

***-Menu degustazione Regina Margherita-  
-Viergängiges Degustationsmenü -  
-Four course Tasting-Menu -***

**Variazione di antipasti della casa**  
Vorspeisenvariation nach Art des Hauses  
Variation of our best Italian Starters

∞∞

**Strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare**  
Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten  
Homemade pasta with mixed sea food

∞∞

**Filetti di branzino all'olio d'arancio e timo con verdure di stagione** <sup>(D-G-L-0)</sup>  
Orangenöl parfümierte Wolfsbarschfilets mit Thymian und Gemüse  
Orange oil perfumed sea bass fillets with thyme and vegetables

oder/or

**Tagliata di manzo rosa al rosmarino su rucola con patate e spinaci** <sup>(G-L-0)</sup>  
Rosa gebratenes Rosmarin-Beiried-Steak mit Rucola Salat, Kartoffeln und Spinat  
Medium grilled Sirloin Steak with rosemary served with rocket salad, potatoes and spinach

∞∞

**Impressioni del pasticciere**  
Kostproben aus unserer Konditorei  
Small selection of our best pastries

- 58 -

**GEDECK - 3 -**

**Enthält:** Hausgemachte Produkte (Brot, Chilli Öl), Tischtücher, Geschirr, Wasser usw.

**COVER CHARGE - 3 -**

**Contains:** Homemade Products (Bread, Chilli Oil), Table Cloths, Dishes, Water etc.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben  
*All prices are in Euro including all taxes and duties*

***-Menu degustazione Regina Margherita-  
-6 Gängiges Degustationsmenü -  
-Six Course Tasting Menu -***

**Variazione di antipasti della casa**  
Vorspeisenvariation nach Art des Hauses  
Variation of our best Italian Starters

∞∞∞

**Strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare**  
Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten  
Homemade pasta with mixed sea food

∞∞∞

**Filetti di branzino all'olio d'arancio e timo con verdure di stagione**  
Orangenöl parfümierte Wolfsbarschfilets mit Thymian und Gemüse  
Orange oil perfumed sea bass fillets with thyme and vegetables

∞∞∞

**Sorbetto della casa con Bollicine**  
Hausgemachtes Sorbet mit Perlage  
Bubbly home-made Sorbet

∞∞∞

**Tagliata di manzo rosa al rosmarino su rucola con patate e spinaci**  
Rosa gebratenes Rosmarin-Beiried-Steak mit Rucola Salat, Kartoffeln und Spinat  
Medium grilled Sirloin Steak with rosemary served with rocket salad, potatoes and spinach

∞∞∞

**Impressioni del pasticcere**  
Kostproben aus unserer Konditorei  
Small selection of our best pastries

## Aperitivo Capodanno 2020...

Moët & Chandon Brut Impérial

Glas/*Glass*

- 12,00 –

Flasche/*Bottle*

- 80,00 -

## Antipasti Regina Margherita Capodanno 2020...

**Antipasto misto di Capodanno Regina Margherita** <sup>(A-B-C-D-G-H-L-M-O-R)</sup>

Silvester Vorspeisenvariation nach Art des Hauses

*New Year's Variation of our best Italian Starters*

- 20 –

### Antipasti

**Arrosto di vitello freddo con salsa tonnata,  
capperi e olive** <sup>(A-C-D-G-M-O)</sup>

Hauchdünn filetierter, kalter Kalbsbraten  
auf leichter Thunfischsoße mit  
Kapernbeeren und Oliven

*Roasted veal served with a light tuna sauce,  
capers and olives*

- 20 –

**Antipasto Mare**

<sup>(A-B-C-D-F-G-H-L-M-N-O-P-R)</sup>

Triologie aus dem Meer  
*Variation of Italian  
starters from the sea*

- 26 -

**Caprese Di Bufala** <sup>(A-C-G-O)</sup>

Caprese mit neapolitanischer Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum

*Italian Caprese with Buffalo Mozzarella, Tomatoes and Basil*

- 26 -

## Insalate Regina Margherita...

**Rucola, Grana Padano e pomodoro** <sup>(G-O)</sup>

Rucola-Tomatensalat  
mit frischem Grana Padano  
*Tomato and rocket salad  
with fresh grated Grana Padano cheese*

- 12,50 -

**Insalata mista** <sup>(O)</sup>

Gemischter Salat  
*Mixed salad*

- 11 –

**Insalata di bufala DOP** <sup>(G-O)</sup>

Insalata mista, mozzarella di bufala,  
pomodorini e olive

Gemischter, Salat, Büffelmozzarella,  
Babytomaten und Oliven

*Mixed salad with buffalo mozzarella,  
cherry tomatoes and olives*

- 15-

## Le nostre Paste...

**Pennette Regina Margherita con ragu di carne, melanzane e bufala** (A-G-L-0)

Pennette mit Fleischsoße, Melanzani und Büffelmozzarella  
*Pasta with classic "Bolognese", aubergine and buffalo mozzarella*  
- 19,90 -

**Strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare (Laktosefrei)** (A-B-D-0-R)

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten  
*Homemade pasta with mixed sea food*  
- 24,90 -

**Chicce di Patate al tartufo nero su crema di grana (Vegetarisch)** (A-L-0)

Hausgemachte Baby Gnocchi auf einem Grana-Käse-Fondue mit schwarzem Trüffel  
*Homemade Baby Gnocchi on a grana cheese fondue with black truffle*  
- 24,90 -

**Tagliolini al nero di seppia agli scampi con datterini e zucchine gialle** (A-D-G-L)

Schwarze Tagliolini mit Garnelen, gelben Datteltomaten und Zucchini  
*Black squid Tagliolini with prawns, yellow date-tomatoes and courgettes*  
- 24,90 -

## I nostri secondi di carne e di pesce...

**Tagliata di manzo rosa al rosmarino su rucola con patate e spinaci** (G-L-0)

Rosa gebratenes Rosmarin-Beiried-Steak mit Rucola Salat, Kartoffeln und Spinat  
*Medium grilled Sirloin Steak with rosemary served with rocket salad, potatoes and spinach*  
- 32 -

**Sella di vitello tartufata con fonduta di taleggio e verdure** (A-G-L-0)

Getrüffelter Kalbsrücken auf einem Taleggio Käsefondue serviert mit Gemüse  
*Truffled Veal on a taleggio cheese fondue served with vegetables*  
- 34 -

**Filetti di spigola all'olio d'arancio e timo con verdure di stagione** (D-G-L-0)

Orangenöl parfümierte Wolfsbarschfilets mit Thymian und Gemüse  
*Orange oil perfumed sea bass fillets with thyme and vegetables*  
- 29,90 -

**Gran Fritto Misto di mare della casa con salsa all'aglio e insalata mista** (B-D-G-L-0)

Frittierte Meeresfrüchte serviert mit Aioli-Soße und gemischtem Salat  
*Deep fried seafood served with Aioli sauce and mixed salad*  
- 29,90 -

## Le nostre Pizze...

### GOURMET

**Tartufo** <sup>(A-G)</sup> - 25,90 -

Mozzarella, Steinpilze, Caciocavallo Käse, Trüffel creme und Schwarze Trüffel  
*Mozzarella, Porcino, caciocavallo cheese, truffle cream and black truffles*

**Pizza Impériale** <sup>(A-G)</sup> – 30,00 -

Südtalienische Burrata – Schenkels nordischer Räucherlachs –  
Zitrus Crème fraîche – 24K Blattgold  
*Southern Italian Burrata – Schenkels Nordic Smoked Salmon – Citrus Crème fraiche – 24K gold leaf*  
**New Year's Gourmet Add-on: (+€ 20)**  
10g Schenkels Caviar vom Sibirischen Stör  
*10g Schenkels Caviar from the Siberian sturgeon*

### “BIO INTEGRALE” – “BIO VOLLKORNTEIG” – “WHOLE GRAIN DOUGH”

**La mimosa “BIO”** – 18 - (Vegetarisch) <sup>(A-G-L)</sup>

Tomaten, Mais, Büffelmozzarella DOP, Rucola und Grana Padano  
*Tomatoes, sweet corn, buffalo mozzarella, rocket salad, grana padano cheese*

**Linea verde “BIO”** – 18 - (Vegetarisch) <sup>(A-G)</sup>

Tomaten, Mozzarella, Champignon, Spinat, Melanzane und Zucchini  
*Tomatoes, mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant, courgettes*

**Bufalina “BIO”** – 18 - (Vegetarisch) <sup>(A-G-H)</sup>

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Oliven und Basilikumpesto  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil pesto*

**Regina Margherita “BIO”** – 22,90 - <sup>(A-G)</sup>

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken, Grana Padano  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, parma ham, grana padano*

### PIZZE BIANCHE OHNE TOMATEN / WITHOUT TOMATOES

**Quattro Formaggi** – 18 - (Vegetarisch) <sup>(A-G)</sup>

Vier verschiedene Käsesorten  
*4 types of cheese*

**La notte bianca** – 19,50 - <sup>(A-G)</sup>

Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Burrata  
*Mozzarella cheese, Parma ham, rocket salad and burrata cheese*

### PIZZE SENZA MOZZARELLA ohne Käse / without cheese

**Napoli classica** <sup>(A-D)</sup> – 18 -

Tomaten, Sardinen, Oliven, Oregano, Kirschtomaten und Knoblauch  
*Tomatoes, sardines, olives, oregano, cherry tomatoe, garlic*

## PIZZE CLASSICE

### **Francescana (A-G) – 18 -**

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven

*Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives*

### **Diavolo (A-G) – 18 -**

Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln

*Tomatoes, mozzarella, bell pepper, spicy salami, olives, onions*

### **Siciliana (Vegetarisch) (A-G) – 18 -**

Tomaten, Mozzarella, Melanzane, Basilikum, und Ricotta-Käse

*Tomatoes, mozzarella, eggplant, basil, curd cheese*

### **Quattro Stagioni (A-B-G-D-R) – 18 -**

Tomaten, Mozzarella, milde Salami, Artischocken, Champignon, Meeresfrüchte

*Tomatoes, mozzarella, salami from Naples, artichokes, mushrooms, sea food*

### **Capricciosa (A-G-D) – 18 -**

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, gekochter Schinken, Sardinen, Oliven

*Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham, sardine, olives*

### **Barbaro (A-G) - 22 -**

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Parmaschinken, gehobelter Grana Padano, Basilikum

*Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, Parma ham, grana padano*

### **Linea verde (Vegetarisch) (A-G) - 18 -**

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Melanzani und Zucchini

*Tomatoes, mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant, courgettes*

### **La Calabrese (A-G) - 18 -**

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, scharfe Salamis (n´duja & Spianata), Zwiebel aus Tropea

*Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami from Calabria, red onions from Tropea*

### **Bufalina (Vegetarisch) (A-G) - 18 -**

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Oliven und Basilikumpesto

*Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil pesto*

### **Regina Margherita (A-G) – 22,90 -**

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken, Grana Padano

*Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, parma ham, grana padano*

## I nostri dolci e formaggi...

### **Morettino al cioccolato con salsa a la vaniglia** <sup>(C-G-H)</sup>

Schokoladenkuchen mit Vanillesoße

*Chocolate Melt-in-Your-Mouth Cake with Vanilla Sauce*

- 12,50 –

### **Profiterole alla vaniglia coperti di cioccolato** <sup>(A-C-E-G-H)</sup> **(Alkoholfrei)**

Brandteigkrapfen mit Vanillecreme gefüllt, auf Schokoladensauce

*Neapolitan Choux Pastries (Pastry Puffs) filled with delicious Vanilla Cream and topped with chocolate sauce*

- 12,50 -

### **Panna cotta con salsa ai frutti di bosco** <sup>(G-O)</sup> **(Glutenfrei)**

Italienischer Oberspudding mit Waldfrüchten

*Italian Flan from whipped cream with wild berries*

- 10,50 -

### **Tiramisu classico della casa** <sup>(A-C-G)</sup>

Klassisches Tiramisu des Hauses

*Classical Italian Tiramisu interpreted by Regina Margherita*

- 10,50 -

### **Impressioni del pasticciere** <sup>(A-C-E-G-H-O)</sup>

Kostproben aus unserer Konditorei

*Small selection of our best pastries*

- 14,50 –

### **Sorbetto della casa con Bollicine**

Hausgemachtes Sorbet mit Perlage

Bubbly home-made Sorbet

- 10,50 –

#### ALLERGENINFORMATION

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,  
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere