



Antipastí

Antipasto del Binario (A,B,C,D,3)

Feine Auswahl italienischer Antipasti für zwei Personen, serviert mit frisch gebackenem Pizzabrot aus dem Steinbackofen

- 26,90€ -

Foccacia con Porchetta (A,G,J)

Hausgemachtes Pizzabrot mit frischen Kräutern, Knoblauch und hauchdünn geschnittenem Spanferkel-Schinken

- 13,90€ -

Carpaccio di Manzo con Castagne Noci e Parmigiano (G)

Zartes Carpaccio vom Rind, mariniert in Bio-Olivenöl, verfeinert mit Kastanien, Walnüssen und frisch gehobeltem Parmesan

- 14,90€ -

Tortino ai Broccoli con Mandorle su fonduta di Parmigiano (A,G,S)

Italienisches Brokkolitörtchen mit gerösteten Mandeln auf cremiger Parmesan-Fonduta

- 9,90€ -

Crema di Carote e Zenzero con Scampi (B,G)

Karotten-Ingwercremesuppe mit frischen Kräutern und gebratenen Scampi

- 9,90€ -

Insalatina Mista

Bunte Salatauswahl mit knackigem Gemüse der Saison in Aceto-Olivenöldressing

- 7,90€ -

Corpo sano? Mangia italiano!



Primi Piatti di Pasta

Gnocchi con Funghi e Guanciale (A,G)

Hausgemachte Gnocchi in einer samtigen Champignonscreme,
mit würzigem Guanciale Schinken, frischen Kräutern und Parmesan

- 17,90€ -

Garganelli al Ragú di Cervo (A,G)

„Garganelli“ Röhrennudeln mit geschmortem Hirschragout
in Rotwein und aromatischen Kräutern

- 17,90€ -

Tagliatelle al Tartufo (A,G)

Hausgemachte Tagliatelle in cremiger Trüffelsauce, verfeinert mit
schwarzem Trüffel und frisch geriebenem Parmesan

- 19,90€ -

Fregola Sarda alla Pescatora con Pesce Misto (A,B,D)

Sardische Pasta mit Meeresfrüchten,
Kirschtomaten, Kapern und mediterranen Kräutern

- 18,90€ -

Corpo sano? Mangia italiano!



Le Pizze Classiche

Margherita Classica (A,G)

Der Italienische Klassiker Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,
frischer Basilikum und Bio-Olivenöl - 13,90€-

La Marinara (A,G)

Feine Tomatensauce mit frischem Basilikum, Knoblauch,
Oregano und einem Schuss Bio-Olivenöl - 13,90€-

Tonno e Cipolla (A,D,G)

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,
feinem Thunfisch und Rote Zwiebeln - 14,90€-

Vegetariana (A,G)

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella
und eine bunte Auswahl an gegrilltem Gemüse - 14,90€-

Napoli (A,D,G)

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, feinen Sardellen,
würzigen Kapern und Oliven - 14,90€-

Al Binario (A,G)

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Salami,
Prosciutto-Cotto und frischen Champignons - 14,90€-

Quattro Formaggi (A,G)

Tomatensauce, eine cremige Kombination aus Fior di Latte Mozzarella,
würzigem Gorgonzola, Grana Padano und geräuchertem Scamorza - 15,90€-

La Capricciosa (A,G)

Frische Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, saftiger Prosciutto,
frische Champignons, Artischocken und Oliven - 15,90€-

La Diavola (A,G)

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Kalabresische Pikante-Salami,
Champignons, Paprika und Oliven - 15,90€-

Nostrana (A,G)

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Pikante Peperoniwurst,
und mariniertem Schafskäse - 15,90€-

Boscaiola (A,G)

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, herzhaftes Salsiccia,
frische Champignons und Kirschtomaten - 15,90€-

Rucoledda (A,G)

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, frischer Rucola, marinierten Tomaten,
zarter Parmaschinken und fein geriebenen Parmesan - 16,90€-

Scampi (A,B,G)

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, marinierten Scampi, saftige Krabben
verfeinert mit frischem Knoblauch - 16,90€-

Corpo sano? Mangia italiano!



Le Pizze Speciali

La Pizza al Pesto (A,G,H)

Frisches Basilikumpesto mit Fior di Latte Mozzarella, Rucola, süße Kirschtomaten, gerösteten Pinienkerne und Grana Padano - 15,90€-

Calzone Siciliano (A,G,)

Ofengebackene Calzone mit Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, würziger Salsiccia, knusprige Auberginen und Knoblauch - 16,90€-

Al Tartufo Nero (A,G,)

Feine Trüffelcreme mit Fior di Latte Mozzarella, zartem Parmaschinken, Parmesankäse und Bio-Olivenöl, mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel - 18,90€-

Tom (A,B,D,G,)

Tomatensauce mit Fior di Latte Mozzarella, verfeinert mit marinierten Scampi, Krabben, Lachsfilet, Kirschtomaten und Knoblauch - 18,90€-

La Fiorentina (A,G)

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, dazu frischer Rucola, ca 130 gr. Zarte Black-Agnus-Steak-Streifen und gehobelter Parmesan - 23,90€-

Corpo sano? Mangia italiano!



Secondi

Bistecca di Manzo del Binario (

Zartes Black-Angus-Steak gegrillt mit frischen Kräutern, Peperoncino und Knoblauch dazu Gemüse und Spaghetti Aglio e Olio

- 32,90€ -

Cordon Bleu di Vitello (A,G)

Saftiges Kalbschnitzel gefüllt mit aromatischem Käse und Prosciutto-Cotto dazu saisonales Gemüse und knusprige Kartoffelrösti

- 29,90€ -

Filetto di Maiale al Tartufo Nero (G)

„Gran Parino“ Schweinefilet mit feiner Trüffelcreme und gehobeltem schwarzem Trüffel dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

-27,90€-

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!



Dolci

Torta di Mele e Cannella_(A,C,G)

Warme Torte aus Äpfel und Zimt ,
serviert mit hausgemachten Vanilleeis

- 8,90€ -

Tiramisu della Nonna_(A,C,G,8)

Hausgemachtes Tiramisu nach Oma´s Rezept

- 8,90€ -

Mousse al Cioccolato e Rum_(A,C,G)

Luftige Schokoladenmousse aus dunkler Schokolade,
verfeinert mit einem Hauch Rum

- 8,90€ -

Cassata Siciliana_(A,C,G)

Traditionelle Eistorte aus unserer Heimat

- 9,90€ -

Corpo sano? Mangia italiano!

ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE

A: GLUTEN B: KREBSTIERE C: EIER D: FISCH E: ERDNÜSSE F: SOJABOHNEN G: MILCHPRODUKTE H: SCHALENFRÜCHTE I: SELLERIE J: SENF K: SESAMSAATEN L: SCHWEFELOXIDE M: LUPINEN N: WEICHTIERE
S: GESCHMACKSVERSTÄRKER 1: FARBSTOFF 2: KONSERVIERUNGSMITTEL 3: ANTIOXIDATIONSMITTEL 4: GESCHWEIFELT 5: GESCHWÄRZT 6: PHOSPHAT 7: SÜßUNGSMITTEL 8: KOFFEINHALTIG