



ANTIPASTI

La Bruschetta – 6,50 €

Knoblauchbrot mit Tomaten und Basilikum.

Allergene: Gluten

La Burrata – 14,90 €

Apulische Burrata mit Auberginen auf Datterino-Creme.

Allergene: Milch

Il Carpaccio – 16,50 €

Gerolltes Rindercarpaccio mit Rucola-Pesto und Parmesan.

Allergene: Milch, Schalenfrüchte (falls Pinienkerne enthalten sind)

Vitello Tonnato – 15,90 €

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme, Sardellen und Kapern.

Allergene: Fisch, Milch, Eier

Salmone e Passione – 17,90 €

Gebeizter Lachs mit frischer Minze und Passionsfrucht.

Allergene: Fisch

I Gamberi – 17,90 €

Gebratene Garnelenschwänze auf Kichererbsenhumus.

Allergene: Krebstiere

Il Mare – 18,90 €

Oktopus, Calamari und Garnelen mit Kartoffeln und Kirschtomaten.

Allergene: Krebstiere, Weichtiere

Antipasto Brucks – 21,50 €

Vorspeisen-Mix vom Küchenchef.

Allergene: Kann verschiedene Allergene enthalten, je nach Zutaten



Le nostre Insalate

500 Italiana – 14,90 €

Gemischter Salat mit Burrata, italienischem Landschinken, Parmesan und Croutons

Allergene: Laktose, Gluten

501 La Tonno – 12,90 €

Gemischter Salat mit Thunfisch, Kapern, Sardellen und Croutons

Allergene: Fisch, Gluten

502 La Pollo – 13,90 €

Gemischter Salat mit Parmesan, Hähnchenstreifen, Kirschtomaten und Croutons

Allergene: Laktose, Gluten

503 La Mista – 6,90 €

Gemischter Salat

Allergene: Keine

Alle Salate werden mit einem Joghurtdressing serviert.

PRIMI PIATTI

Paccheri gamberi e porcini —16,90

Paccheri mit Garnelenschwzen, Steinpilzen und Kirschtomaten.

Allergene: Gluten, Krebstiere, Milch

La Lasagna — 13,90

Lasagne mit Bolognese und Behamelsauce überbacken

Allergene: Gluten, Milch, Eier, Sellerie

Penne alla Bolognese — 11,50

Penne mit Bolognese-Sauce aus Kalbs- und Rindfleisch.

Allergene: Gluten, Sellerie

Spaghetti mare — 18,50

Linguine mit Meeresfruchten, Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie.

Allergene: Gluten, Krebstiere, Weichtiere

Tagliolini mit Wolfsbarsch, Kirschtomaten und Basilikum — 19,90

Allergene: Gluten, Weichtiere

Penne al forno — 14,50

Gebackene Nudeln mit Bolognese, Schinken, Pilzen und Bhamelsauce.

Allergene: Gluten, Milch, Eier, Sellerie

Tortellini —13,50

Tortellini mit Sahne und Schinken.

Allergene: Gluten, Milch, Eier



HAUPTGERICHTE

La Tagliata – 28,90 €

Argentinisches Roastbeef-Tagliata mit Rucola, Parmesan und Kartoffelnetzen.

Allergene: Laktose, Gluten

Il Filetto di Maiale – 22,90 €

Schweinefilet mit Walnüssen, Orangen und Honig.

Allergene: Schalenfrüchte

1 Calamari – 22,90 €

Geröstete Patagonien-Kalamari mit Himbeer-Balsamico-Reduktion und kleinem beilage salat

Allergene: Fisch, Gluten

Le Alici – 16,90 €

Gebratene Sardellen mit Salz und Pfeffer, dazu ein kleiner Salat.

Allergene: Fisch, Gluten

Surf & Turf – 36,90 €

Gegrilltes Roastbeef mit kleinen Tintenfischen und Garnelenschwänzen.

Allergene: Fisch, Gluten, Krebstiere, Weichtiere



La pinsa Romana

Margherita—————10,50

mit tomaten souce mozzarella e basilico

Prosciutto e funghi—————12,50

mit schinken und pilze

Prosciutto—————11,50

Mit schinken

Salami—————11,50

Mit salami

Italiana—————15,50

Mit Parmaschinken,rucola, und parmesansplitt

Brucks pinsa —————14,50

Peproni, salami,schinken und pilze

Ortolana—————14,50

Mit verchidene gemuse

La formaggi —————14,50

Mit vershidene kase sorte