



## PIZZES IM TRADITIONELLER LEHMUFEN GEBACKEN

FRAGEN SIE NACH  
UNSEREM GLUTENFREIEN  
MENU

<b>MARGARITA</b> Tomate, Mozzarella und Basilikum	9'70€
<b>PROSCIUTTO</b> Tomate, Mozzarella und Gekochter-Schinken	10'30€
<b>REINA</b> Tomate, Mozzarella, Gekochter-Schinken und Champignons	10'30€
<b>4 JAHRESZEITEN</b> Tomate, Mozzarella, Gekochter-Schinken, Salami, Artischocken und Champignons	10'90€
<b>CARBONARA</b> Mozzarella, Speck, Ei und Sahne	11'60€
<b>5 KÄSE</b> Tomate, Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola, Cheddar und Gouda	11'60€
<b>VEGETARISCHE</b> Tomate, Mozzarella, Zwiebel, Artischocken, Mais, Champignons und anderes Saisongemüse	11'60€
<b>ALMUSSAFES</b> Mozzarella, Sobrasada, Ziegenkäse, Röstzwiebeln und Honig	12'00€
<b>RUCOLA</b> Tomate, Mozzarella, Rucola, Grana Padano und Jamón Serrano	12'00€
<b>KEBAB</b> Tomate, Mozzarella, Hühnchen-Kebab-Fleisch und Kebab-Sauce	12'00€
<b>BBQ LOVERS</b> Tomate, Mozzarella, Gehacktes Rindfleisch, Bacon und BBQ-Sauce	12'00€
<b>VALENCIANISCHE</b> Tomate, Mozzarella, Aspencat (gegrillte Aubergine und Paprikaschote), Anchovis und Schwarze Oliven	12'80€
<b>D'INFERNO</b> Tomate, Mozzarella, Würzige Spianata Calabria und Champignons	13'10€
<b>ALOHA</b> Creme-Fresh Käse, Guacamole, Geräucherter Lachs, Gegrillte Ananas, Avocado, Rosa Sauce und Sesamsamen	13'10€
<b>HEALTHY</b> Frisch Tomaten, Frische Mozzarella, Basilikum und Blüten <b>"auf Holzkohle-Teig"</b>	13'30€
<b>Mandala GOURMET</b> Mozzarella, Mascarpone, Parmesankäse, Trüffel, Pilze und Rucola	14'40€

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	15'40€
--	--------

## FISCH

Norwegischer Lachs mit Kartoffelconfit und Espencat	17'50€
Kabeljau-Gratin mit Alioli und Tagliatelle Nero di Sepia	18'20€
Adlerfisch Wolfsbarsch mit Bambusgemüse und Wakame	18'70€

## FLEISCH IM TRADITIONELLEN LEHMUFEN GEBACKEN

Rinderbacken mit Pilzen	18'70€
Schweinschaxe	16'80€
Segovianisches ferkel (2p)	55'60€
Lamm aus Aranda del Duero (2/3p)	60'40€

## DESSERTS

Hausgemachter Tiramisu	7'60€
"Les Dos Llunes" Kekse und Schokoladenkuchen	7'20€
Karottenkuchen	7'20€
Käsekuchen	7'20€
Schokoladen Coulant mit Vanilleeis	7'20€
Gluten freies Schokoladen Coulant	4'80€

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

Das leben sind Augenblicke

Lebe sie!







## WÄHREND DU WARTEST...

Kartoffeltüte	2'40€
Speziele Oliven	4'10€
Eingelegte Muscheln aus den galizischen Rías mit Kartoffeltüte	7'90€
Eingelegte Herzmuscheln mit Kartoffeltüte "Nachos Monterrey". Maistortillas mit Cheddar, leicht würzigem mexikanischem Monterrey-Käse, Pulled Pork und Jalapeños	10'30€
In Essig eingelegte Sardellen	14'20€
Rusischer Salat mit Gressini	8'50€
Muscheln mit Vizcaina Soße	8'50€
	10'90€

## VORSPEISEN

<b>VERKOSTUNG VON DREI BROTEN</b>	
Cherrytomaten, Käse und Holzkohle	5'40€
<b>KÄSEPLATE</b>	
Gorgonzola, Picón de Cuenca, Weinkäse, Camembert, Pecorino-Trüffel, Schokoladenbrand und viele weitere Sorten...	15'40€
<b>GOURMET PLATE</b>	
Käse mit Trüffel-Mortadella, Salami Milano...	19'30€
<b>ANGUS CARPACCIO</b>	
100% Angus mit Rucola und Grana Padano Tiefgekühlte producte -21°C minimum 24h	15'50€
<b>OKTOPUS CARPACCIO</b> Tiefgekühlte producte -21°C minimum 24h	16'30€
<b>GARNELEN-CURRY</b> mit Kokosmilch	16'40€
<b>ALGEN FOCACCIA</b> mit Burrata Käse "Flor de Late", frischer Rucola mit Pomodorini "Le Perle", Kellerschinken und Olivenpaste	17'50€
<b>ARTISCHOCKENBLUME ZUM TARTOUFE</b>	
Kandierte Artischocke, Mesclum, Trüffel-Mortadella, "Le Perle" Pomodoro und Trüffelpulver	15'20€
<b>LACHS-TARTAR MIT AVOCADO</b>	16'00€
<b>THUNFISCHTARTAR MIT AVOCADO</b>	18'60€
<b>THUNFISCH TATAKI</b>	
Alfalfa-Sprossen, Wakame-Algen, Sojasauce, Mayonnaise, Wasabicreme und Sesam.	19'70€
<b>CEVICHE VON CORVINA</b>	19'80€

## SALATE

<b>"DIE BOMBE"</b> " Brotkruste gefüllt mit Tomate, gesalzene Sardinen und Olivada	12'00€
<b>CAPRESE</b> Büffel Mozzarella, frisches Basilikum und Balsamisches Öl	15'30€
<b>VALENCIANISCHES</b> Tomate, Thunfischbauch (delikatesse), Zwiebel und schwarze Oliven	13'80€
<b>ZOODLES</b> Zucchini, Karotte, Apfel, Akajounuss, Avocado crème, Knusprige Zwiebel, Sesam und Cherrytomaten	16'00€
<b>MANDALA</b> Mesclum, Cherrytomaten, Käse, Walnüsse, Rosinen und natürliches Saisonobst	13'80€
<b>ALGEN MIT GARNELEN</b> Wakame-Algen, Garnelen, Roggen, Chia Samen, trockener Pomodoro und Rosa Soße	17'60€
<b>EXOTISCHES</b> Verschiedene salatarten, Avocado geräucherter Lachs, Garnele, Surimi, Ananas, Lumpo Eier (Fischeier), Chia-Samen und Rosa Soße	18'60€

## POKE

<b>LACHS-POKE BOWL</b>	16'40€
Basmatireis., mit Soja mariniertes Lachs, Avocado, rote Zwiebel, Mango, Rotkohl, Sesamsamen und Edamame	
<b>NEU VEGAN POKE BOWL</b>	17,50€
Basmatireis, in soja und Orange mariniertes Tofu, Avocado, Kirschtomate, Mango, Rotkohl, Karotte, Wakame, Sesam und Sriracha-Sauce	
<b>THUNFISCH-POKE BOWL</b>	18'60€
Basmatireis., mit Soja mariniertes Thunfisch, Avocado, knusprige Zwiebeln, Mango, Wakame, Edamame, Sesam und würzige Sriracha-Mayonnaise	

## PASTAS

Kombinieren Sie die Soße wie Sie möchten

Spaghetti	<b>Bolognesa</b>	12'70€
Tagliatelle	<b>Carbonara</b>	12'70€
Garganelli	<b>Pesto (Basilikum, Grana Padano und Pinienkerne)</b>	12'00€
Gnocchi	<b>4 Käse</b>	14'30€
Hülsenfruchtnudeln		
· Spinat-Tagliatelle mit Garnelen, Rote-Bete-Soße und Parmesan		15'40€
· Spaghetti Carbonara auf Pecorino-Käselaiab		17'10€



## KIDS Wier achten auf die gesundheit deiner Kinder...

· Spaghetti mit frischer tomatensauce	8'40€
· Lunette al 4 formaggi mit Tomatensauce	9'60€

## FRISCHE PASTA

Mit Pilzen gefüllte Pasta	13'90€
Schwarze pasta mit Ricotta, Grana Padano und Lachs gefüllt	15'10€
Ravioli mit Ricotta und Spinat <b>Wählen Sie Ihre Soße</b>	18'00€
Pasta mit Hummerfleisch gefüllt	17'50€
Lasagne "Mia Mamma" gratiniert mit Grana Padano	15'10€
Calamarata mit Meeresfrüchten und Meeresfrüchte-Suquet	17'90€
Geschmorte Fleischravioli <b>Wählen Sie Ihre Soße</b>	16'40€



	12'00€
	15'30€
	13'80€
	16'00€
	13'80€
	17'60€
	18'60€