





Unsere Küche

„Meine Philosophie ist, dass ich nachts besser schlafen kann, wenn ich das Wissen einer Person über Essen und Wein verbessern kann. Jeder kann Sie dazu bringen, den ersten Bissen eines Gerichts zu genießen, aber nur ein echter Koch kann Sie dazu bringen, auch den letzten zu genießen. Meiner Meinung nach ist es nicht kompliziert. Jeder hat einen eigenen Geschmack, auch wenn er selbst kein großartiger Koch ist. Nichts hindert Sie daran, den Unterschied zu erkennen, ob Ihnen etwas gut schmeckt, oder nicht.“

(Amedeo Usbergo, Papà von Ezio)



In unserer Küche kochen wir nur mit den besten, frischen Zutaten und selbstverständlich ohne Fertigprodukte. Auch unsere Pasta und unser Brot stellen wir selbst her - auf der Basis von Maismehl und damit glutenfrei.

Wir möchten, dass alle unsere Gäste sich bei uns wohlfühlen und kulinarisch immer Neues entdecken können. Da wir alles frisch kochen, können wir die Zubereitung unserer Speisen auf Ihre Bedürfnisse anpassen. Und obwohl die italienische Küche traditionell viele tierische Produkte wie Käse, Ei, Fleisch und Meeresfrüchte enthält, können wir ohne Probleme auch vegetarische 🌱 oder vegane 🌱 Gäste bewirten.

Sprechen Sie uns einfach an!
Gemeinsam finden wir eine Lösung.





Aperitivi

Aperol Spritz (1,5) - 8,50

Limoncello Spritz (5) - 8,50

Ai Sapori Spritz (1,5) - 8,50

Prosecco 0,1l (5) - 6,50

Campari Orange - 8,50

Martini Bianco (5) - 6,50

Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta Classica (k)

mit Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl
und feinen italienischen Kräutern - 8,90

Thunfisch-Carpaccio

auf Feldsalat mit Kaviar (d) - 24,50

Carpaccio Cipriani (g)

Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola, Parmesan,
Champignons, Olivenöl und Zitronensaft - 16,50

Vitello Tonnato (d)

Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsoße - 16,50

Gegrillte Peperoni (g)

mit Dipsoße und Balsamico-Essig - 9,90

Pinsa Pane (aa, ab, ad)

mit Olivenöl und Oregano - 6,50

Zu unseren Vorspeisen und Salaten servieren wir
unser selbstgebackenes Brot (k).



Insalate / Salate

Rucola-Salat mit Cherrytomaten und frischem Parmesan (g) – 9,50

Feldsalat mit Speck und Champignons – 9,50

🌿 **Gemischter Beilagensalat** (6)

Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais und Oliven – 8,50

Insalata Mediterranea (6,b,c)

Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, gekochtes Ei, Oliven mit gegrilltem Garnelenspieß – 16,90

🌿 **Insalata „Ai Sapori“** (6,g)

Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Mozzarella, Champignons und Oliven – 16,90

Pasta

🌿 **Penne Arrabiata** (aa)

mit hausgemachter Tomatensoße und scharfen Peperoni - 12,00

🌿 **Ravioli Mix** in Cherrytomatensoße (c) – 18,50

Spaghetti Carbonara (c,g)

mit Guanciale, Eigelb und Parmesan - 16,50

Tagliatelle al Salmone (c,d,g)

mit Lachs, Spinat und Pernod-Soße - 17,50

Tagliolini mit Jakobsmuscheln

mit Zucchini und Cherrytomaten (c,n) – 19,50

Spaghetti Gambas (b,c)

mit Zucchini, gegrillten Gambas und hausgemachter Tomatensoße – 17,50

Paccheri mit Gambas in Mascarpone mit Walnüssen (b,c,g,h) – 18,50

🌿 **Pappardelle mit Steinpilzen** (c,g) - 17,50

Pappardelle mit Wildragout (c,g,i) – 18,50

Paccheri mit Salsiccia und Pilzen in Tomatensoße (c,g) – 18,50

Unsere selbstgemachte Pasta basiert auf Maismehl und ist daher glutenfrei. Sofern Sie Pasta wünschen, die kein Ei enthält, servieren wir Ihnen aber gerne auch Hartweizen-Pasta (aa).



Secondi piatti di pesce / Fisch

Lachs-Steak (d,g)

gegrillt in einer Limettensoße mit gedämpften Kartoffeln und Salat – 24,50

Dorade Royal, im Ganzen gegrillt (d)

dazu gedämpften Kartoffeln und Salat – 26,50

Frittura Mista (aa,b,d,n)

Tintenfischringe, Gambas, Sardellen und Lachs, mehliert und frittiert mit Dipsoße – 24,50

Secondi piatti di carne / Fleisch

Saltimbocca alla Romana

Schweinefleisch mit Parmaschinken und Salbei in einer feinen Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat – 24,90

Paillard di Manzo (g)

Gegrilltes Steak vom Rind mit Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Balsamico-Creme – 26,50

Rumpsteak (g)

an einer feinen Pfeffersauce, mit Rosmarinkartoffeln und Salat – 28,50

Rinderfilet (250g) (g)

in einer Barolo-Pfeffersauce mit gerösteten Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat – 36,00



Pinsa Romana (aa,ab,ad)

Pinsa Emiliana (g)

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Parmaschinken, frischer Rucola, Cherrytomaten, gehobelter Parmesan – 16,50

Pinsa Ai Sapori (b,g,n)

Büffelmozzarella, Sepien-Streifen, Tintenfisch, Gambas, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie – 19,50

Pinsa Guanciaie (g)

Tomatensoße, Büffelmozzarella, Guanciaie, Pilze, Cherrytomaten, Feldsalat, gehobelter Parmesan – 18,50

Pinsa Salsiccia (g)

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Salsiccia Italiana, Pilze, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan – 18,50

Pinsa Lachs und Spinat (d,g)

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Lachs und Spinat in einer feinen Tomatensahnesoße – 18,50

Pinsa Aurora (b,g)

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, frische Gambas in einer feinen Tomatensahnesoße mit Cherrytomaten – 17,50

Pinsa Parmigiana (g)

Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Aubergine und Parmesan – 16,50

Menù per Bambini / Kindermenü

Spaghetti al Pomodoro (aa)

mit hausgemachter Tomatensoße – 8,50

Spaghetti alla Bolognese (aa,i)

gemischtes Hackfleisch mit hausgemachter Tomatensoße – 9,50

Schnitzel mit Pommes (aa,c) - 9,50



Dolci / Nachspeisen

- ☞ Cannolo Siciliano (c,g) - 8,50
- ☞ Tiramisù (aa,c,g) - 8,50
- ☞ Panna Cotta (g) - 8,50
- ☞ Semifreddo di Mandorle (1,c,g,h) - 8,50
- ☞ Crème brûlée (c,g) - 8,50
- ☞ Caffè Affogato (g) - 5,50

Digestivi

- Grappa (Barrique) 0,2 cl - 6,80
- Limoncello 0,2 cl hausgemacht - 4,50
- Meloncello 0,2 cl hausgemacht - 4,50
- Amaretto 0,2 cl - 4,50
- Ramazotti 0,2 cl - 4,50
- Gin 0,2 cl - 4,50
- Wodka 0,2 cl - 4,00
- Whiskey 0,2cl - 4,00

Bevande calde / Heiße Getränke

- Espresso - 2,50
- Espresso Doppio - 3,50
- Café Crème - 3,50
- Cappuccino - 3,90
- Tee (verschiedene Sorten) - 2,80



Bevande / Getränke

Succhi di frutta / Saft und Nektar (0,25 l / 0,4 l)

Apfelsaft - 4,00 / 4,70

Apfelsaftschorle - 3,70 / 4,20

Orangensaft - 4,00 / 4,70

Orangensaftschorle - 3,70 / 4,20

Johannisbeernektar - 4,00 / 4,70

Johannisbeernektarschorle - 3,70 / 4,20

Maracujanektar - 4,00 / 4,70

Maracujanektarschorle - 3,70 / 4,20

Traubensaft - 4,00 / 4,70

Traubensaftschorle - 3,70 / 4,20

Grapefruitsaft - 4,00 / 4,70

Grapefruitsaftschorle - 3,70 / 4,20

Bibite / Erfrischungsgetränke (0,25 l / 0,4 l)

Coca-Cola (1,9) - 3,50 / 4,50

Coca-Cola Light/Zero (1,9,11, enthält eine Phenylalaninquelle) - 3,50 / 4,50

Mezzo Mix (1,9,11) - 3,50 / 4,50

Fanta (1,3) - 3,50 / 4,50

Sprite - 3,50 / 4,50

Schweppes Tonic Water (10) - 4,00 / 4,90

Schweppes Bitter Lemon (3,10) - 4,00 / 4,90

Schweppes Ginger Ale (1) - 4,00 / 4,90



Bevande / Getränke

Acqua minerale / Mineralwasser

Levico mit Kohlensäure (0,5 l) - 4,20

Levico mit Kohlensäure (0,7 l) - 5,90

Levico still (0,5 l) - 4,20

Levico still (0,7 l) - 5,90

Birre / Bier (ac)

Pils (0,3 l) - 3,90

Pils (0,5 l) - 5,20

Birra Moretti (0,3 l) - 4,50

Hefe-Weizen naturtrüb (0,5 l) - 5,50

Kristallweizen (0,5 l) - 5,50

Weißbier dunkel (0,5 l) - 5,50

Alkoholfreies Pils (0,3 l) - 3,90

Alkoholfreies Weizen (0,5 l) - 5,50

Pils-Radler (0,3 l) - 3,50

Pils-Radler (0,5 l) - 4,90

Weizen-Radler (0,3 l) - 3,90

Weizen-Radler (0,5 l) - 4,90



Vini / Wein

Vini bianchi / Weißwein ⁽¹⁾ (0,2 l)

Chardonnay - 8,50

Frascati - 8,50

Lugana - 8,50

Pecorino - 8,50

Pinot Grigio - 8,50

Vini rosati / Roséwein ⁽¹⁾ (0,2 l)

Chiaretto - 8,50

Vini rossi / Rotwein ⁽¹⁾ (0,2 l)

Barbera - 8,50

Lambrusco - 8,50

Montepulciano - 8,50

Nero d'Avola - 8,50

Primitivo - 8,50



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) mit Phosphat
- (8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- (9) koffeinhaltig
- (10) chininhaltig
- (11) mit Süßungsmittel
- (12) gewachst

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
 - aa Weizen
 - ab Roggen
 - ac Gerste
 - ad Hafer
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, können wir auf Ihre individuellen Bedürfnisse eingehen. Unsere Pasta ist überwiegend glutenfrei, ebenso unser Brot (k). Und einige Speisen, die Milcherzeugnisse enthalten, sind dennoch laktosefrei. Sprechen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gerne!