



## WÄHREND DU WARTEST...

Kartoffeltüte	2'20€
Speziele Oliven	3'70€
Eingelegte Muscheln aus den galizischen Rías mit Kartoffeltüte	7'20€
Eingelegte Herzmuscheln mit Kartoffeltüte	9'40€
<b>NEU</b> "Nachos Monterrey". Maistortillas mit Cheddar, leicht würzigem mexikanischem Monterrey-Käse, Pulled Pork und Jalapeños	12'90€
In Essig eingelegte Sardellen	7'70€
Russischer Salat mit Gressini	7'70€
Muscheln mit Vizcaina Soße	9'90€

## VORSPEISEN

### VERKOSTUNG VON DREI BROTEN

Cherrytomaten, Käse und Holzkohle 4'90€

### **NEU** KÄSEPLATE

Gorgonzola, Picón de Cuenca, Weinkäse, Camembert, Pecorino-Trüffel, Schokoladenbrand und viele weitere Sorten... 14'00€

### GOURMET PLATE

Käse mit Trüffel-Mortadella, Salami Milano... 17'50€

### ANGUS CARPACCIO

100% Angus mit Rucola und Grana Padano  
Tiefgekühlte producte -21°C minimum 24h 14'10€

**OKTOPUS CARPACCIO** Tiefgekühlte producte -21°C minimum 24h 14'80€

**GARNELEN-CURRY** mit Kokosmilch 14'90€

**ALGEN FOCACCIA** mit Burrata Käse "Flor de Late", frischer Rucola mit Pomodorini "Le Perle", Kellerschinken und Olivenpaste 15'90€

### ARTISCHOCKENBLUME ZUM TARTOUFE

Kandierte Artischocke, Mesclum, Trüffel-Mortadella, "Le Perle" Pomodoro und Trüffelpulver 13'80€

### **NEU** LACHS-TARTAR MIT AVOCADO

14'50€

**THUNFISCHTARTAR MIT AVOCADO** 16'90€

**THUNFISCH TATAKI**

Alfalfa-Sprossen, Wakame-Algen, Sojasauce, Wasabi-Mayonnaise und Sesam 17'90€

### **NEU** CEVICHE VON CORVINA

18'00€

## SALATE

"DIE BOMBE" " Brotkruste gefüllt mit Tomate, gesalzene Sardinen und Olivada	10'90€
<b>CAPRESE</b> Büffel Mozzarella, frisches Basilikum und Balsamisches Öl	13'90€
<b>VALENCIANISCHES</b> Tomate, Thunfischbauch (delikatesse), Zwiebel und schwarze Oliven	12'50€
<b>ZOODLES</b> Zucchini, Karotte, Apfel, Akajounuss, Avocado crème, Knusprige Zwiebel, Sesam und Cherrytomaten	14'50€
<b>MANDALA</b> Mesclum, Cherrytomaten, Käse, Walnüsse, Rosinen und natürliches Saisonobst	12'50€
<b>ALGEN MIT GARNELEN</b> Wakame-Algen, Garnelen, Roggen, Chia Samen, trockener Pomodoro und Rosa Soße	16'00€
<b>EXOTISCHES</b> Verschiedene salatsorten, Avocado geräucherter Lachs, Garnele, Surimi, Ananas, Lumpo Eier (Fischeier), Chia-Samen und Rosa Soße	16'90€

## POKE

**LACHS-POKE BOWL** 14'90€  
Wildreis, mit Soja mariniertes Lachs, Avocado, rote Zwiebel, Mango, Rotkohl, Sesamsamen und Edamame

**NEU** **THUNFISCH-POKE BOWL** 16'90€  
Wildreis, mit Soja mariniertes Thunfisch, Avocado, knusprige Zwiebeln, Mango, Wakame, Edamame, Sesam und würzige Sriracha-Mayonnaise

## PASTAS

Kombinieren Sie die Soße wie Sie möchten

Spaghetti	Soßen	Bolognesa	11'50€
Tagliatelle		Carbonara	11'50€
Garganelli		Pesto (Basilikum, Grana Padano und Pinienkerne)	10'90€
Gnocchi		4 Käse	13'00€
Hülsenfruchtnudeln			

· Spinat-Tagliatelle mit Garnelen, Rote-Bete-Soße und Parmesan 14'00€  
**NEU** · Spaghetti Carbonara auf Pecorino-Käseleib 15'50€



## KIDS

Wier achten auf die gesundheit deiner Kinder...

· Spaghetti mit frischer tomatensauce 7'60€  
· Lunette al 4 formaggi 8'70€

## FRISCHE PASTA

Mit Pilzen gefüllte Pasta	12'60€
Pasta mit Foie und Apfel gefüllt mit Zimt aromatisiert	13'00€
Schwarze pasta mit Ricotta, Grana Padano und Lachs gefüllt	13'70€
Ravioli mit Ricotta und Spinat <b>Wählen Sie Ihre Soße</b>	16'40€
Pasta mit Hummerfleisch gefüllt	15'90€
Lasagne "Mia Mamma" gratiniert mit Grana Padano	13'70€
Calamarata mit Meeresfrüchten und Meeresfrüchte-Suquet	16'30€
<b>NEU</b> Geschmorte Fleischravioli <b>Wählen Sie Ihre Soße</b>	14'90€





## PIZZES IM TRADITIONELLER LEHMOFEN GEBACKEN

FRAGEN SIE NACH  
UNSEREM GLUTENFREIEM  
MENÜ

<b>MARGARITA</b> Tomate, Mozzarella und Basilikum	8'80€
<b>PROSCIUTTO</b> Tomate, Mozzarella und Gekochter-Schinken	9'40€
<b>REINA</b> Tomate, Mozzarella, Gekochter-Schinken und Champignons	9'40€
<b>4 JAHRESZEITEN</b> Tomate, Mozzarella, Gekochter-Schinken, Salami, Artischocken und Champignons	9'90€
<b>CARBONARA</b> Mozzarella, Speck, Ei und Sahne	10'50€
<b>5 KÄSE</b> Tomate, Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola, Cheddar und Gouda	10'50€
<b>VEGETARISCHE</b> Tomate, Mozzarella, Zwiebel, Artischocken, Mais, Champignons und anderes Saisongemüse	10'50€
<b>ALMUSSAFES</b> Mozzarella, Sobrasada, Ziegenkäse, Röstzwiebeln und Honig	10'90€
<b>RUCOLA</b> Tomate, Mozzarella, Rucola, Grana Padano und Jamón Serrano	10'90€
<b>KEBAB</b> Tomate, Mozzarella, Hühnchen-Kebab-Fleisch und Kebab-Sauce	10'90€
<b>BBQ LOVERS</b> Tomate, Mozzarella, Gehacktes Rindfleisch, Bacon und BBQ-Sauce	10'90€
<b>VALENCIANISCHE</b> Tomate, Mozzarella, Aspencat (gegrillte Aubergine und Paprikaschote), Anchovis und Schwarze Oliven	11'60€
<b>D'INFERNO</b> Tomate, Mozzarella, Würzige Spianata Calabra und Champignons	11'90€
<b>ALOHA</b> Creme-Fresh Käse, Guacamole, Geräucherter Lachs, Gegrillte Ananas, Avocado, Rosa Sauce und Sesamsamen	11'90€
<b>HEALTHY</b> Frisch Tomaten, Frische Mozzarella, Basilikum und Blüten <b>"auf Holzkohle-Teig"</b>	12'10€
<b>Mandala GOURMET</b> Mozzarella, Mascarpone, Parmesankäse, Trüffel, Pilze und Rucola	13'10€

ERGÄNZEN SIE IRE PIZZA UND PINSA MIT EINER ZUSÄTZLICHEN ZUTAT... 1'00€  
ALLE PIZZEN KÖNNEN BESTELLT WERDEN MIT:  
SAUERTEIG GEMAHLENER DINKELBASIS... 1'00€  
AUF HOLZKOHLEBASIS... 1'00€  
PINSA-BASIS... 1'00€

## PINSA

LEICHTE UND VERDAUUNGSMASSE  
LANGE GÄRUNG  
MISCHUNG AUS REIS, WEIZEN UND SOJAMEHL

<b>LA MORTADEL-LA</b> Trüffel-Bologna, Mozzarella, Burrata „Flor de Late“, Tomatenconfit, Pistazien und Pesto	14'00€
--	--------

## FISCH

Norwegischer Lachs mit Kartoffelconfit und Espencat	15'90€
Kabeljau-Gratin mit Alioli und Tagliatelle Nero di Sepia	16'50€
Adlerfisch Wolfsbarsch mit Bambusgemüse und Wakame	17'00€

## FLEISCH IM TRADITIONELLEN LEHMOFEN GEBACKEN

Rinderbacken mit Pilzen	17'00€
Schweinhaxe	15'30€
Segovianisches ferkel (2p)	50'50€
Lamm aus Aranda del Duero (2/3p)	54'90€

## DESSERTS

Hausgemachter Tiramisu	6'90€
"Les Dos Llunes" Kekse und Schokoladenkuchen	6'50€
Karottenkuchen	6'50€
Käsekuchen	6'50€
Nachtsch verkostung (Kuchen und Früchte) (min. 2p)	6'50€ p.p.
Schokoladen Coulant mit Vanilleeis	6'50€
Gluten freies Schokoladen Coulant	4'40€

Wir Haben saisonale Früchte...Konsultien Sie uns  
Probieren sie unsere traditioneller Kuchen!!!

## Das leben sind Augenblicke

*Lebe sie!*

