

Antipasti Vorspeisen

Focaccia		Portion 11.50
Knoblauchbrot		Portion 8.50
Bruschetta "Da Carlo"		Portion 9.50
Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Tomaten		
Prosciutto di Parma	Halbe 19.50	Portion 24.50
Aromatischer Parma-Rohschinken		
Antipasto all'Italiana		Portion 24.50
Parma-Rohschinken, scharfe Salami, getrocknete Tomaten, Mozzarella und Oliven		
Carpaccio „Da Carlo“	Halbe 21.50	Portion 27.50
Fein geschnittenes rohes Rindfleisch mit Olivenöl, Basilikum, Parmesan und Zitrone		

Insalate

Insalata Verde	Salate	7.50
Grüner Saisonsalat		
Insalata Mista		9.50
Gemischter Salat		
Insalata di Gallinelli (nach Saison)		10.50
Nüsslisalat mit Ei an französischem Dressing		
Insalata Caprese di Bufala	Halbe 14.50	19.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl		
Rucola e Scaglie di Parmigiano		15.50
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamessig		

Ministre Suppen

Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe	9.50
Minestrone della casa Die Königin der Gemüsesuppen	10.50

Spaghetti Spaghetti

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Mit reichlich Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	Halbe 15.50	Portion 18.50
Spaghetti Bolognese Mit einer würzigen Fleischsauce	Halbe 17.50	Portion 20.50
Spaghetti al Pesto Für Liebhaber von Gewürz - und Kräutermischungen	Halbe 17.50	Portion 20.50
Spaghetti alla Carbonara Mit Schinkenstreifen, Rahm, Ei und Parmesan	Halbe 17.50	Portion 20.50
Spaghetti al Pomodoro Mit vielen sonnengereiften Tomaten <	Halbe 15.50	Portion 18.50
Spaghetti all' Amatriciana Mit Speck , Zwiebeln, Tomatensauce und Rahm	Halbe 18.50	Portion 21.50
Spaghetti al Tonno An Tomatensauce, Zwiebeln und Thunfisch	Halbe 18.50	Portion 21.50
Spaghetti Puttanesca An Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Kapern und Peperoncini	Halbe 18.50	Portion 21.50

Risotto

Risotto

Risotto Verdura Weissweinsrisotto vermischt mit Spinat, Kartoffeln und Karotten	Halbe 19.50	Portion 23.50
Risotto Valmarecchia Weissweinsrisotto mit Gorgonzola, Steinpilzen und Speck	Halbe 19.50	Portion 23.50
Risotto alla Marinara Weissweinsrisotto mit Meeresfrüchten und wenig Tomatensauce	Halbe 21.50	Portion 25.50
Risotto alla Zingara Rotweinsrisotto mit scharfer Salami, Peperoni und Oliven, verfeinert mit etwas Rahm	Halbe 18.50	Portion 22.50

Specialita' Vegetaria

Vegetarische Spezialitäten

Piatto d'Insalate Reich garnierter Salatteller	20.50
Piatto di Verdure di Stagione Saisongemüse fein gewürzt und mit Butter verfeinert	25.50
Risotto con Verdura Weissweinsrisotto vermischt mit Spinat, Kartoffeln und Karotten	23.50
Pizza Vegetariana Karotten, Spinat, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella	22.50
Pizza Ortolana Für Antipasti-Liebhaber: Tomaten, Mozzarella und grilliertes Gemüse (Ciambotta)	23.50
Melanzane di Parmigiana Hausgemachter Auberginenaufbau, mit seinen Schichten aus Gemüse, Mozzarella, frische Tomatensauce, Parmesan und Basilikum	25.50

Carne

Fleisch

Maccheroni Dolce Vita	Portion 29.50
Teigwaren mit Lammfleischstückchen an rassisger Tomatensauce	
Filetti d' Agnello alla Griglia	Portion 32.50
Zarte Lammfilets mit Thousand Island Dressing und Balsamicocreme verfeinert, serviert auf Saisonsalat	
Filetti d' Agnello „Da Carlo“	Portion 37.50
Feine Lammfilets rosa gebraten auf Tomaten-Knoblauch-sauce, mit Pommes Frites und Gemüse	
Saltimbocca di Vitello alla Romana	Portion 40.50
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, dazu Safranrisotto und Gemüse	
Scaloppine di Vitello al Limone	Portion 39.50
Feine Kalbsplätzli an würziger Zitronensauce, serviert mit Weissweinisotto und Gemüse	
Trifolato di Vitello	Portion 38.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Peperoni, Zwiebeln und Champignons zubereitet, serviert mit Teigwaren	
Pezzi di Pollo all'Aglio	Portion 29.50
Saftige Pouletstückchen mit viel Knoblauch gebraten, serviert mit Gemüse garnitur	
Tagliata di Manzo	Portion 39.50
Zarter Rindshuft geschnitten und auf Rucola-bett garniert mit Parmesan Splitter, serviert auf Holzbrett mit Pommes Frites und Gemüse	

Pesce

Fisch

Filetti di Sogliola alla Griglia * Grillierte Seezungenfilets mit Gemüse und Trockenreis serviert	Portion 43.50
Trancia di Salmone Zarte Lachstranche garniert mit Balsamico-creme, serviert mit Spaghetti alla puttanesca	Portion 35.50
Filetto di Branzino al Limone * Wolfsbarsch-Filet mit leichter Zitronensauce, garniert mit Gemüse und Trockenreis	Portion 41.50
Tagliatelle alle Vongole Teigwaren mit Muscheln, Cozze, Sardellen und Tomatensauce	Portion 29.50
Paccheri Terra & Mare Riesen-Maccheroni mit Krevetten, Cozze und Steinpilzen, verfeinert mit Olivenöl, ein wenig Knoblauch und Petersilie	Portion 30.50

Qualität braucht ihre Zeit: bitte beachten Sie, dass wir für die Zubereitung der Fischgerichte ca. 20 Minuten benötigen (*).

Pasta

Teigwaren

Tagliatelle al Marsala		Portion 24.50
Teigwaren mit Artischockenherzen, getrockneten Tomaten , Oliven, Petersillie und Marsalasauce		
Tagliatelle al Salmone	Halbe 20.50	Portion 23.50
Teigwaren mit Lachsstreifen und Rahmsauce		
Tortelloni con Basilico	Halbe 19.50	Portion 22.50
Spinat-Ricotta-Tortelloni an feiner Rahmsauce mit frischem Basilikum		
Gnocchi della Nonna		Portion 22.50
Gratinierte Gnocchi mit Schinken, Rahm, Eiern und Käse		
Gnocchi al Pesto		Portion 22.50
Gnocchi an hausgemachter Pestorahmsauce		
Gnocchi al Gorgonzola		Portion 23.50
Gnocchi an rassisger Gorgonzola-Rahmsauce mit feinen Gemüsestreifen		
Penne all' Arrabbiata	Halbe 18.50	Portion 21.50
Teigwaren an Tomatensauce mit ein wenig Knoblauch (Scharf)		
Penne alla Siciliana		Portion 24.50
Teigwaren an Tomatensauce mit Auberginen, Zucchini und Peperoni		
Penne alla Romana	Halbe 21.50	Portion 24.50
Teigwaren mit Pouletbruststreifen und Champignons, mit Käserahmsauce und Mozzarella gratiniert		
Lasagne Verdi al Forno	Halbe 21.50	Portion 24.50
Hausgemachte Lasagne mit würzigem Fleisch und Tomatensauce, mit Parmesan und Mozzarella gratiniert		
Paccheri allo Scarpariello		Portion 21.50
Riesen Maccheroni an rassisger Tomatensauce mit Basilikum und Parmesansplitter		

Pizzae

Pizzas

Margherita Die Natürliche: Tomaten, Oregano und Mozzarella	Portion 17.50
Da Carlo Die Aromatische: Knoblauch, Tomaten und Mozzarella	Portion 18.50
Napoli Aus der Ursprungsstadt der Pizza: Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano, Tomaten und Mozzarella	Portion 19.50
Prosciutto Die Traditionelle: Schinken, Oregano, Tomaten und Mozzarella	Portion 21.50
Quattro Stagione Die Klassische: Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Tomaten und Mozzarella	Portion 22.50
Gorgonzola Die Blaublütige: Gorgonzola, Oregano, Birnen, Tomaten und Mozzarella	Portion 21.50
Porcini Für Pilzliebhaber: Steinpilze, Tomaten, Mozzarella und Petersilie	Portion 23.50
Manolito Die Verführerische: Parmaschinken, Tomaten, Gorgonzola, Oregano, Champignons und Mozzarella	Portion 25.50
Santa Maria Die Scharf: Paprikawurst, Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella	Portion 21.50
Vegetariana Für Linienbewusst: Karotten, Spinat, Auberginen, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Mozzarella	Portion 22.50
Hawaii Für Kenner: Ananas, Pouletstreifen, Curry, Tomaten und Mozzarella	Portion 23.50
Rucola Die Einmalige: Tomaten, Mozzarella, Rucolasala, Parmaschinken und Parmesansplitter	Portion 24.50
Quattro Carni Die Beste: Tomaten, Mozzarella, Schinken, Paprikawurst, Speck und Parmaschinken	Portion 25.50
Trattoria Die Einfache: Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	Portion 21.50
Caprese Die Frische: Tomaten, Mozzarella di Bufala, Tomatenscheiben, frischer Basilikum	Portion 25.50
Pizza Ortolana Für Antipasti-Liebhaber: Tomaten, Mozzarella und grilliertes Gemüse (Ciambotta)	Portion 23.50
Amalfi Die Exclusive: Tomatensauce, Mozzarella, Vongole, Muscheln, Krevetten, Sardellen und Petersilie	Portion 26.50