonzola
SALSICCIA E FRIARIELLI 16,90 AG
Salsiccia piemontese e Wild Broccoli
LA SELEZIONE 16,90 AG
Coppa lardo di Colonnata Salame Toscano
CULATELLO 16,90 AG
Culatello, gorgonzola, rucola
BRESAOLA 16,90 AG
bresaola rucola pomodorini e Grana Padano
COLONNELLO 16,90 AG
Prosciutto San Daniele Rucola Grana Padano pomodorini
V E G A N A 16,90 A H
Kokonusskäse und verschiedene Gemüse

DIE PIZZA VON DAL CAVALIERE WIRD AUSSCHLIESSLICH MIT FIOR DI LATTE DI AGEROLA
ODER MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA SERVIERT
DER TEIG SOWIE DIE ZUBEREITUNG UND DIE GENUTZTEN ZUTATEN SIND TYPISCH FÜR DIE
PIZZA NAPOLETANA

LE BEVANDE

Euro

LE BIRRE SCHLOSSBRAUEREI AU-HALLERTAU A

PILS	0,33 l	3,9
HELLES	0,5 l	4,4
WEISSBIER	0,5 l	4,4
RADLER	0,5 l	4,4
ALKOHLFREI	0,5 l	4,4

BIRRA MADE IN ITALY A

PERONI - NASTRO AZZURRO	0,33 l	3,9
-------------------------	--------	-----

BEVANDE CALDE

O'CAFE NAPOLETANO		2,3
TEE DER BIOTEQUE - CHIEMGAUER TEEMANUFAKTUR		3,9
CAPPUCCINO G		3,5
LATTE MACCHIATO G		3,5

ANALCOLICHE

APFELSAFTSCHORLE BIO	0,4 l	4,5
TAFELWASSER	0,4 l	3
SPEZI 1,5	0,4 l	3,5
LA FRESCA SICILIANA ARANCIATA- MANDARINATA-GASSOSA	0,25 l	3,5
BOTTIGLIA DI ACQUA MINERALE	0,7 l	6,9

VINI APERTI SPILLATI DELLA CANTINETTA - VON FASS O

ROSSO MERLOT - BIANCO VERDUZZO
0,2l - 8 € 0,5l - 16 € 0,75l - 24 €

BIANCHI Q	0,1l	0,75 l
I CRU -FEUDI DI SAN GREGORIO - CAMPANIA	6	39
MONOVITIGNO SIRCH FRIULI	6	39

ROSSI Q		
STUPORE BOLGHERI - CAMPO ALLE COMETE - TOSCANA	9	49
CABERNET SIRCH FRIULI	6	39

1) Mit Farbstoff 2) Konservierung 3) Süßmittel 4) Chininhaltig 5) Koffeinhaltig
A) Gluten B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch H) Schallfrüchte
L) Sellerie M) Senf N) Sesamsamen O) Schwefeldioxid P) Lupinen R) Weichtiere
Alle Preise sind inklusive Service und gesetzlicher MWST.

GRILLKARTE
FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS UNSEREM DRYAGER®
VOM LAVASTEINGRILL

SALSICCIA PIEMONTESE ITALIA
26 EURO

RIBEYE AUS FÄRSE RAZZA PIEMONTESE ITALIA
42 EURO

FILETTO DI MANZO- RINDERFILET AUS FÄRSE RAZZA PIEMONTESE - NEWZEELAND
42 EURO

BISTECCA ALLA FIORENTINA - COSTATA CON OSSO
RAZZA PIEMONTESE - ANGUS
AB 1,2 KILO
AB 99 EURO KILO PREIS

COSTOLETTE DI AGNELLO - LAMM KOTLETT
42 EURO

BISTECCA DI „SASHIMI“ TONNO - THUNFISCHSTECK
42 EURO