

# - Menu degustazione Regina Margherita -

## - Dreigängiges Degustationsmenü - - Three course tasting menu -

### **Strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare**

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten

*Homemade pasta with mixed sea food*

∞∞

### **Filetto di branzino con broccoli e Bufala** (B-D-G-L-O-R)

Wolfsbarschfilet mit Broccoli und Büffelmozzarella

*Sea bass fillet with broccoli and mozzarella from buffalo*

oder/or

### **Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci** (G-L-0)

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat

*Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach*

∞∞

### **Impressioni del pasticciere**

Kostproben aus unserer Konditorei

*Small selection of our best pastries*

- 49 -

---

### **Gedeck - 1,90 -**

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

### **Cover Charge - 1,90 -**

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

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben

*All prices are in Euro including all taxes and duties*

---

## - Antipasti Terra e Mare -

### Variatione di antipasti della casa<sup>(A-B-C-D-G-H-L-M-O-R)</sup>

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses **BARBAROS TIPP**

*Variation of our best Italian starters*

*Classico - 13,90 - / Gourmet – 17,00 -*

#### **Arrosto di vitello freddo con salsa tonnata, capperi e olive**

(A-C-D-G-M-O)

Kalter Kalbsbraten auf leichter  
Thunfischsoße mit Kapern & Oliven

*Roasted veal, light tuna sauce,  
capers and olives*

- 15,90 -

#### **Carpaccio di manzo con rucola e grana**

(A-C-G-O)

Feines Rindercarpaccio mit  
Rucola & Grana

*Delicate Beef Carpaccio,  
rocket salad & grana cheese*

- 15,90 -

#### **Caprese di pomodori e Bufala<sup>(G)</sup>**

Frische Tomaten mit Büffelmozzarella

*Fresh tomatoes with mozzarella from Buffalo*

- 15,90 -

#### **Parmigiana di melanzane su coulis di pummarola <sup>(Vegetarisch)</sup> (A-G-L-O)**

Gratiniertes neapolitanisches Melanzaniauflauf auf Paradeiser-Coulis

*Neapolitan aubergine casserole au gratin served with a fresh tomato-coulis*

- 15,90 -

#### **Capesante Gratinata alla Veneziana <sup>(A-G-R)</sup>**

Gratinierte Venezianische Jakobsmuscheln

*Gratinated Venetian Scallops*

**BARBAROS TIPP**

- 19,50 -

## - Zuppe -

#### **Minestrone di verdure dell'orto <sup>(Vegan)</sup> (L-M)**

Klare italienische Gemüsesuppe

*Clear Italian vegetable soup*

- 7,00 -

## - Crostini e Bruschetta -

### **Crostino Regina Margherita**

(A-G)

Mit Mozzarella überbackene hausgemachte Brotscheiben mit Rohschinken,  
Büffelmozzarella DOP, Rucola und Grana Padano

*Gratinated homemade bread topped with parma ham, buffalo mozzarella DOP,  
rocket salad and Grana Cheese*

- 9,50 -

### **Bruschetta al pomodoro (Vegetarisch)**

(A)

Getoastete hausgemachte Brotscheibe mit frischem Tomaten, Knoblauch und Oregano

*Toasted slice of homemade bread with fresh tomatoes, garlic and oregano*

- 7,00 -

## - Focaccia -

Zur Vorspeise empfehlen wir "FOCACCIA" – Paired with our starters we recommend "FOCACCIA!"

### **Focaccia al rosmarino<sup>(A)</sup>**

Focaccia Rosmarin

*Focaccia Rosemary*

- 5,00 –

### **Focaccia al peperoncino<sup>(A)</sup>**

Focaccia Chili

*Focaccia chili*

- 5,00 -

## - Insalate -

### **Insalata Regina Margherita**

(0)

Blattsalat, Thunfisch, Artischocken,  
Oliven, Radieschen und Gurken

*Mixed leaf salad with tuna, artichokes,  
olives, radishes and cucumber*

- 12,90 –

### **Rucola, pomodori e Grana Padano**

(G-0)

Rucola-Tomatensalat  
mit frischem Grana Padano

*Tomato and rocket salad  
with fresh grated Grana Padano cheese*

- 9,00 -

### **Insalata mista piccola / grande**

(0)

Gemischter Salat klein / groß  
*Mixed salad small / large*

- 5,90 / 9,20 –

### **Insalata di bufala DOP**

(G-0)

Blattsalat, Datteltomaten,  
Büffelmozzarella & Oliven  
*Green Leaf lettuce, date tomatoes,  
Buffalo Mozzarella and olives*

- 12,90 -

## - Paste -

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal bezüglich Gluten freier Pasta & Veganen Optionen!

*Our staff can inform you about our gluten-free pasta and Vegan options!*

### BARBAROS TIPP

**Gnocchi fatti in casa con salsa di funghi e tartufo nero** (Vegetarisch) (A-C-G-0)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in cremiger Pilzsauce & schwarzem Trüffel

*Homemade potato gnocchi, creamy mushroom sauce and black truffles*

- 26,00 –

### BARBAROS TIPP

**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*

- 19,50 –

**Fusilli di mais con salsa di salmone, zafferano e porro** (Glutenfrei) (D-G-L-0)

Glutenfreie Fusilli mit Safran-Lachs-Sauce und Lauch

*Gluten free pasta with salmon, saffron and leek*

- 17,50 –

**Rigatoni integrali al pomodoro fresco e pesto con cremosa Burrata** (Vegetarisch) (A-G-E-L)

Vollkorn-Rigatoni mit frischen Tomaten, Basilikumpesto und cremiger Burrata

*Wholegrain rigatoni with fresh tomato, pesto from basil, and creamy burrata*

- 17,50 –

**Tagliatelle al ragu Bolognese** (A-G-E-L)

Tagliatelle mit Fleischsoße

*Tagliatelle with meat sugo*

- 16,00 –

**Ziti alla Genovese** (A-G-E-L)

Typische Pasta aus Neapel mit Fleisch und Zwiebeln

*Typical pasta from Naples with steamed onions and meat*

- 16,50 –

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

Pennette mit Fleischsoße, Melanzani & Büffelmozzarella

*Pasta with classic "Bolognese", aubergines and buffalo mozzarella*

- 16,50 –

**Spaghetti piccantini al crudo di Parma con olive e pomodorini** (A-L-0)

Leicht scharfe Spaghetti mit Parmaschinken, schwarzen Oliven & Cherry Tomaten

*Slightly spicy Spaghetti with Parma ham, black olives and cherry tomatoes*

- 16,00 -

## - Carne e Pesce -

### **Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci** (G-L-0)

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat  
*Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach*  
- 28,90 -

**BARBAROS TIPP**

### **Saltimbocca di vitello con crudo di Parma e salvia su verdure di stagione** (A-G-L-0)

Kalbs-Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei auf einem Gemüsebett  
*Veal saltimbocca with Parma ham and sage on a bed of vegetables*  
- 28,90 -

### **Filetto di branzino con broccoli e Bufala** (B-D-G-L-0-R)

Wolfsbarschfilet mit Broccoli und Büffelmozzarella  
*Sea bass fillet with broccoli and mozzarella from buffalo*  
- 28,90 -

### **Grigliata di mare al profumo di limone con patate e spinaci** (B-D-G-L-0-R)

Trilogie aus dem Meer vom Grill, Zitronenessenz, Kartoffeln & Spinat  
*Mixed grilled Fish served with potatoes and spinach*  
- 28,90 -



**BARBAROS TIPP**

**Branzino** | Wolfsbarsch | Sea Bass

#### **“Zubereitung”**

**Crosta di Sale** | Salzkruste | Salt Crust

**ODER/OR**

**Grigliato** | Gegrillt | Grigliato Grilled

**2 Contorni** | 2 Beilagen | 2 Side Dishes

*1 Person – 37 –*

*2 Personen – 78 –*

## - Contorni/ Beilagen/ side dishes -

### **Spinaci al burro** (G-L)

Blattspinat  
*Spinach*  
- 4,90 -

### **Patate al rosmarino**

Rosmarinkartoffel  
*Rosemary potatoes*  
- 4,90 -

### **Coste di bieta con aglio e peperoncino**

Knoblauch Chili Mangold  
*Seasonal vegetables*  
- 4,90 -

## - PIZZE GOURMET -

**La Tartufo** (A-G) - 26,90 -

**BARBAROS TIPP**

Mozzarella, Steinpilze, Caciocavallo Käse, Trüffelcreme, Schwarzer Trüffel  
*Mozzarella, Porcini, Caciocavallo Cheese, Truffle cream and Black truffles*

**La Tradizione** (A-G-R) - 17,90 -

Tomaten, Büffelmozzarella, Räucherkäse "Scamorza" Italienischer Salsiccia, Origano  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, smoked cheese "Scamorza"; Italian sausages, oregano*

**La Costiera** (A-R) - 18,00 -

Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Garnelen, Kirschtomaten, Petersilie, Chilly, Zitronenschale  
*Tomatoes, garlic, prawns, anchovy, cherry tomatoes, parsley, chilly, lemon zest*

## - PIZZE BIANCHE -

**La Burratina** (A-G) - 17,50 -

**BARBAROS TIPP**

Mozzarella, Burrata, Topfen Pesto, Basilikum, Kirschtomaten  
*White pizza with burrata, curd pesto, basil, tomatoes*

**La Quattro Formaggi** (A-G) - 15,50 - (Vegetarisch)

Vier verschiedene Käsesorten  
*4 types of cheese*

**La Da Vinci** (A-G) - 15,50 -

Weißer Pizza mit Pilzen, Tomaten, "Scamorza", Italienischer Salsiccia, Basilikum  
*White pizza with mushrooms, tomatoes, "scamorza cheese", Italian salsiccia, basil*

## - CALZONE -

**Mezza Luna ripiena** (A-G) - 16,00 -

Hälfte mit Grammeln, Topfen, Pfeffer / Hälfte mit scharfer Salami, Zwiebeln, Oliven  
*Half with gram, curd cheese, pepper / half with spicy salami, onions, olives*

**Calzone Napoletano** (A-G) - 16,00 -

Mozzarella, Tomaten, neapolitanische Salami, gekochter Schinken, Ricotta-Käse  
*Tomatoes, mozzarella, salami from Naples, cooked ham, curd cheese*

## - PIZZE SENZA MOZZARELLA -

**Frutti di Mare** (A-B-D-H) - 19,50 - (Laktosefrei)

Tomaten, Meeresfrüchte, Rucola, Knoblauch  
*Tomatoes, Seafood, rocket salad*

**Napoli classica** (A-D) - 15,00 - (Laktosefrei)

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

## - PIZZE CLASSICHE -

Bio Vollkornteig (zzgl. 2,00€) - Organic whole grain dough (Add. 2,00€)

### **Margherita Classica** (A-G) - 11,90 -

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Grana Padano  
*Tomatoes, mozzarella, basil, grana padano*

### **Francescana** (A-G) - 14,90 -

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven  
*Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives*

### **Diavola** (A-G) - 15,90 -

Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln  
*Tomatoes, mozzarella, bell pepper, spicy salami, olives, onions*

### **Siciliana** (A-G) - 14,90 - (Vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella, Melanzani, Basilikum, Ricotta-Käse  
*Tomatoes, mozzarella, eggplant, basil, curd cheese*

### **Capricciosa** (A-G-D) - 15,90 -

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, gekochter Schinken, Oliven  
*Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham, olives*

### **Barbaro** (A-G) - 17,00 - **BARBAROS TIPP**

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Parmaschinken, gehobelter Grana Padano, Basilikum  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, Parma ham, grana padano*

### **Linea verde** (A-G) - 15,90 - (Vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Melanzani, Zucchini  
*Tomatoes, mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant, courgettes*

### **Calabrese** (A-G) - 16,50 -

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, scharfe Salamis (n'đuja & Spianata), Zwiebel aus Tropea  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami from Calabria, red onions from Tropea*

### **Bufalina** (A-G) - 16,90 - (Vegetarisch)

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

### **Regina Margherita** (A-G) - 18,00 - **BARBAROS TIPP**

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

### **Benvenuti al SUD** (A-G-D) - 15,50 -

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Thunfisch, Kapern, Oliven, Zwiebel aus Tropea,  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, tuna, capers, olives, onions from Tropea*

### **Mimosa** (A-G-L) - 15,50 - (Vegetarisch)

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

Für zusätzlichen Pizzabelag berechnen wir einen Aufpreis von 2,00€ pro Belag, für Prosciutto Crudo di Parma - 3,50€

# - DOLCI E FORMAGGI -

## BARBAROS TIPP

### Pizza Dolcissima „Regina Margherita“

(A-E-G-F)

Warmer Pizzaboden, cremige Nutella,  
knusprige Nüsse, Waldbeeren  
*Warm pizza base with creamy Nutella, crispy  
nuts, fruits*  
- 15,00 –

### Selezione di formaggi con chutneys

(G-H-M-O-P)

Käselektion mit feinem saisonalen Chutneys  
*Assorted cheese selection with seasonal chutneys*  
- 14,90 –

### Impressione del pasticciere (A-C-E-G-H-O) **BARBAROS TIPP**

Kostproben aus unserer Konditorei

*Small selection of our best pastries*

- 13,00 –

### Profiteroles alla vaniglia coperti di cioccolato (Alkoholfrei) (A-C-E-G-H)

Brandteigkrapfen mit Vanillecreme gefüllt, auf  
Schokoladensauce  
*Neapolitan Choux Pastries (Pastry Puffs) filled  
with delicious Vanilla Cream  
and topped with chocolate sauce*  
- 9,50 –

### Panna Cotta su coulis di frutti di bosco e caramello (G-O)

Vanilleobers Pudding, Waldfrucht-,  
Karamellsauce  
*Italian Flan from whipped cream with wild  
berries and caramel*  
- 8,90 –

### Tiramisù classico della casa (A-C-G)

Klassisches Tiramisu des Hauses

*Classical Italian Tiramisu interpreted by Regina  
Margherita*  
- 8,90 –

### Mousse di ricotta al profumo d'arancio con mandorle caramellate (G-H)

Topfenmousse mit Orangenparfum und  
karamellisierten Mandeln  
*Curd cheese mousse perfumed from oranges and  
caramelized almonds*  
- 8,90 –

## - Gelateria Regina Margherita -

### Sogno alla fragola (G)

Eiscreme, Erdbeeren und Erdbeersüpfchen  
*Ice-cream Strawberries, and Strawberry soup*  
- 12,00 -

### Sgroppino Aperol (G)

Zitroneneis, Vodka, Prosecco, Aperol  
schaumig gerührt  
*Vodka - Prosecco - Lemon Sorbet - Aperol*  
- 10,50 -

### Lavazza Ghiaccato (G)

Vanilleeis, doppelter Espresso, Schlagobers  
*Vanilla Ice- Cream, double espresso whipped  
cream*  
- 9,90 -

### Bananasplit Transparente (G)

Vanilleeis mit frischen Bananenstückchen,  
Schokoladensöße, Schlagobers  
*Vanilla Ice – cream, slices of bananas, chocolate  
sauce whipped cream*  
- 10,50 -

### Eis im Glas (G)

Pro Kugel  
*One Scoop of Ice - Cream*  
- 2,90 -

### Sgroppino (G)

Vodka, Prosecco, Zitronensorbet  
*Vodka - Prosecco - Lemon Sorbet*  
- 8,90 -

### 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