

LA TANA  
DELLA  
VOLPE

---

KREATIVE  
ITALIENISCHE KÜCHE  
& ART GALLERY



## VORSPEISE

- OCTOPUSSY** LOR € 17,50  
Octopussalat, Sellerie, Karotten, Cherrytomaten, Petersilie, Oliven, Weißweinessig, Limette, Olivenöl
- BURRATA IL NOBILE** G € 16,50  
Burrata, Trüffelöl, geschmorte Tomaten, Chicorée, Rucolasalat, Pesto
- FOX IN THE GARDEN** H € 13,50  
Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken, Petersilie, geröstete Walnüsse, Champignons, karamellisierte Birnen, Oliven, Avocado, Granatapfel-Balsamico
- GAIUS JULIUS** ABCDFGLM € 16,50  
Gemischter Blattsalat, Hühnerfilet vom Freilandhuhn, Croutons, Cherrytomaten, Grana Padano, Ceasar Dressing
- GAMBOCADO** ABFG € 18,50  
Garnelen-Avocado-Salat, Chilibutter, Cherrytomaten, Dille, hausgemachtes Pinsabrot
- SUPER ZUPPA** BDRO € 15,50  
Meeresfrüchte-Suppe mit Tomaten, Knoblauch, Weißwein, Petersilie
- TONNARO FLORIO** CDEGH € 15,50  
Kalbsfleisch-Carpaccio, Thunfischsoße, Kapern, Rucola, Trauben, Walnüsse, Parmesan, Orangen

## VORSPEISE

**CARPACCIO DI CAPO** **G** € 18,50

Der Klassiker vom Jungrind mit Granahobel, Cherrytomaten, Rucola und kaltgepresstes Revolt-Olivenöl aus Andalusien

**LITTLE ITALY** *EVENTUELL FÜR 2 PERS.* **A D F G H** € 21,50

Aufschnitt, verschiedene Käsesorten, Sardellen, Oliven, Kapern, Artischocken, getrocknete Tomaten, hausgemachtes Pinsabrot, kaltgepresstes Revolt-Olivenöl aus Andalusien

**MACHIAVELLI** *PINSA, EVENTUELL FÜR 2 PERS.* **A F G** € 18,50

Fior di Latte, viiiiiiel Büffelmozzarella, Kapern, Chili-Olivenöl aus Andalusien

**CARBONARA LAZIALE** *FÜR MIND. 2 PERS.* **A C G** *PRO PERS.* € 22,00

In halber Grana Padano DOP-Form, frische Spaghetti Chittara, mit Guanciale

## **PINSA** TRADITIONELLE ALT-RÖMISCHE PIZZA

Sag niemals Pizza zur meiner Pinsa.....va bene?! 😊

Die Geschichte der „Pinsa Romana“, der Ursprung aller Pinsen und Pizzen reicht historisch zurück bis ins 1. Jahrhundert. Die Pinsa fand Verwendung als Opfertgabe, um Götter milde zu stimmen. Heute liegt die Kraft in der Milde des Teiges. Meine Natursauerteige reifen und ruhen mehrere Tage in einer Gärkammer, um den Zweck der gesunden Ernährung zu erfüllen. Mit größter Sorgfalt verarbeitet, verleiht meine spezielle Mehlkombination aus Weizen, Soja und Reis, jeder unserer Pinsen den einzigartigen Geschmack. Belegt mit ausgewählten und hochwertigen Rohstoffen – wird unsere Pinsa zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.

**Buon Appetito, Serafino Cantatore!**

**ASSASSINA** AFG € 15,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe neapolitanische Salami, Chilischote

**FIRST LOVE** AFG € 13,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Feigen, Basilikum

**KINKY NAPOLI** AFG € 16,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Basilikum

**IL TAMBURINI** AFG € 19,50

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto San Daniele, Rucola, Grana Padano

**CHEESE ORGY** AFGH € 17,50

San Marzano Tomatensauce, verschiedene Käsesorten, Walnüsse, Trauben

## PINSA TRADITIONELLE ALT-RÖMISCHE PIZZA

- MYKONOS** AFG € 17,50  
San Marzano Tomatensauce, Oregano, Revolt Olivenöl, Basilikum, Feta, Cherrytomaten, Rote Zwiebeln, frische Petersilie und Oliven
- GREEN PEACE** AFG € 15,50  
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, frisches Gemüse nach Saison, Oliven, Olivenöl von Revolt
- BLACK PEARL** ABFG € 19,50  
Basilikum-Pesto, Fior di Latte, Garnelen, Chili, Rucola, Oliven, Limette
- CAPO DEI CAPI** AFG € 21,50  
Rinder-Carpaccio, San Marzano Tomatensauce, Fior die Latte, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Zitronen-Olivenöl von Revolt, Granahobel
- O SERAFINO** AFGH € 23,50  
Fior di Latte, Buratta, Mortadella mit Pistazien, Pistazienpesto, Cherrytomaten und Zitrone, Basilikum
- DON VITELLO** ADEGH € 23,50  
San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Kalbsfleisch-Carpaccio, Thunfischsoße, Kapern, Rucola, Trauben, Walnüsse, Parmesan, Orangen
- JIMMY TARTUFO** AFG € 25,50  
Fior di Latte, Gorgonzola, Rinderfiletspitzen, Champignons, Cherrytomaten, Trüffel Öl, Parmesan

# HAUPTSPEISEN

<b>PASTA &amp; PESTO</b> <b>A C</b>	€ 14,50
Frische Garganelli, hausgemachte Basilikum-Pesto, Grana + Mit Rinderfiletspitzen	€ 19,50
<b>TANA VEGANA</b> <b>A</b>	€ 12,50
Penne, San Marzano Tomaten, Paprika, Knoblauch, Cherrytomaten, Zwiebel, Chili, Basilikum, Olivenöl + Mit Rinderfiletspitzen	€ 17,50
<b>GNOCCHEESE</b> <b>A G</b>	€ 15,50
Kartoffelgnocchi, Gorgonzola, Obers, Butter, Cherrytomaten, Parmesan, Rucola	
<b>MICHL'ANGELO</b> <b>A B G</b>	€ 18,50
Kartoffelgnocchi, Tomaten-Cremesauce, Knoblauch, Cherrytomaten, Basilikum, Zitronensaft und Gamberetti	
<b>IL LEONE E LA VOLPE</b> <b>A C G</b>	€ 23,50
Frische Garganelli, Weiße Trüffelpesto, Trüffelöl, Rinderfiletspitzen, Champignons, Cherrytomaten	
<b>NERO</b> <b>A C O R</b>	€ 21,50
Frische Taglierini, Tintenfisch, Kirschtomate, Knoblauch, Chili, Petersilie, Bio-Weißweinsauce, Tomatensauce, Tintenfischsauce, Limette	
<b>CALAMARETTI</b> <b>O R</b>	€ 28,50
Gegrillt, Rosmarin-Kartoffel, Salat, Zitrone und Cherrytomaten	

## BEILAGEN

<b>RUCOLA E GRANA</b>				€ 8,50
Rucola, Cherrytomaten, Grana, Olivenöl, Zitrone				
<b>BEILAGENSALAT</b>				€ 5,50
<b>ROSMARIN-KARTOFFEL</b>				€ 6,50
<b>HAUSGEMACHTES PINSABROT</b>	<i>KLEIN</i>	€ 3,-	<i>GROSS</i>	€ 5,50
mit Olivenöl und Oregano				

---

## SÜSSES

<b>BRING ME UP</b> <b>ACG</b>				€ 8,50
Mascarponecreme, Biskotten, Espresso, Amaretto, Cacao				
<b>LUCKY LUCIANO'S PANNA COTTA</b> <b>ACFGH</b>				€ 8,50
mit Pistazien, Fruchtsauce				
<b>VULCANO</b> <b>ACG</b>				€ 8,50
innen (fast) immer flüssig 😊				



## ALLERGENINFORMATIONEN GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

**A** Glutenhaltiges Getreide

**B** Krebstiere

**C** Ei

**D** Fisch

**E** Erdnuss

**F** Soja

**G** Milch-Laktose

**H** Schalenfrüchte

**L** Sellerie

**M** Senf

**N** Sesam

**O** Sulfite

**P** Lupinen

**R** Weichtiere