

# Regina Margherita

-Menu degustazione Regina Margherita-

-Viergängiges Degustationsmenü -

-Four course Tasting-Menu -

Variatione 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 alla mediterranea con verdure di stagione

Wolfsbarschfilets auf mediterrane Art mit Saisongemüse

Sea bass fillet Mediterranean style with season vegetables

oder

Costata di manzo rosa al rosmarino su rucola con patate e spinaci

Rosa gebratenes Rib Eye Steak auf Rucola mit Kartoffeln und Spinat

Medium grilled Entrecote steak with rosemary on rocket salad with potatoes and spinach

∞∞

Impressioni del pasticciere

Kostproben aus unserer Konditorei

Small selection of our best pastries

- 48 -

Gedeck - 1,40 -

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

Cover Charge - 1,40 -

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

### **Aperitivo all'italiana...**

Flut di prosecco con crostini assortiti della casa (A-D-G-O)

Ein Glas Prosecco begleitet von gemischten Crostini nach Art des Hauses

A Glass of sparkling wine accompanied by toasted bread variations

- 8,50 -

### **Antipasti Regina Margherita...**

Variatione di antipasti della casa(A-B-C-D-G-H-L-M-O-R)

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses

Variation of our best Italian Starters

- 11,90 - / - 14,90 -

### **Antipasti di terra**

Arrosto di vitello freddo con salsa tonnata,

capperi e olive (A-C-D-G-M-O)

Hauchdünn filetierter, kalter Kalbsbraten

auf leichter Thunfischsoße mit

Kapernbeeren und Oliven

Roasted veal served with a light tuna sauce,

capers and olives

- 14,50 -

### **Carpaccio di manzo**

con rucola e grana(A-C-G-O)

Feines Rindercarpaccio mit

Ruola und Grana

Delicate Beef Carpaccio with  
rocket salad and grana cheese

- 14,50 -

Parmigiana di melanzane su coulis di pummarola (Vegetarisch) (A-G-L-O)

Gratiniertes neapolitanisches Melanzaniauflauf auf Paradeiser-Coulis

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

- 14,50 -

### **Antipasti di mare**

Triologia di mare della casa

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

Triologie aus dem Meer

Variation of Italian

starters from the sea

- 15,90 -

Tataki di tonno con burrata e peperoni

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

Rosa gebratener Thunfisch mit Burrata und

geschmorten Paprika

Pink tuna with burrata cheese and

sweet pepper

- 14,90 -

### **Zuppe...**

Minestrone di verdure dell'orto (Vegan) (L-M)

Klassische italienische Gemüsesuppe

Classic Italian vegetable soup

- 6,50 -

Zuppa di fagioli alla rustica (L)

Weißer Bohnensuppe "Rustikal"

White peas soup „rustic“

- 6,90 -

**Crostini...**

Crostino Regina Margherita (A-G)

Mit Mozzarella überbackene hausgemachte Brotscheiben mit Rohschinken,

Büffelmozzarella DOP, Rucola und Grana Padano garniert

Gratinated homemade bread topped with parma ham, buffalo mozzarella DOP,

rocket salad and Grana Cheese

- 8,70 -

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

- 5,80 -

**Zu Suppe & Vorspeise empfehlen wir „Le nostre Focacce“**

Focaccia al rosmarino (A)

Focaccia mit Rosmarin

Focaccia with Rosemary

- 3,90 -

Focaccia al peperoncino (A)

Focaccia mit Chili

Focaccia with chili

- 3,90 -

**Insalate Regina Margherita...**

Insalata Regina Margherita (O)

Insalata mista, tonno, carciofini,

olive, ravanelli e cetrioli

Blattsalat, Thunfisch, Artischocken,

Oliven, Radieschen und Gurken

Mixed leaf salad with tuna, artichokes,

olives, radishes and cucumber

- 11,90 -

Rucola, Grana Padano e pomodoro (G-O)

Rucola-Tomatensalat

mit frischem Grana Padano

Tomato and rocket salad

with fresh grated Grana Padano cheese

- 8,50 -

Insalata di bufala DOP (G-O)

Insalata mista, mozzarella di bufala,

pomodorini e olive

Gemischter, Salat, Büffelmozzarella,

Babytomaten und Oliven

Mixed salad with buffalo mozzarella,

cherry tomatoes and olives

- 11,90 -

Insalata mista piccola / grande (O)

Gemischter Salat klein / groß

Mixed salad small / large

- 5,20 - / - 8,90 -

### **Le nostre Paste...**

Risotto al tartufo nero e funghi porcini (Glutenfrei/Vegetarisch) (-G-L-O)

Risotto mit schwarzem Trüffel und Steinpilzen

Risotto with black truffles and "porcini" mushrooms

- 25,90 -

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

Pennette mit Fleischsoße, Melanzani und Büffelmozzarella

Pasta with classic "Bolognese", aubergines and buffalo mozzarella

- 14,20 -

Gnocchi con pesto e gamberetti (A-B-C-G-H-L-O)

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit frischem Pesto und Schrimps

Homemade potato gnocchi with a fresh Pesto and prawns

- 13,90 -

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

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten

Homemade pasta with mixed sea food

- 14,90 -

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

Leicht scharfe Spaghetti mit Parmaschinken, schwarzen Oliven und Cherry Tomaten

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

- 13,90 -

### **Le nostre paste sane**

Fusilli di mais con salsa di salmone, zafferano e porro (Glutenfrei)

(B-D-G-L-O-P-R)

Glutenfreie Fusilli mit Safran-Lachs-Sauce und Lauch

Gluten free pasta with salmon, saffron and leek

- 14,90 -

Rigatoni integrali con peperoncino, olive e pomodorini (Vegan) (A-L)

Vollkornpasta mit Kirschtomaten, Oliven und Chilly

Whole grain pasta with garlic, cherry tomatoes, olives and chilly

- 14,50 -

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

Costata di manzo rosa al rosmarino su rucola con patate e spinaci (A-G-L)

Rosa gebratenes Rib Eye Steak auf Rucola mit Kartoffeln und Spinat

Medium grilled Entrecote steak with rosemary on rocket salad with potatoes and spinach

- 25,90 -

Saltimbocca di vitello con prosciutto e salvia e verdure di stagione (A-G-L-O-)

Kalbs-Saltimbocca mit Prosciutto und Salbei auf Gemüse

Grilled veal with parma ham, sage and vegetables

- 25,90 -

Filetti di branzino alla mediterranea con verdure di stagione (D-G-L-O)

Wolfsbarschfilets auf mediterrane Art mit Saisongemüse

Sea bass fillet Mediterranean style with season vegetables

- 25,90 -

Calamari e scampi alla griglia con aglio, patate e bieta (B-G-H-L-N-O)

Calamari und Garnelen vom Grill mit Knoblauch, Kartoffel und Mangold

Grilled Prawns and Calamari with garlic, potatoes and leaf beet

- 24,50 -

Il trio di pesce alla griglia con patate e spinaci (B-D-L-O-R)

Gegrillte Trilogie aus dem Meer auf Rosmarinkartoffeln und Spinat

Mixed grilled Fish served with potatoes and spinach

- 25,90 -

Branzino intero alla griglia con tue contorni a scelta ca. 500g

(D)

Wolfsbarsch in Ganzen vom Grill mit zwei Beilagen nach Wahl ca. 500g

Whole sea bass from the grill with two side dishes approx. 500g

- 29,00 -

Contorni/ Beilagen/ side dishes

Spinaci al burro (G-L)

### **Blattspinat**

Spinach

- 4,60 -

Patate al rosmarino (G)

Rosmarinkartoffel

Rosemary potatoes

- 4,60 -

Verdure di stagione (G-L)

Saisongemüse

**Seasonal vegetables**

- 4,60 -

Pesce del Giorno /Fisch des Tages / Catch of the Day

Ihr Kellner informiert Sie gerne über Angebot und Preis!

Your waiter will inform you about offer and price!

Le nostre Pizze...

GOURMET

La Tradizione (A-G-R)

- 15.90 -

Tomaten, Büffelmozzarella, Räucherkäse "Scamorza" Italienischer Salsiccia, Origano

Tomatoes, buffalo mozzarella, smoked cheese "Scamorza"; Italian sausages, oregano

La Costiera (A-R)

- 15.90 -

Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Garnelen, Kirschtomaten, Petersilie, Chilly, Zitronenschale

Tomatoes, garlic, anchovy, cherry tomatoes, parsley, chilly, lemon zest

Tartufo (A-G-)

- 25,90 -

Mozzarella, Steinpilze, Caciocavallo Käse, Trüffel creme und Schwarze Trüffel

Mozzarella, Porcino, caciocavallo cheese, truffle cream and black truffles

"BIO INTEGRALE" – "BIO VOLLKORNTTEIG" – "WHOLE GRAIN DOUGH"

La mimosa "BIO" - 14,20 - (Vegetarisch)(A-G-L)

Tomaten, Mais, Büffelmozzarella DOP, Rucola und Grana Padano

Tomatoes, sweet corn, buffalo mozzarella, rocket salad, grana padano cheese

Linea verde "BIO" - 14,20 - (Vegetarisch) (A-G)

Tomaten, Mozzarella, Champignon, Spinat, Melanzane und Zucchini

Tomatoes, mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant, courgettes

Bufalina "BIO" - 14,80 - (Vegetarisch) (A-G-H)



Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Oliven und Basilikumpesto

Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil pesto

Regina Margherita "BIO" - 14,80 -

(A-G)

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 - 13,90 - (Vegetarisch) (A-G)

Vier verschiedene Käsesorten

4 types of cheese

La notte bianca - 14,50 -

(A-G)

Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Burrata

Mozzarella cheese, Parma ham, rocket salad and burrata cheese

**CALZONE**

Calzone Napoletano - 13,50 -

(A-G)

Mozzarella, Tomaten, neapolitanische Salami, gekochter Schinken und Ricotta- Käse

Tomatoes, mozzarella, salami from Naples, cooked ham, curd cheese

Cornetto Regina Margherita - 14,80 -

(A-G)

Halbmond gefüllt mit Tomaten, Topfen, Büffelmozzarella,

Rohschinken, Rucola und Grana Padano

Tomatoes, curd cheese, buffalo mozzarella, parma ham, rocket salad, grana padano

**PIZZE CLASSICE**

Margherita Classica (A-G) - 9,90 -

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Grana Padano

Tomatoes, mozzarella, basil, grana padano

Francescana (A-G) - 12,90 -

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven

Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives

Diavolo (A-G) - 13,50 -

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

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

Siciliana (Vegetarisch) (A-G) - 12,90 -

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

Tomatoes, mozzarella, eggplant, basil, curd cheese

Quattro Stagioni (A-B-G-D-R) - 13,50 -

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

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

Capricciosa (A-G-D) - 13,50 -

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

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

Barbaro (A-G) - 14,20 -

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

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

Linea verde (Vegetarisch) (A-G) - 13,50 -

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Melanzani und Zucchini

Tomatoes, mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant, courgettes

La Calabrese (A-G) - 14,20 -

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) - 13,50 -

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Oliven und Basilikumpesto

Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil pesto

Regina Margherita (A-G) - 14,60 -

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) - 13,50 -

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Thunfisch, Kapern, Oliven, Zwiebel aus Tropea,

Tomatoes, buffalo mozzarella, tuna, cappers, olives, onions from Tropea

La mimosa (Vegetarisch) (A-G-L) - 13,50 -

Tomaten, Mais, Büffelmozzarella DOP, Rucola und Grana Padano

Tomatoes, sweet corn, buffalo mozzarella, rocket salad, grana padano cheese

**PIZZE SENZA MOZZARELLA** ohne Käse / without cheese

Napoli classica (A-D) - 13,50 -

Tomaten, Sardinien, Oliven, Oregano, Kirschtomaten und Knoblauch

Tomatoes, sardines, olives, oregano, cherry tomatoe, garlic

I nostri dolci e formaggi...

Morettino caldo al cioccolato con crema di vainiglia (A-C-G-H)

Warmes Schokotörtchen mit Bourbon Vanillesauce

Warm chocolate cake with vanilla cream

- 7,50 -

Profiterole 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

- 7,50 -

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco (Glutenfrei) (G-O)

Italienischer Oberspudding mit Waldfrüchten

Italian Flan from whipped cream with wild berries

- 7,50 -

Tiramisu classico della casa (A-C-G)

Klassisches Tiramisu des Hauses

Classical Italian Tiramisu interpreted by Regina Margherita

- 7,50 -

Impressioni del pasticciere (A-C-E-G-H-O)

Kostproben aus unserer Konditorei

Small selection of our best pastries

- 8,50 -

Selezione di formaggi con chutneys(G-H-M-O-P)

Käseselektion mit feinem saisonalen Chutneys

Assorted cheese selection with seasonal chutneys

- 11,90 -

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