



...ein Gesamtkunstwerk ... un'opera d'arte totale

Klassisch moderne italienische Küche, in zeitloser Qualität, gepaart mit feinen Gewächsen, voller Hingabe und Leidenschaft aus unserem Weinkeller, im Herzen der Wartburgstadt Eisenach.

Cucina italiana classica moderna, di qualità senza tempo, abbinata a piante pregiate, piena di dedizione e passione dalla nostra cantina, nel cuore della città di Eisenach a Wartburg.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 mit Süßungsmittel | 9 Aspartam-Phenylalaninquelle | 10 mit Phosphat
11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig

Allergene: A glutenhaltig | B enthält Krebstiere | C enthält Eier | D enthält Fisch | E enthält Erdnüsse | F enthält Soja
G enthält Milch | H enthält Schalenfrüchte | I enthält Sellerie | J enthält Senf | K enthält Sesamsamen
L enthält Schwefeldioxid/ Sulfite | M enthält Lupinen | N enthält Weichtiere

Antipasti

- | | |
|--|------|
| 1 Olive | 3,5 |
| Verschiedene Oliven mit Brotships | |
| 2 Bruschetta al Pomodoro | 9,8 |
| geröstete Scheiben hausgebackenes Brot
Tomatenragout I Basilikumpesto
Burratacreme I Pinienkerne | |
| 3 Burrata con Pesto Pomodorini | 13,9 |
| Cremiger Büffelmozzarella I geröstetes Brot
Basilikum-Pesto I Wildkräutersalat I semi-dry Tomaten | |
| 4 Fagottini di Vitello Tonnato | 13,9 |
| hauchdünn geschnittenes, gekochtes Kalbfleisch
Thunfischsauce I geröstete Nüsse | |
| 5 Carpaccio di Manzo | 13,9 |
| Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet
Wildkräutersalat I Schafskäse I karamellisierte
Zwiebeln I Honig-Trüffel-Sauce | |
| 6 Antipasti Misto | 18,7 |
| Vorspeisen Variationen | |
| 7 Lachstatar | 15,9 |
| Grüner Apfel I Joghurt-Wasabisauce
karamellisierte Zwiebel I Caviar | |

Warme Vorspeisen

8 Parmigiana	11,7
Gebratene Aubergine Tomaten Mozzarella Parmesan Scamorza Basilikum	
9 Taleggio Fritto	14,9
Camembert in Pankobrotkruste frittiert Rucolasalat semi-dry Tomaten Parmaschinken Feigenmarmelade Senfsauce	
10 Gamberi all 'Aglio	14,8
gebratene Scampi Knoblauch Kirschtomatensauce scharf	
11 Frittura di Calamari	13,5
Gebratenen Calamari Wildkräutersalat Zitronen-Knoblauch-Dip	
12 Tatar di Tonno	16,9
Thunfisch-Tatar Guacamolesauce Katsobushi (getrocknete Fischflocken)	
13 Suppli alla Genovese	12,2
gefüllte Reisbällchen mit Rind- und Schweinefleischragout Basilikumpesto Burratacreme semi-dry Tomaten	

Suppen

15 Zuppa di Pomodoro 8,5
Tomatencremesuppe | Basilikum

16 Zuppa di Pesce 15,8
Italienische Fischsuppe

Salate

17 Insalata di Pollo 12,9
Saisonsalat | Kirschtomaten | Hähnchenbrust
Mais | Granatapfel | Ziegenkäse | Kichererbsen
Quinoa an Caesar-Dressing

18 Insalata Michelangelo 11,5
Saisonsalat | gekochtes Ei | Thunfisch
Artischocken | Käse | Mais | Tomate
gekochter Schinken | Croûtons | Italiano-Dressing

19 Insalata di Gamberi 13,5
Rucolasalat | semi-dry Kirschtomaten
gebratene Paprika | Sesam-Sauce

Pasta

20 Spaghetti Carbonara	14
Spaghetti I Ei I Guanciale (italienischer Speck)	
Parmesan I Pecorino-Romano-Käse	
21 Tagliatelle al Porcini	16,9
Bandnudeln I Steinpilze I Knoblauch I Guanciale	
Kirschtomaten I Parmesan-Trüffelcreme	
22 Trofie ai Gamberi con Pesto	19
hausgemachte Kurznudeln I Garnelen	
Basilikum-Pesto Burratacreme I semi-dry Tomaten	
23 Mezze Maniche	16
Röhrennudeln I Rinderfiletstreifen I Tomaten	
Rotweinsauce I Schafskäse Würfel	
24 Tagliolini allo Scoglio	19,5
Dünne Bandnudeln I Venus- & Miesmuscheln I Scampi	
Calamari I Kirschtomaten I Weißweinsauce	
25 Tagliatelle Salmone	18,5
Bandnudeln Lachs Wodka-Cremesauce	
Kirschtomaten I Caviar I geriebene Zitrone	

Pasta

- | | |
|---|------|
| 26 Tortelloni Ricotta e Spinaci | 16,5 |
| Hausgemachte gefüllte Nudeln Ricottakäse Spinat
Tomatensauce Basilikumpesto Burratacreme | |
| 27 Tortelloni al Parmigiano | 21 |
| Hausgemachte gefüllte Nudeln Steinpilze
Trüffelsauce gehobelter Trüffel | |
| 28 Lasagne | 15,9 |
| Lasagne Bolognese | |
| 29 Gratinato Michelangelo | 14,5 |
| Gnocchi Putenstreifen karamalisierte Zwiebeln Brokkoli
Tomaten-Sahne-Sauce Mozzarella überbacken | |
| 30 Risotto | 15,5 |
| Gorgonzolasauce Walnussstücke
Balsamico-Rotweinreduktion | |

Bambini

- | | |
|------------------------------|-----|
| 31 Penne al sugo di Pomodoro | 7,5 |
| 33 Pizza Margherita | 7,5 |
| Tomate Käse Basilikum | |

Pinsa & Pina

Pinsa ist eine Art Pizza, deren Teig aus einem Sauerteig gefertigt wird und aus einer speziellen Mehlmischung besteht. Der Teig benötigt 78 Stunden Ruhezeit, bis er vollständig aufgegangen ist. Das macht den Teig sehr bekömmlich und leicht.

34 Pinsa Vitello Tonnato	16,5
Mozzarella Kalbfleisch Kirschtomaten Thunfischcreme	
35 Pinsa Caprese	18,5
Burrata Mozzarella Kirschtomaten Parmaschinken Rucola Balsamico	
36 Pinsa Salmone	18,5
Geräucherter Lachs Zucchini Burrata Mozzarella Kirschtomaten Caviar	
37 Pizza Pane	7
Pizzabrot - Natur	
38 Pizza Margherita	10,5
Tomaten Mozzarella Basilikum	
39 Pizza Salame	11,5
Tomaten Mozzarella Salami	
40 Pizza Sardelle e Capperi	12,5
Tomaten Mozzarella Sardellen Kapern Oliven	
41 Pizza 4 Stagioni	14
Gekochter Schinken Artischocken Champignons Oliven Tomaten	



42	Pizza Tonno e Cipolla Tomaten Mozzarella Thunfisch Zwiebeln	13,5
43	Pizza Mista Tomaten Mozzarella Schinken Salami Champignons Zwiebeln	12,5
44	Pizza Parma Tomaten Mozzarella Rucola Parmaschinken Parmesan	15,5
45	Pizza Vegetariana Tomate Mozzarella verschiedene Gemüse	13,5
46	Pizza Rucola e Pomodorini Kirschtomaten Mozzarella Champignons Rucola Parmesan	13,5
47	Pizza Tronchetto Gorgonzola Spinat geräucherter Lachs Rucola Meerrettichcreme Kirschtomaten	16
48	Pizza Tartufo 4 Käsesorten Kirschtomaten Ei Parmaschinken gehobelter Trüffel	18,5
51	Pizza Calabria Tomaten Mozzarella Schiacciata (scharfe Salami) Champignons Paprika	13,5

Fleischgerichte

53 Bistecca don Braun	31
Rumpsteak gegrillt Gorgonzala Parmaschinken Walnussstücke Gemüse Kartoffeln	
54 Coscia di Pollo rustica al Forno	17,5
Landhühnchenkeulen aus dem Ofen Tomaten Ofenkartoffeln Paprika Oliven Knoblauch	
55 Anatra all' Arancia	25,5
Zarte Entenbrust gebacken Orangen-Thymiansoße Gemüse und Kartoffeln	
56 Tagliata di Manzo	25,5
Rumpsteak in Scheiben geschnitten auf Rucola Kirschtomaten Parmesan Kartoffeln	
57 Filetto Pepeverde	33
Rinderfilet Grüne-Pfeffersauce Gemüse und Kartoffeln	
59 Costolette D'Agnello	34
gegrilltes Lammkarree Pfannengemüse Kartoffeln Kräuteröl	

Fisch

- | | | |
|----|---|------|
| 60 | Salmone alla Milanese
Lachfilets mit Safran Risotto grüner Pfeffersauce | 28,5 |
| 61 | Orata alla Griglia Cartoccio
Doradenfilet gegrillt Mediterranes Kräuteröl
Gemüse Kartoffeln | 28,5 |
| 62 | Tataki di Tonno
Tunfischmedaillons Gemüse Kartoffeln | 33,5 |

Süßes

- | | | |
|----|-----------------------------------|----|
| 65 | Tiramisu
am Tisch zubereitet | 10 |
| 66 | Schokoladen-Rum Souffle | 8 |
| 67 | Panna Cotta mit Erdbeersauce | 8 |
| 68 | Affogato
Espresso Vanilleeis | 5 |