



Antipastí

Antipasto del Binario

Gemischte italienische Vorspeise-Köstlichkeiten für 2 Personen mit Pizzabrot aus dem Steinbackofen
22,90€

–

Vitello tonnato

Semerrolle vom Kalb Rosa in Kräuter gebraten mit Thunfischcreme & Kapern
11,90€

–

Insalata valeriana frutta e grana

Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen, frischen Äpfel, Erdbeeren und Parmesanhobel in einer leichten Sommer-Vinaigrette
10,90€

–

Porchetta con schiacciata ^{2,4}

Spanferkelschinken mit Toskanischem-Fladenbrot aus dem Steinbackofen
11,90€

–

Puccia pugliese

Pizzabrötchen mit Parmesankruste, gefüllt mit Parmaschinken- Mozzarella- Cherrytomaten
9,90€

–

Scampi in padella con quinoa e bulgur

Gebratene Scampi auf mediterranem Quinoa-Bulgur-Salat
11,90€

–

Minestrone estivo con crostino

Ital. Minestrone mit Sommer-Gemüse und Parmesan-Crostino
7,90€

Corpo sano? Mangia italiano!

Siehe Zusatzstoffe auf der letzten Seite



Primi Piatti di Pasta

Ravioli ripieni di melanzane e mozzarella in salsa di pomodoro

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Auberginen-Mozzarella in Tomatensugó

14,90€

–

Gnocchi ai pomodorini e pesto

Hausgemachte Gnocchi in frischer Cherrytomaten - Pestosauce mit mariniertem Schafskäse

14,90€

–

Tagliolini al limone e scampi

Hausgemachte Tagliolini mit gebratenen Garnelen an Zitronenjus und frischen Kräutern

15,90€

–

Pennette di faro con stracci di manzo e rucola

Dinkel Penne mit Steakstreifen vom Black-Angus-Rind
Rucola-Pinienkerne-Cherrytomaten

14,90€

Corpo sano? Mangia italiano!

Siehe Zusatzstoffe auf der letzten Seite



Secondi Piatti

Paillard di vitello rucola e grana

Gegrilltes Kalbssteak mit Rucola-Tomaten-Salat und Parmesan
dazu Rosmarinkartoffeln

- 23,90€ -

-

Grigliata mista di carne

Gegrillter-Fleischteller mit Barbecue & Karamellsierten Zwiebeln Dip
dazu Gemüse und Ofenkartoffeln

- 24,90€ -

-

Tagliatta di manzo al aceto balsamico

Gebratenes dünnes Black Angus-Steak in Balsamico-Kräutercreme
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

- 23,90€ -

-

Saltimbocca di pollo biologico

Saltimbocca von der Bio-Hähnchenbrust dazu Gemüse und Safranreis

- 22,90€ -

*Bitte achten Sie auch auf unsere aktuellen Empfehlungen. Sie finden die neuesten
Kreationen unseres Küchenteams auf der Tafel oder fragen Sie unser
Servicepersonal.*

Corpo sano? Mangia italiano!

Siehe Zusatzstoffe auf der letzten Seite



Le Pizze

Al Binario*

Salami, italienischem Schinken und Champignons ^{1,3,4} 9,90€

Diavola*

Salami, Peperoniwurst, marinierten Oliven, Champignons und Paprika ^{1,4} 11,90€

Rucoletta*

Rucola, marinierten Tomaten, Ital. Parmaschinken
und Parmesankäse 11,90€

Vegetaria*

Frisches Gemüse der Saison 9,90€

Napoli*

Sardellen, Kapern und Oliven 10,90€

Scampi*

Scampi, Krabben und Knoblauch 12,90€

Melanzane*

Gegrillte Auberginen, marinierte Tomaten, Knoblauch, Parmesan und Basilikum 10,90€

Caprese*

Tomaten - Mozzarella und Basilikum 10,90€

Tonno e cipolla*

Thunfisch und Zwiebeln 10,90€

Tom*

Scampi, Krabben, Lachsfilet, Cherrytomaten und Knoblauch 14,90€

Boscaiola*

Büffelmozzarella, Tomatensoße, Champignons, Cherrytomaten und Salsiccia 12,90€

Al tartufo

Trüffelcreme, Mozzarella, Ital. Parmaschinken,
Parmesankäse und Oliven-Öl 12,90€

Mille gusti

Büffelmozzarella, Tomatensoße, Krabben, Rucola und Parmesankäse 12,90€

Regina margherita

Büffelmozzarella, Tomatensoße, Cherrytomaten und Basilikum 11,40€

Nostrana

Büffelmozzarella, Tomatensoße, Peperoniwurst und mariniertes Schafskäse ^{1,4} 12,90€

A modo mio

Tomatensoße, Knoblauch, Minimozzarella, Hauchdünne Salami Milano 11,90€

La Calabrese

Büffelmozzarella, Tomatensoße, Salsiccia-Pikant, Oliven, Rote-Tropea-Zwiebeln 14,90€

La Bresaola

Sahnecreme, Mozzarella, Rucola, marinierten Tomaten, Parmesan und Bresaola 14,90€

**Gerne servieren wir Ihnen ihre Pizza mit unserem neuen
Mehrkorn-Dinkel-Teig Aufpreis: 2,00€**

* Grundbelag: Tomatensoße und Mozzarella
Corpo sano? Mangia italiano!

Siehe Zusatzstoffe auf der letzten Seite



Dolci

Cassata siciliana

Eistorte aus unserer Heimat

7,90€

–

Tiramisu della nonna

Hausgemachtes Tiramisu nach Oma´s Rezept

7,90€

–

Espresso affogato

Vanilleeis übergossen mit Espresso und Sahne

5,90€

–

Crostata di frutta mista

Hausgemachte Ital. Fruchttorte mit Vanilleneis

6,90€

–

Sorbeto al limone

Frisches Zitronen-Mirabellen-Sorbet mit Schuss

5,90€

Corpo sano? Mangia italiano!

Siehe Zusatzstoffe auf der letzten Seite