



# MENÜ



## ANTIPASTI

<b>Dünne Focaccia</b> - Olivenöl und Rosmarin	9
<b>Garlic Bread</b> - Knoblauchbrot und geschmolzener Mozzarella	10
<b>Cæsar-Salat</b> - knusprige Hähnchenbrust, Römersalat, Parmesan, Cäsarsauce, Croutons	18
<b>Datterino Tomaten &amp; Stracciatella</b> - Olivenöl	14,5
<b>Burrata und gegrilltes Gemüse</b> - Tomaten, Oliven, Balsamicocreme	16,5

## CARPACCIO

<b>Carpaccio vom Rind</b> - Zucht-Champignon	17
<b>Carpaccio vom Rind</b> - Mozzarella «Di Bufala», Rucolasalat	18
<b>Carpaccio vom Rind</b> - mariniertes Gemüse, Pinienkerne	19

## PIZZA ROSSE

<b>Margherita</b> - Tomate, Mozzarella, Basilikum - (mit Zucht-Champignons +1€)	13,5
<b>Regina Classica</b> - Tomate, Mozzarella, Kräuterschinken, frische Zucht-Champignons, Basilikum - (mit einem Ei +1€)	17,5
<b>Parma</b> - Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Basilikum	18,5
<b>Diavola</b> - Tomate, Mozzarella, würzige Spianata-Wurst, rote Zwiebeln, Rucola	16
<b>Bresaola</b> - Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesanspäne	17
<b>Calzone</b> - Tomate, Mozzarella, Zucht-Champignons, Kräuterschinken, Ricotta	18
<b>Burrata</b> - Tomaten natur & handierte Tomaten, Burrata, Rucola, Balsamicocreme - (mit Parmaschinken +5€)	19
<b>Bufalina</b> - Tomate, Mozzarella «di Bufala», Oregano, Basilikum	16
<b>Tonno</b> - Tomate, Mozzarella, marinierter Thunfisch, Oliven, Kapern, rote Zwiebeln.	19
<b>Ricotta</b> - Tomate, Mozzarella, Ricotta, Parmesan, Auberginen, Kirschtomaten, Basilikum	17,5
<b>Pepperoni</b> - Tomate, Mozzarella, milde Chorizo, Oregano	16,5

## PIZZA BIANCHE

<b>Caprese</b> - Mozzarella «di Bufala», eingelegte Tomaten, Basilikum	15
<b>Rustica</b> - Mozzarella, Sahne, Ziegen- & Kuhmilchkäse, Honig, Rucola, Kirschtomaten	16
<b>Quattro Formaggi</b> - Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan, rote Zwiebeln - (mit Speck +3€)	17,5
<b>Basilico Meatballs</b> - Mozzarella, geschmortes Rindfleisch, Ei, rote Zwiebeln, Basilikum	18
<b>Grazia</b> - Mozzarella, Zucchini, 0% Sahne, marinierte Geflügelbrust, milde Chilischoten, frische Kräuter	16,5
<b>Piccante</b> - Crème fraîche und Nduja, Mozzarella, pikante Wurst, Zitronen-Ricotta, Rucola, frische rote Chilischote	17,5
<b>Stracciatella Verde</b> - Basilikumcreme, Speckschinken, eingelegte Tomaten, Stracciatella, Rucola, Parmesan, Balsamicocreme	19
<b>Ricchissima</b> - Mozzarella, Ricotta, Pilze, Ei, Parmesan, Öl mit Trüffelgeschmack	18
<b>Verdura</b> - Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Rucola	17

## PASTA FRESCA

<b>Ravioli Rindfleisch aus Aubrac</b> - Rindfleisch «extra» von der Farm Montagnes d'Aubrac®, Tomatensauce und Parmesan	18
<b>Ravioli Ricotta &amp; Spinat</b> - Salbeicreme und Parmesan	18,5

## PASTA AL FORNO

<b>Lasagnes Traditionelle</b> - Tomaten, Bechamelsauce und Rindfleisch von der Ferme Montagnes d'Aubrac®	16,5
<b>Lasagnes Vegetarische</b> - Zucchini und Auberginen, die auf der Zunge zergehen, Tomatensoße und geräucherter Mozzarella	16,5
<b>Gratin aus Makkaroni</b> - Parmaschinkenspeck, rucola	15,5

## FRESH BOWLS

<b>Fresh Bowl Mariniertes Lachs</b>	18,5
<i>Lachstartar, venerischer Reis/Quinoa, frische Mango, Avocado, Edamame-Bohnen, Datteltomaten, frische Kräuter, Sojasauce/geröstetes Sesamöl, Chili/Ingwer</i>	
<b>Fresh Bowl Veggie</b>	17,5
<i>Gegrillte Zucchini und Auberginen, Venere/Quinoa-Reis, frische Mango, Avocado, Edamame-Bohnen, Datteltomaten, frische Kräuter, geröstete Sojasauce/Sesamöl - (mit Burrata +6€)</i>	

## HAMBURGERIA

Rindfleisch aus der Zucht des Patrons in Aubrac.

Zu 100 % gut genährte Tiere, zu 100 % rückverfolgbar • Hausgemachte Bun's.

<b>Americano</b> - Aubrac-Rindfleisch, Vintage Cheddar, Sweet Vegetables Mix, Salat und hausgemachte Ketchupsauce	18,5
<b>Le Frenchy</b> - Aubrac-Rind, Comté, Crispy Bacon, Schalottenwürze, Rucola und Sauce Béarnaise	19,5
<b>Le British</b> - Aubrac-Rindfleisch, flockiger Cheddar, Zwiebel-Chutney, Feldsalat und Savora-Sauce mit Senfkörnern	17,5
<b>L'Auvergnat</b> - Aubrac-Rindfleisch, Blauschimmelkäse aus der Auvergne, karamellisierte Zwiebeln und Honig-Senf-Sauce	18

## DOLCI

Unser Konditorenteam steht jeden Morgen am Herd und bereitet die alle Desserts, die so hergestellt und frisch für Sie montiert werden.

<b>Brownie</b> Haselnuss und Vanille-Gelato	8,5
<b>Tiramisù</b> mit Kaffee und Amaretto	6,5
<b>Cheesecake</b> mit Limette und Mangocoulis	8
<b>Große Profiterole</b> - italienisches Eis und Schokoladensauce	9,5
<b>Crème brûlée</b> mit Pistazie	7,5
<b>Pizza Nutella</b> - geröstete Mandeln und Haselnüsse	10
<b>Kaffee MOKUS</b> - Tiramisù oder Panna cotta	5
<b>Tee MOKUS</b> - Tiramisù oder Panna cotta	7,5

## GELATO

<b>Vanille</b> oder <b>Schokolade</b> oder <b>Vanille/Schokolade</b>	6
<b>Wahl des Toppings</b> : geröstete Haselnüsse • Coulis aus roten Früchten • Karamellcoulis • Schokoladensoße	

## COPPA DI GELATO

für 1 person — 9 | für 4 personen — 18

<b>Gianduja</b> - Vanille und Schokoladengelato, Nutella, Brownie, karamellisierte Haselnüsse, Schokoladenchips
<b>Caramello</b> - Vanillegelato, Karamellsoße, Schokoladenkekse, Baiser
<b>Fragoloso</b> - Vanillegelato, frische Erdbeeren, Keks, Erdbeercoulis, Mandelblättchen