



WÄHREND DU WARTEST...

Kartoffeltüte	2'50€
Speziele Oliven	4'30€
NEU Edamame mit Piri-piri und sesam	6'00€
Eingelegte Muscheln aus den galizischen Rías mit Kartoffeltüte	8'30€
Eingelegte Herzmuscheln mit Kartoffeltüte "Nachos Monterrey". Maistortillas mit Cheddar, leicht würzigem mexikanischem Monterrey-Käse, Pulled Pork und Jalapeños	14'90€
In Essig eingelegte Sardellen	8'90€
Russischer Salat mit Gressini	8'90€
Muscheln mit Vizcaina Soße	11'40€

VORSPEISEN

VERKOSTUNG VON DREI BROTEN	
Cherrytomaten, Käse und Holzkohle	5'70€
KÄSEPLATE	
Gorgonzola, Picón de Cuenca, Weinkäse, Camembert, Pecorino-Trüffel, Schokoladenbrand und viele weitere Sorten...	16'20€
GOURMET PLATE	
Käse mit Trüffel-Mortadella, Salami Milano...	20'30€
ANGUS CARPACCIO	
100% Angus mit Rucola und Grana Padano	
Tiefgekühlte producte -21°C minimum 24h	16'30€
OKTOPUS CARPACCIO Tiefgekühlte producte -21°C minimum 24h	17'10€
GARNELEN-CURRY mit Kokosmilch	17'20€
ALGEN FOCACCIA mit Burrata Käse "Flor de Late", frischer Rucola mit Pomodorini "Le Perle", Kellerschinken und Olivenpaste	18'40€
ARTISCHOCKENBLUME ZUM TARTOUFE	
Kandierte Artischocke, Mesclum, Trüffel-Mortadella, "Le Perle" Pomodoro und Trüffelpulver	16'00€
LACHS-TARTAR MIT AVOCADO	16'80€
THUNFISCHTARTAR MIT AVOCADO	19'50€
THUNFISCH TATAKI	
Alfalfa-Sprossen, Wakame-Algen, Sojasauce, Mayonnaise, Wasabicreme und Sesam.	20'70€
CEVICHE VON CORVINA	20'80€

SALATE

"DIE BOMBE" " Brotkruste gefüllt mit Tomate, gesalzene Sardinen und Olivada	12'60€
CAPRESE Büffel Mozzarella, frisches Basilikum und Balsamisches Öl	16'10€
VALENCIANISCHES Tomate, Thunfischbauch (delikatesse), Zwiebel und schwarze Oliven	14'50€
ZOODLES Zucchini, Karotte, Apfel, Akajounuss, Avocado crème, Knusprige Zwiebel, Sesam und Cherrytomaten	16'80€
MANDALA Mesclum, Cherrytomaten, Käse, Walnüsse, Rosinen und natürliches Saisonobst	14'50€
ALGEN MIT GARNELEN Wakame-Algen, Garnelen, Roggen, Chia Samen, trockener Pomodoro und Rosa Soße	18'50€
EXOTISCHES Verschiedene salatsorten, Avocado geräucherter Lachs, Garnele, Surimi, Ananas, Lumpo Eier (Fischeier), Chia-Samen und Rosa Soße	19'50€

POKE

LACHS-POKE BOWL	17'20€
Basmatireis., mit Soja mariniertes Lachs, Avocado, rote Zwiebel, Mango, Rotkohl, Sesamsamen und Edamame	
NEU VEGAN POKE BOWL	18,50€
Basmatireis, in soja und Orange mariniertes Tofu, Avocado, Kirschtomate, Mango, Rotkohl, Karotte, Wakame, Sesam und Sriracha-Sauce	
THUNFISCH-POKE BOWL	19'50€
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	Bolognesa	13'30€
Tagliatelle	Carbonara	13'30€
Garganelli	Pesto (Basilikum, Grana Padano und Pinienkerne)	12'60€
Gnocchi	4 Käse	15'00€
Hülsenfruchtnudeln		

Soßen



- Spinat-Tagliatelle mit Garnelen, Rote-Bete-Soße und Parmesan 16'20€
- Spaghetti Carbonara auf Pecorino-Käselaiab 18'00€

KIDS Wier achten auf die gesundheit deiner Kinder...

- Spaghetti mit frischer tomatensauce 8'80€
- Lunette al 4 formaggi mit Tomatensauce 10'10€

FRISCHE PASTA

Mit Pilzen gefüllte Pasta	14'60€
Schwarze pasta mit Ricotta, Grana Padano und Lachs gefüllt	15'90€
Ravioli mit Ricotta und Spinat Wählen Sie Ihre Soße	18'90€
Pasta mit Hummerfleisch gefüllt	18'40€
Lasagne "Mia Mamma" gratiniert mit Grana Padano	15'90€
Calamarata mit Meeresfrüchten und Meeresfrüchte-Suquet	18'80€
Geschmorte Fleischravioli Wählen Sie Ihre Soße	17'20€



	12'60€
	16'10€
	14'50€
	16'80€
	14'50€
	18'50€
	19'50€



PIZZES IM TRADITIONELLER LEHMUFEN GEBACKEN

FRAGEN SIE NACH
UNSEREM GLUTENFREIEN
MENU

MARGARITA Tomate, Mozzarella und Basilikum	10'20€
PROSCIUTTO Tomate, Mozzarella und Gekochter-Schinken	10'80€
REINA Tomate, Mozzarella, Gekochter-Schinken und Champignons	10'80€
4 JAHRESZEITEN Tomate, Mozzarella, Gekochter-Schinken, Salami, Artischocken und Champignons	11'40€
CARBONARA Mozzarella, Speck, Ei und Sahne	12'20€
5 KÄSE Tomate, Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola, Cheddar und Gouda	12'20€
VEGETARISCHE Tomate, Mozzarella, Zwiebel, Artischocken, Mais, Champignons und anderes Saisongemüse	12'20€
ALMUSSAFES Mozzarella, Sobrasada, Ziegenkäse, Röstzwiebeln und Honig	12'60€
RUCOLA Tomate, Mozzarella, Rucola, Grana Padano und Jamón Serrano	12'60€
KEBAB Tomate, Mozzarella, Hühnchen-Kebab-Fleisch und Kebab-Sauce	12'60€
BBQ LOVERS Tomate, Mozzarella, Gehacktes Rindfleisch, Bacon und BBQ-Sauce	12'60€
VALENCIANISCHE Tomate, Mozzarella, Aspencat (gegrillte Aubergine und Paprikaschote), Anchovis und Schwarze Oliven	13'40€
D'INFERNO Tomate, Mozzarella, Würzige Spianata Calabria und Champignons	13'80€
ALOHA Creme-Fresh Käse, Guacamole, Geräucherter Lachs, Gegrillte Ananas, Avocado, Rosa Sauce und Sesamsamen	13'80€
HEALTHY Frisch Tomaten, Frische Mozzarella, Basilikum und Blüten "auf Holzkohle-Teig"	14'00€
Mandala GOURMET Mozzarella, Mascarpone, Parmesankäse, Trüffel, Pilze und Rucola	15'10€

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

LA MORTADEL-LA Trüffel-Bologna, Mozzarella, Burrata „Flor de Late“, Tomatenconfit, Pistazien und Pesto	16'20€
--	--------

FISCH

Norwegischer Lachs mit Kartoffelconfit und Espencat	18'40€
Kabeljau-Gratin mit Alioli und Tagliatelle Nero di Sepia	19'10€
Adlerfisch Wolfsbarsch mit Bambusgemüse und Wakame	19'60€

FLEISCH IM TRADITIONELLEN LEHMUFEN GEBACKEN

Rinderbacken mit Pilzen	19'60€
Schweinschaxe	17'60€
Segovianisches ferkel (2p)	58'40€
Lamm aus Aranda del Duero (2/3p)	63'40€

DESSERTS

Hausgemachter Tiramisu	8'00€
"Les Dos Llunes" Kekse und Schokoladenkuchen	7'60€
Karottenkuchen	7'60€
Käsekuchen	7'60€
Schokoladen Coulant mit Vanilleeis	7'60€
Gluten freies Schokoladen Coulant	5'00€

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

Das leben sind Augenblicke

Lebe sie!

