

## Carne di Manzo

- |   |       |
|---|-------|
| <b>197. Bistecca alla Griglia</b>                           | 28.50 |
| Rumpsteak vom Grill   |       |
| <b>198. Bistecca Funghi e Cipolla trifolati</b>             | 28.50 |
| Rumpsteak mit Champignons und Zwiebeln                      |       |
| <b>199. Bistecca alla Pizzaiola</b>                         | 28.50 |
| Rumpsteak mit Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Knoblauch |       |
| <b>200. Bistecca al Gorgonzola</b>                          | 28.50 |
| Rumpsteak mit Gorgonzolasauce                               |       |
| <b>201. Bistecca al Pepe</b>                                | 28.50 |
| Rumpsteak mit Pfeffersauce                                  |       |
| <b>202. Bistecca al Sugo Verde</b>                          | 28.50 |
| Rumpsteak in Kräuterrahmsauce                               |       |
| <b>203. Bistecca al Senape</b>                              | 28.50 |
| Rumpsteak mit Senfsauce                                     |       |
| <b>204. Bistecca alla Casa</b>                              | 31.50 |
| Rumpsteak mit Champignons, Zwiebeln und Paprika             |       |

Wahlweise kann zu allen Gerichten auch Maccaroni(a,c),Reis oder Pommes Frites serviert werden.

## Carne di Manzo

- |             |  |       |
|-------------|--|-------|
| <b>205.</b> | <b>Bistecca alla Chef</b>  | 28.50 |
|             | Rumpsteak vom Grill in Rahmsauce   |       |
| <b>206.</b> | <b>Bistecca Montanara</b>  | 31.50 |
|             | Rumpsteak mit Rucola, Steinpilzen, Knoblauch und Cocktailtomaten               |       |
| <b>207.</b> | <b>Tagliata Rucola e Grana</b>   | 32.50 |
|             | ranchiertes Rindersteak auf einem Beet von Rucola, garniert mit Parmesanspänen |       |
| <b>208.</b> | <b>Spiedini di Manzo</b>   | 29.50 |
|             | Rindfleischspieße  |       |

## Rinderfilet

- |             |  |       |
|-------------|--|-------|
| <b>218.</b> | <b>Spiedini Misti</b>                                | 29.50 |
|             | Gemischte Spieße vom Rind und Schwein                |       |
| <b>219.</b> | <b>Filetto alla Griglia</b> Rinderfilet von Grill    | 31.50 |
| <b>220.</b> | <b>Filetto ai Funghi</b> Rinderfilet mit Champignons | 34.50 |

## Rinderfilet

- |                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| <b>221. Filetto al Gorgonzola</b> | 34.50 |
| Rinderfilet mit Gorgonzola-Sauce  |       |
| <b>222. Filetto al Pepe</b>       | 34.50 |
| Rinderfilet mit Pfeffersauce      |       |
| <b>223. Filetto al Sugo Verde</b> | 34.50 |
| Rinderfilet in Kräuter-Rahmsauce  |       |

Wahlweise kann zu allen Gerichten auch Maccaroni<sup>a,c</sup>, Reis oder Pommes Frites serviert werden.  
Außerdem wird Salat gereicht.

## Carne di Maiale

- |   |       |
|---|-------|
| <b>233. Scaloppina Milanese<sup>a</sup></b>                   | 15.00 |
| paniertes Schnitzel   |       |
| <b>234. Scaloppina Funghi</b>                                 | 16.00 |
| Schweineschnitzel natur mit frischen Champignons in Rahmsauce |       |
| <b>235. Scaloppina alla Zingara</b>                           | 16.00 |
| Zigeunerschnitzel   |       |
| <b>236. Scaloppina alla Cacciatora</b>                        | 16.00 |
| Jägerschnitzel  |       |

## Carne di Maiale

- |             |  |       |
|-------------|--|-------|
| <b>237.</b> | <b>Scaloppina Gorgonzola</b>                               | 17.00 |
|             | Schweineschnitzel natur mit Gorgonzola-Sauce               |       |
| <b>238.</b> | <b>Scaloppina al Senape</b>                                | 17.00 |
|             | Schweineschnitzel natur mit Senfsauce                      |       |
| <b>239.</b> | <b>Scaloppina al Pepe</b>                                  | 17.00 |
|             | Schweineschnitzel natur mit Pfeffersauce                   |       |
| <b>240.</b> | <b>Scaloppina al Limone</b>                                | 17.00 |
|             | Schweineschnitzel natur mit Weißwein-Zitronensauce         |       |
| <b>241.</b> | <b>Scaloppina al Sugo Verde</b>                            | 17.00 |
|             | Schweineschnitzel natur in Kräuter-Rahmsauce               |       |
| <b>242.</b> | <b>Scaloppina alla Parmigiana</b>                          | 18.00 |
|             | Schweineschnitzel mit Hackfleischsauce und Käse überbacken |       |
| <b>243.</b> | <b>Scaloppina ai Zucchini</b>                              | 17.00 |
|             | Tomatensauce, Zucchini und Mozzarella überbacken           |       |
| <b>244.</b> | <b>Scaloppina Val d'osta</b>                               | 17.00 |
|             | Weißweinsauce, Käse und Schinken überbacken                |       |

## Carne di Maiale

- 245. Saltimbocca alla Romana** 18.00  
Schweineschnitzel mit Weißweinsauce<sup>1</sup>, Parmaschinken  
und Salbei (nicht gerollt)
- 246. Cordon Blue paniert** <sup>2,3,4,9</sup><sub>a,c,g</sub> 18.00
- 247. Involtini al Vino Bianco** 19.00  
Schweinerouladen gefüllt mit Mozzarella und Schinken in Weißweinsauce
- 248. Involtini al Barolo** 19.00  
Schweinerouladen gefüllt mit Mozzarella und Schinken in Rotweinsauce
- 249. Involtini ai Funghi** 19.00  
Schweinerouladen gefüllt mit Mozzarella und Schinken in Champignonsauce
- 250. Involtini alla Angelo** 19.00  
Schweinerouladen gefüllt mit Mozzarella in Rahmsauce,  
Champignons und Zucchini

Wahlweise kann zu allen Gerichten auch Maccaroni<sup>a,c</sup>, Reis oder Pommes Frites serviert werden.  
Außerdem wird Salat gereicht.