



MENU Speisekarte

Antipasti Vorspeisen

Prosciutto culatello, stracciatella di bufala, pomodorini e basilico	12,00 €
Culatello (luftgetrocknete italienische Schinken-Spezialität), flüssiger Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten und frisches Basilikum	
Antipasto di verdure miste	12,00 €
Gemischte marinierte Gemüse · vegetarisch	
Carpaccio di manzo salato con rucola, grana padano e pinoli	13,00 €
Rinder-Carpaccio vom carne salada - italienische Spezialität aus dem Trentino - mit Rucola, gehobeltem Grana Padano und gerösteten Pinienkernen	
Arrosto di vitello, salsa tonnata e pane tostato	14,00 €
Kalbsbraten, Thunfischsauce und geröstetes Brot	
Carpaccio di tonno affumicato siciliano	14,00 €
Carpaccio vom geräucherten sardischen Thunfisch mit aromatischem Zitronenöl und knusprig gerösteten Kernen	
Polipo grigliato con crema di melanzane e tartuffo	17,50 €
Gegrillter Oktopus mit Auberginen-Püree und gehobeltem schwarzen Sommertrüffel	
Antipasto 12 Apostoli: un misto di salumi, formaggi e verdure	18,00 €
Vorspeisenplatte 12 Apostel: Italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten, verschiedene italienische Käsesorten sowie marinierte Gemüse	

Insalate Salate

Insalata di Cesare: Lattuga con pomodorini rossi e gialli, scaglie di parmigiano, cipolle rosse, crostini e condimento di Cesare	9,50 €
Caesar Salad - Römersalat-Herzen mit roten und gelben Kirsch-Tomaten, Parmesan-Spänen, roten Zwiebeln, Croutons und Caesar-Dressing · vegetarisch	
wahlweise mit:	
gebratenem Ziegenfrischkäse im Parmaschinken-Mantel	13,50 €
Maishähnchenbrust „Supreme“	14,50 €
Insalata mista con mozzarella di bufala campana	13,50 €
Gemischter Salat mit Büffelmozzarella aus Campanien · vegetarisch	



Minestre Suppen

Minestra del giorno

Suppe nach Tagesangebot -
Bitte fragen Sie unser Service-Personal!

7,50 €

Primi Piatti Pasta-Gerichte

Gnocchi alla sorrentina

Kartoffel-Gnocchi in einer Sauce von sardischen Tomaten
mit Fior di Latte-Mozzarella und frischem Basilikum · **vegetarisch**

11,50 €

Paccheri alla carbonara

Paccheri - große Röhrennudeln aus Campanien -
nach einer klassisch-italienischen Rezeptur mit
Pancetta (italienischer Speck), Parmesan und Ei

12,00 €

Orecchiette alla pugliese

Orecchiette - Ohrchen-Nudeln aus Apulien -
mit Salsiccia, wildem Broccoli, Peperoncini und Knoblauch

14,00 €

Tortellini neri con salmone affumicato

Schwarze Tortellini - gefüllt mit geräuchertem Lachs -
mit argentinischen Rotgarnelen (Wildfang),
buntem Gemüse und Krustentier-Rahm

16,50 €

Cannelloni con coniglio e ricotta

Cannelloni mit einer Kaninchen-Ricotta-Füllung zu
Steinpilz-Béchamel-Sauce mit frischen Kräutern

16,50 €

Tagliolini con tartufo

Feine Bandnudeln mit gehobeltem schwarzen Sommertrüffel,
in einer Parmesan-Hippe serviert · **vegetarisch**

17,50 €

Risotto al limone

Duftendes, cremiges Zitronen-Risotto mit Zitronenabrieb,
gebratener argentinischer Rotgarnele (Wildfang) und Krustentierschaum

18,00 €



Secondi · Carne Fleischgerichte

- Burger all'italiana** 14,50 €
Burger con carne di manzo bio (200 g)
- **direttamente dalla fattoria del Landwert-Hof a Greifswalder Bodden - con rucola, pomodori secchi, provolone dolce e pesto rosso e verde, servito con spicchi di patate e sour cream**
Bio-Rindfleisch-Burger (200 g) - vom Landwert-Hof am Greifswalder Bodden - mit Rucola, semigetrockneten Tomaten, Provolone dolce, rotem und grünem Pesto, serviert mit Kartoffelecken und Sour Cream
- Salsiccia alla griglia con cremosa polenta al parmigiano, marmellata di cipolle Borettane in agrodolce e rafano fresco** 15,50 €
Gegrillte Salsiccia mit cremiger Parmesan-Polenta, Marmelade von süßsauer eingelegten Borettane-Zwiebeln sowie frischem Meerrettich
- Brasato di guance di vitello con purè di sedano e pancetta, chips di pancetta e cavoletti di Bruxelles saltati in padella** 20,00 €
Geschmorte Milchkalbsbäckchen mit Pancetta-Selleriepüree, Pancetta-Chip und sautiertem Rosenkohl
- Tagliata di manzo servita su letto di rucola, scaglie di parmigiano e pomodorini** 21,50 €
Tranchiertes Rindersteak serviert auf einem Rucola-Bett mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten
- Involtini di vitello ripieni di scamorza affumicata** 22,50 €
Kalbs-Rouladen gefüllt mit Scamorza affumicata (geräucherter Filata-Käse), Tomate, Kapern und Oliven, dazu Rosmarinkartoffeln

Secondi · Pesce Fischgerichte

- Cotolette di pesce spada** 22,50 €
Schwertfisch-Kotelett vom Grill mit lombardischer Gremolata
- aromatische Würzmischung aus gehackter Petersilie, Zitronenabrieb und Knoblauch - dazu ein gemischter Salat
- Filetti d'orata alla puttanesca** 21,50 €
Doradenfilets sin einer scharf-würzigen Tomatensauce mit schwarzen Oliven, Kapern, Knoblauch und Peperoncini, dazu Kartoffelstampf



Dolci Dessert

Cheesecake in diverse varianti 4,00 €
Käsekuchen in verschiedenen Varianten

Tiramisù al caffè classico italiano 5,00 €
Hausgemachtes Tiramisù

Panna cotta ai frutti di bosco 6,50 €
Panna cotta mit frischen Beeren

Bruschetta di brioche 8,50 €
Bruschetta von der Brioche mit
Schokoladen-Mascarpone-Creme
und frischen Beeren

Menu per bambini Kindergerichte

Penne al burro 6,50 €
Röhrennudeln in Butter geschwenkt
oder mit Tomatensauce

Pizza per bambini 6,50 €
Pizza mit Tomaten aus Sardinien, Büffelmozzarella
und Salami di Milano

Gelato "Florida" 3,50 €
Eiscreme im Becher (150ml)
- in verschiedenen Sorten erhältlich –
fragen Sie unser Service-Personal!



UNSERE STEINOFENPIZZA

MATTEO	Tomaten aus Sardinien · Büffelmozzarella · Pesto aus Apulien <i>pomodori sardi · mozzarella di bufala · pesto pugliese</i>	€ 9,00 <i>vegetarisch</i>
JUDAS	Tomaten aus Sardinien · Büffelmozzarella scharfe Salami aus Kalabrien · flüssiger Büffelmilchkäse <i>pomodori sardi · mozzarella di bufala · spianata calabrese piccante · stracciatella</i>	€ 11,00
TADDEO	Tomaten aus Sardinien · Spinat getrocknete Tomaten · Pinienkerne · Artischocke <i>pomodori sardi · spinaci · pomodori secchi · pinoli · carciofi</i>	€ 12,50 <i>vegan</i>
PAOLO	Tomaten aus Sardinien · Büffelmozzarella · Pesto aus Apulien · Rucola Culatello aus Zibello DOP · Parmesankäse DOP - 24 Monate gereift <i>pomodori sardi · mozzarella di bufala · pesto pugliese rucola · culatello di Zibello DOP · parmigiano reggiano DOP - 24 mesi</i>	€ 13,00
SIMON	Tomaten aus Sardinien · Büffelmozzarella · frische Salsiccia `Nduja (pikante italienische Streichwurst) · Schafskäse <i>pomodori sardi · mozzarella di bufala · `Nduja · salsiccia fresca · formaggio di pecora</i>	€ 13,00
GIOVANNI	Tomaten aus Sardinien · Büffelmozzarella Sardellen · schwarze Oliven · rote Zwiebeln · Kapern <i>pomodori sardi · mozzarella di bufala · acciughe · olive nere · cipolle rosse · capperi</i>	€ 13,50
TOMMASO	Tomaten aus Sardinien · Büffelmozzarella Kräuterseitlinge · Champignons · Pancetta · Sour Cream <i>pomodori sardi · mozzarella di bufala · cardoncelli · funghi prataioli · pancetta · sour cream</i>	€ 14,50
JAKOBUS	Büffelmozzarella · Gorgonzola dolce DOP · Birne · Walnüsse frischer Thymian · Radicchio-Späne · (Pizza bianca - ohne Tomate) <i>mozzarella di bufala · gorgonzola dolce DOP · pera · noce timo fresco · trucioli di radicchio · (pizza bianca)</i>	€ 15,00 <i>vegetarisch</i>
12 APOSTOLI	Tomaten aus Sardinien · Büffelmozzarella · Schmand · Babyspinat geräucherter Thunfisch aus Sizilien · frischgehobelter Kren (Meerrettich) <i>pomodori sardi · mozzarella di bufala · panna fresca · spinaci baby tonno affumicato siciliano · barbaforte (rafano tedesco)</i>	€ 15,00
PETRUS	Tomaten aus Sardinien · Büffelmozzarella · Schmand kalt geräucherter Wildlachs · Rucola · frischgehobelter Kren (Meerrettich) <i>pomodori sardi · mozzarella di bufala · panna fresca salmone affumicato · rucola · barbaforte (rafano tedesco)</i>	€ 15,00
ANDREAS	Büffelmozzarella · Bergkäse schwarzer Sommertrüffel · (Pizza bianca – ohne Tomate) <i>mozzarella di bufala · formaggio di montagna tartufo nero estivo · (pizza bianca)</i>	€ 16,00 <i>vegetarisch</i>
BARTOLOMEO	Tomaten aus Sardinien · Büffelmozzarella Feigen · Ziegenfrischkäse · Rucola · Bresaola <i>pomodori sardi · mozzarella di bufala · fichi · tomino · rucola · bresaola</i>	€ 16,50