



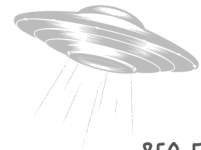
ANTIPASTI



ANTIPASTO ALL'ITALIANA ⁽¹⁾

AUSWAHL AN AUFSCHNITT, KÄSE, BURRATA KÄSE, SAISONGEMÜSE
SELECTION OF COLD CUTS, CHEESES, BURRATA CHEESE, SEASONAL VEGETABLES

1P. €16.5 / 2P. €31 / 3P. €44 / 4P. €56



BRUSCHETTE ^{(V) (2)(3)}

TOMATEN, BASILIKUM, KNOBLAUCH
(3 STÜCK)
TOMATOES, BASIL, GARLIC

6.50 EURO

MOZZARELLA, SARDELLEN
MOZZARELLA, ANCHOVIES

6.50 EURO

BRUSCHETTE FEGATINI ^{(V) (4)}

HÜHNERLEBER, SELLERIE, KAROTTEN, ZWIEBELN, KAPERN
CHICKEN LIVER, CELERY, CARROTS, ONIONS, CAPERS

7.50 EURO

AFFETTATI ⁽⁵⁾

EINE AUSWAHL AN AUFSCHNITT
A SELECTION OF ITALIAN COLD CUTS

8.50 EURO

FORMAGGI ^{(V) (6)}

SAISONALE KÄSESORTEN AUS ITALIEN
SEASONAL CHEESES FROM ITALY

8.50 EURO

TAGLIERE DI VERDURE ^{(V) (7)}

GEMISCHTE GEMÜSEPLATTE
MIXED VEGETABLE PLATTER

12 EURO

BURRATA ^{(V) (8)(9)}

TOMATEN, TOMATOES
SCHINKEN, HAM

8.50 EURO
11 EURO

CAPONATA ^{(V) (10)}

AUBERGINE, OLIVEN, TOMATEN, SELLERIE, ROSINEN
AUBERGINE, OLIVES, TOMATOES, CELERY, SULTANA

12 EURO

INSALATA DI POLPO ⁽¹¹⁾

OKTOPUS, KARTOFFELN, SELLERIE, OLIVEN
OCTOPUS, POTATOES, CELERY, OLIVES

15 EURO

CARPACCIO DI MANZO ⁽¹²⁾

CARPACCIO RIND, CHAMPIGNON, RUCOLA, GRANA-KÄSE
BEEF CARPACCIO, MUSHROOM, ROCKET, GRANA CHEESE

13 EURO

CARPACCIO DI MANZO E TARTUFO ⁽¹³⁾

CARPACCIO RIND, TRUFFELCREME, TRUFFEL
BEEF CARPACCIO, TRUFFLE CREAM, TRUFFLE

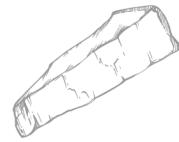
16 EURO



romina
BIO
BYC



LE REGINE



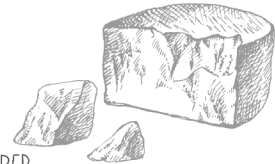
DIE KÖNIGINNEN

WAS MACHT UNSERE CARBONARA UND UNSERE KLASSISCHEN GERICHTE SO BESONDERS? DAS EINZIGE EINGESTÄNDNIS, DAS WIR MACHEN MÜSSEN, IST, DASS ES AN UNSERER CARBONARA NICHTS AUßERGEWÖHNLICHES GIBT, AUßER DER QUALITÄT DER ZUTATEN. UNSERE CARBONARA WIRD MIT EXZELLENTEM PECORINO-KÄSE, AUSGEWÄHLTEM GUANCIALE UND EINER PASTA ZUBEREITET, DIE WIR MIT SORGFALT AUSWÄHLEN: EINE IN BRONZE GEZOGENE MEZZA MANICA ODER EINE HAUSEGEMACHTE SPAGHETTO MIT WASSER UND MEHL.

WHAT MAKES OUR CARBONARA AND OUR CLASSIC DISHES SO SPECIAL? THE ONLY CONFESSION WE HAVE TO MAKE IS THAT THERE IS NOTHING EXTRAORDINARY ABOUT OUR CARBONARA OTHER THAN THE QUALITY OF ITS INGREDIENTS. OUR CARBONARA IS PREPARED WITH EXCELLENT PECORINO CHEESE, SELECTED GUANCIALE, AND A PASTA THAT WE CHOOSE WITH CARE: A BRONZE-DRAWN MEZZA MANICA OR A HOMEMADE SPAGHETTO WITH WATER AND FLOUR.

CACIO E PEPE ^{(V)(14)}
MIT ASPARAGUS

13.50 EURO
15.50 EURO



BIGOLI MIT BIO PECORINO KÄSE, SCHWARZER PFEFFER
BIGOLI PASTA WITH ORGANIC PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER

GRICIA ⁽¹⁵⁾

14.50 EURO

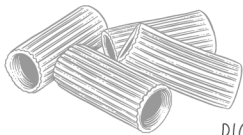
BIGOLI, SCHWARZER PFEFFER, BIO PECORINO KÄSE UND SCHWEINEBACKE
BIGOLI, BLACK PEPPER, ORGANIC PECORINO CHEESE, PORK CHEEK

CARBONARA ⁽¹⁶⁾

15.50 EURO



RIGATONI, EIGELB, SCHWARZER PFEFFER, BIO PECORINO KÄSE UND SCHWEINEBACKE
RIGATONI, EGG YOLK, BLACK PEPPER, ORGANIC PECORINO CHEESE AND PORK CHEEK



AMATRICIANA ⁽¹⁷⁾

15.50 EURO

RIGATONI MIT TOMATENSATZ, SCHWEINEBACKE UND BIO PECORINO KÄSE
RIGATONI WITH TOMATO SAUCE, PORK CHEEK AND ORGANIC PECORINO CHEESE



PRIMI

LASAGNA⁽¹⁸⁾

16.50 EURO

LASAGNA NUDELN MIT HACKFLEISCH (RIND, SCHWEINE) TOMATEN, MOZZARELLA, GRANA KÄSE
LASAGNA WITH MINCED MEAT (BEEF, PORK) TOMATOES, MOZZARELLA AND GRANA CHEESE



CARBONARA TARTUFO E PORCINI^{(V)(19)}

21 EURO



FRISCHE GEMACHT SPAGHETTI MIT EIER, TRÜFFELCREME, STEINPILZEN
FRESHLY MADE SPAGHETTI WITH EGGS, TRUFFLE CREAM, PORCINI MUSHROOMS



PUTTANESCA^{(V)(20)}

13.50 EURO



HAUSGEMACHT SPAGHETTI MIT KIRSCHTOMATEN, OLIVEN, KAPER UND KNOBLAUCH
HOMEMADE SPAGHETTI WITH CHERRY TOMATOES, OLIVES, CAPER AND GARLIC

SPAGHETTI BURRO E ALICI⁽²¹⁾

14.50 EURO



HAUSGEMACHT SPAGHETTI BUTTER, SARDELLN
HOMEMADE SPAGHETTI BUTTER, ANCHOVIES



TAGLIATELLE BUFALA E BASILICO^{(V)(22)}

14.50 EURO

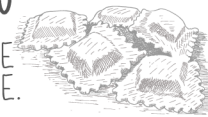
BÜFFEL-RICOTTA-KÄSE, BASILIKUM, SONNENGETROCKNETE TOMATEN, WALNÜSSE
BUFFALO RICOTTA CHEESE, BASIL, SUN-DRIED TOMATOES, WALNUTS

RAVIOLI AL TARTUFO E CREMA DI GRANA^{(V)(24)}

21 EURO



TRUFFEL RAVIOLI NUDELN, GRANA KÄSE SAUCE
TRUFFLE RAVIOLI PASTA, GRANA CHEESE SAUCE.



LA PASTA
AL DENTE

GRAZIE

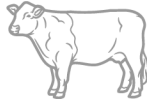


AMCA
FOOD
1985

SECONDI

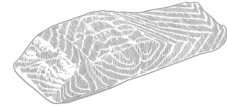
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA⁽²⁵⁾ 19 EURO

RINDER, SCHINKEN, MEHL, SALBEI
BEEF, HAM, FLOUR, SAGE



SALMONE ED ASPARAGI GRIGLIATI⁽²⁶⁾ 21 EURO

LACHS, SPARGEL
SALMON, ASPARAGUS



INSALATE & CONTORNI

INSALATA VERDE^{(V)(27)} 6 EURO

KLEINE GRÜNER SALAT
SMALL GREEN SALAD



ZUCCHINE ALLA SCAPECE^{(V)(29)} 12 EURO

GEBRATENE ZUCCHINI, WEISSWEINESSIG
KNOBLAUCH, FRISCHE MINZE



INSALATA CAPRINO^{(V)(28)} 10 EURO

ZIEGENKÄSE, KIRCHEN TOMATEN, MANDELN
GOAT CHEESE, CHERRY TOMATOES, ALMONDS



PATATE AL FORNO^{(V)(30)} 7 EURO

GEBACKENE KARTOFFELN
BAKED POTATOES



RISO VENERE ALL'INSALATA CON VERDURE^{(V)(23)} 14.50 EURO

RISO VENERE ALL'INSALATA CON VERDURE E POLPO 16.50 EURO



VENERE REIS, RADICCHIO, SELLERIE, KIRSCHTOMATEN,
OLIVEN, ZUCCHINI, VINAGRETTE, WALNUSS (+OKTOPUS)
VENERE RICE, RADICCHIO, CELERY, CHERRY TOMATOES,
OLIVES, COURGETTE, VINAGRETTE, WALNUTS (+OCTOPUS)



DESSERT

TIRAMISU^{(V)(31)} 7.50 EURO

EIER, ZUCKER, KAFFEE, KAKAO, MASCARPONE KÄSE,
LÖFFELBISKUIT
EGGS, SUGAR, VANILLA, COCOA SAVOIRDI COOKIES,
MASCARPONE CHEESE



PANNACOTTA⁽³²⁾ 6.50 EURO

SAHNE, VANILLE, ZUCKER, TIERISCHE GELATINE
DOUBLE CREAM, VANILLA, SUGAR, GELATINE SHEETS



GELATO^{(V)(33)} 4 EURO

SAHNE, VANILLE, ZUCKER
DOUBLE CREAM, VANILLA, SUGAR,



CHEF'S SPECIAL 6.50 EURO

VORBEHALTLICH DER VERFÜGBARKEIT
SUBJECT TO AVAILABILITY

GËTRANKE

IN DIESEM RESTAURANT WIRD GEFILTERTES UND GEKÜHLTES WASSER SERVIERT.
SPRUDELNDES - LICHT SPRUDELNDES - STILLES

1 LITER €3.50

ALKOHOLFREI

FRITZ COLA	€3.50
ORANGINA	€3.50
TONIC WATER	€3.50
BITTER LEMON	€3.50
GINGER ALE	€3.50
FRUCHTSÄFTE	€3.50
CRODINO/BITTER	€5

APERITIVI

APEROL SPRITZ	€7.50
LIMONCELLO SPRITZ	€7.50
CYNAR SPRITZ	€7.50
CAMPARI SPRITZ, ORANGE, SODA	€7.50
NEGRON CLASSICO/SBAGLIATO	€11
NEGRONI TRESSANTI SPECIAL*	€13

BIER

MORETTI/PERONI	€3.50
HEFEWEISEN	€4
ALKOHOLFREIES BIER	€3.50

HEISSE GËTRANKE

ESPRESSO	€2
TEE	€3.50

DIGESTIVI

AMARI	€4.50
LIMONCELLO	€4.50
LONG DRINKS	€9
ESPRESSO MARTINI	€12
MEZCAL MARGARITA	€13
GIN TONIC TRESSANTI SPECIAL*	€13

*HERGESTELLT MIT HANDWERKLICH HERGESTELLTEM GIN VON BICAUDIA. DIE DESTILLATION ERFOLGT IN EINER KUPFERBRENNBLASE MIT REKTIFIKATIONSKOLONNE, IN DER DIE DÄMPFE FÜR EINE KONTROLLIERTE EXTRAKTION DER ESSENZEN GEREINIGT WERDEN, DIE IN DEN WÄLDERN UM CAVE IN DER PROVINZ ROM GEERNTET WERDEN. JEDE FLASCHE BICAUDA IST VOM SCHÖPFER HANDNUMMERIERT UND TRÄGT DIE ERFAHRUNG UND LEIDENSCHAFT IN SICH, DIE AUS DEM STREBEN NACH EXZELLENZ RESULTIEREN.

*MADE WITH ARTISANAL GIN FROM BICAUDIA. THE DISTILLATION TAKES PLACE IN A COPPER STILL WITH RECTIFICATION COLUMN, WHERE THE VAPOURS ARE PURIFIED FOR A CONTROLLED EXTRACTION OF THE ESSENCES HARVESTED IN THE FORESTS AROUND CAVE IN THE PROVINCE OF ROME. EACH BOTTLE OF BICAUDA IS HAND-NUMBERED BY THE CREATOR AND BEARS THE EXPERIENCE AND PASSION THAT COME FROM THE PURSUIT OF EXCELLENCE.

VINO AL BICCHIERE - WEIN IM GLAS

BIANCHI

PECORINO LA PIUMA ABRUZZO
REBSORTE: PECORINO

TINI! ABRUZZO
REBSORTE: CHARDONNAY, TREBBIANO

ROSSI

MONTEPULCIANO LA PIUMA ABRUZZO
REBSORTE: MONTEPULCIANO

TINI! ABRUZZO
REBSORTE: MERLOT

0.1 €4.5 - 0.2 €7.5 - 0.5L €16 - 1L €25

PROSECCO AL BICCHIERE - SEKT IM GLAS

LA DELIZIA 31 LINEE FRIULI
REBSORTE: TOCAI - GARGANEGA - MOSCATO

0.1 €6 - 0.2 €9 - 0.75L €34

WINE FLASCHEN - WINE BOTTLES

BOLLICINE NATURALI - PÉT NAT

SMARAZEN MIRCO MARIOTTI ABRUZZO
REBSORTE TREBBIANO, MALVASIA

€36

ROSÉ & THE BEAST
REBSORTE CUVÉ

€36

UNSERE KLASSIKER - OUR CLASSICS

BIANCHI

INCASTRO ABRUZZO
REBSORTE PECORINO, PASSERINA, TREBBIANO BIO

€34

VILLABELLA LUGANA VENETO
REBSORTE LUGANA

€36

FORCA DI PALMA LAZIO
REBSORTE CHARDONNAY

€39

ERSTE + NEUE ALTO ADIGE
REBSORTE SAUVIGNON BLANC

€42

FRESCOBALDI ATTENS RIBOLLA VENEZIA GIULIA
REBSORTE RIBOLLA GIALLA

€44

SIP RIESLING GERMANIA
REBSORTE RIESLING

€49

ROSSI

ARSIONE PRIMITIVO PUGLIA
REBSORTE PRIMITIVO DI MANDURIA

€34

CANAIOLO ALLERONA UMBRIA
REBSORTE CANAIOLO

€42

MARINUS ROSSO MARCHE
REBSORTE SANGIOVESE, MONTEPULCIANO

€44

VILLABELLA RIPASSO VENETO
REBSORTE CORVINA, RONDILLA

€46

VILLABELLA AMARONE VENETO
REBSORTE CORVINA RONDINELLA

€89

BAROLO STROPPIANA DOCG PIEMONTE
REBSORTE NEBBIOLO

€89



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ADDITIVES AND ALLERGENS

1. MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE), GESCHWEFELT
2. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN
3. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN, FISCH, MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
4. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN, SELLERIE
5. GESCHWEFELT
6. MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- 7.
8. MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
9. MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE), GESCHWEFELT
10. SELLERIE
11. FISCH, SELLERIE
12. MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- 13.
14. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN, MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
15. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN, MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
16. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN, EIER, MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
17. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN, MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
18. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN, MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE), SELLERIE
19. EIER, MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
20. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN
21. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN, FISCH, MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
22. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN, WALDNUSS, MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
23. WALDNUSS, SELLERIE, FISCH
24. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN, MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
25. MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE), GESCHWEFELT
26. FISCH
- 27.
28. MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE), MANDELN
- 29.
- 30.
31. EIER, MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
32. MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
33. EIER, MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)

ALLERGENS

- A. GLUTENHALTIGE GETREIDEARTEN
- B. KRUSTENTIERE
- C. EIER
- D. FISCH
- E. ERDNÜSSE
- F. SOJABOHNEN
- G. MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- H. NÜSSE (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE ETC)
- I. SELLERIE
- L. SENF
- M. SESAMSAMEN
- N. SCHWefeldioxid und Sulfid
- O. LUPINE
- P.. WEICHTIERE (MUSCHELN, AUSTERN, USW.)

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT LEBENSMITTELFARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5 GESCHWEFELT
- 6 GESCHWÄRZT
- 7 MIT PHOSPHAT
- 8 MIT MILCHEIWEISS (IN FLEISCHPRODUKTEN)
- 9 ENTHÄLT KOFFEIN
- 10 ENTHÄLT CHININ
- 11 MIT SÜSSUNGSMITTELN
- 13 MIT WACHS