

- Menu degustazione Regina Margherita -

- Dreigängiges Degustationsmenü - - Three course tasting menu -

Strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten

Homemade pasta with mixed sea food

∞∞∞

Filetto di branzino ai 3 pomodori con coste di bieta, aglio e peperoncino

Wolfsbarschfilet „3 Pomodori“ auf Knoblauch-Chili Mangold

Sea bass fillet “tree tomatoes” served with spicy chard

oder/or

Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci ^(G-L-0)

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat

Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach

∞∞∞

Impressioni del pasticciere

Kostproben aus unserer Konditorei

Small selection of our best pastries

- 45 -

Gedeck - 1,90 -

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

Cover Charge - 1,90 -

Contains: Homemade Products (Bread, Chilli Oil), Table Cloths, Dishes etc.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben

All prices are in Euro including all taxes and duties

- Antipasti Terra e Mare -

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

BARBAROS TIPP

Classico - 13,90 - / Gourmet - 16,50 -

Arrosto di vitello freddo con salsa tonnata, capperi e olive

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

Kalter Kalbsbraten auf leichter
Thunfischsoße mit Kapern & Oliven

*Roasted veal, light tuna sauce,
capers and olives*

- 15,50 -

Carpaccio di manzo con rucola e grana

(A-C-G-O)

Feines Rindercarpaccio mit
Rucola & Grana

*Delicate Beef Carpaccio,
rocket salad & grana cheese*

- 15,50 -

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

- 15,50 -

Capessante Gratinata alla Veneziana

(A-G-R)

Gratinierte Venezianische Jakobsmuscheln

Gratinated Venetian Scallops

BARBAROS TIPP

-19-

- Zuppe -

Minestrone di verdure dell'orto (Vegan)

(L-M)

Klare italienische Gemüsesuppe

Clear Italian vegetable soup

- 6,50 -

- Crostini e Bruschetta -

Crostino Regina Margherita

(A-G)

Mit Mozzarella überbackene hausgemachte Brotscheiben mit Rohschinken,
Büffelmozzarella DOP, Rucola und Grana Padano

*Gratinated homemade bread topped with parma ham, buffalo mozzarella DOP,
rocket salad and Grana Cheese*

- 9,50 -

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

- 7,00 -

- Focaccia -

Zur Vorspeise empfehlen wir "FOCACCIA" – Paired with our starters we recommend "FOCACCIA!"

Focaccia al rosmarino

(A)

Focaccia Rosmarin

Focaccia Rosemary

- 5,00 -

Focaccia al peperoncino

(A)

Focaccia Chili

Focaccia chili

- 5,00 -

- Insalate -

Insalata Regina Margherita

(0)

Blattsalat, Thunfisch, Artischocken,

Oliven, Radieschen und Gurken

Mixed leaf salad with tuna, artichokes,

olives, radishes and cucumber

- 11,90 –

Insalata mista piccola / grande

(0)

Gemischter Salat klein / groß

Mixed salad small / large

- 5,20 / 8,90 –

Rucola, pomodori e Grana Padano

(G-0)

Rucola-Tomatensalat

mit frischem Grana Padano

Tomato and rocket salad

with fresh grated Grana Padano cheese

- 8,50 -

Insalata di bufala DOP

(G-0)

Blattsalat, Datteltomaten,

Büffelmozzarella & Oliven

Green Leaf lettuce, date tomatoes,

Buffalo Mozzarella and olives

- 11,90 -

- Paste -

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal bezüglich Gluten freier Pasta & Veganen Optionen!

Our staff can inform you about our gluten-free pasta and Vegan options!

BARBAROS TIPP

Gnocchi fatti in casa con salsa di funghi e tartufo nero (Vegetarisch) (A-C-G-0)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in cremiger Pilzsauce & schwarzem Trüffel

Homemade potato gnocchi, creamy mushroom sauce and black truffles

- 26,00 –

BARBAROS TIPP

Strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare (Laktosefrei) (A-B-D-0-R)

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten

Homemade pasta with mixed sea food

- 17,50 –

Fusilli di mais con salsa di salmone, zafferano e porro (Glutenfrei) (D-G-L-0)

Glutenfreie Fusilli mit Safran-Lachs-Sauce und Lauch

Gluten free pasta with salmon, saffron and leek

- 16,90 –

Rigatoni integrali al sugo di pomodorini, basilico e burrata (Vegetarisch) (A-G-L)

Vollkorn-Rigatoni mit frischen Tomaten-Sugo, Basilikum & Burrata

Wholegrain rigatoni with fresh tomato sugo, basil and burrata

- 15,90 –

Pennette Regina Margherita con ragu di carne, melanzane e bufala (A-G-L-0)

Pennette mit Fleischsoße, Melanzani & Büffelmozzarella

Pasta with classic "Bolognese", aubergines and buffalo mozzarella

- 15,50 –

Spaghetti piccantini al crudo di Parma con olive e pomodorini (A-L-0)

Leicht scharfe Spaghetti mit Parmaschinken, schwarzen Oliven & Cherry Tomaten

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

- 14,90 -

- Carne e Pesce -

Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci (G-L-0)

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat
Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach
- 28,90 –

BARBAROS TIPP

Paillard di vitello con rucola, pomodorini e grana (G-0)

Kalbspaillard auf Rucola mit Kirschtomaten und Grana
Veal with rocket salad, cherry tomatoes and grana cheese
- 27,90 -

Filetto di branzino ai 3 pomodori con coste di bieta, aglio e peperoncino

Wolfsbarschfilet „3 Pomodori“ auf Knoblauch-Chili Mangold
Sea bass fillet “tree tomatoes” served with spicy chard
- 27,90 -

Grigliata di mare al profumo di limone con patate e spinaci (B-D-G-L-0-R)

Trilogie aus dem Meer vom Grill, Zitronenessenz, Kartoffeln & Spinat
Mixed grilled Fish served with potatoes and spinach
- 27,90 -

BARBAROS TIPP

Branzino intero alla griglia con due 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
- 31,00 -

- Contorni/ Beilagen/ side dishes -

Spinaci al burro (G-L)

Blattspinat
Spinach
- 4,60 –

Patate al rosmarino

Rosmarinkartoffel
Rosemary potatoes
- 4,60 -

Coste di bieta con aglio e peperoncino

Knoblauch Chili Mangold
Seasonal vegetables
- 4,60 -

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

Ihr Kellner informiert Sie gerne über Angebot & Preis
Your waiter will inform you about offer and price

- PIZZE GOURMET -

La Tartufo (A-G) - 26,90 - **BARBAROS TIPP**

Mozzarella, Steinpilze, Caciocavallo Käse, Trüffelcreme, Schwarzer Trüffel
Mozzarella, Porcini, Caciocavallo Cheese, Truffle cream and Black truffles

La Tradizione (A-G-R) - 16.90 -

Tomaten, Büffelmozzarella, Räucherkäse "Scamorza" Italienischer Salsiccia, Origano
Tomatoes, buffalo mozzarella, smoked cheese "Scamorza"; Italian sausages, oregano

La Costiera (A-R) - 16.90 -

Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Garnelen, Kirschtomaten, Petersilie, Chilly, Zitronenschale
Tomatoes, garlic, prawns, anchovy, cherry tomatoes, parsley, chilly, lemon zest

- PIZZE BIANCHE -

La Burratina (A-G) - 16.50 - **BARBAROS TIPP**

Mozzarella, Burrata, Topfen Pesto, Basilikum, Kirschtomaten
White pizza with burrata, curd pesto, basil, tomatoes

La Quattro Formaggi (A-G) - 14,50 - (Vegetarisch)

Vier verschiedene Käsesorten
4 types of cheese

La Da Vinci (A-G) - 14.50 -

Weißer Pizza mit Pilzen, Tomaten, "Scamorza", Italienischer Salsiccia, Basilikum
White pizza with mushrooms, tomatoes, "scamorza cheese", Italian salsiccia, basil

- CALZONE -

Mezza Luna ripiena(A-G) - 15,50 -

Hälfte mit Grammeln, Topfen, Pfeffer / Hälfte mit scharfer Salami, Zwiebeln, Oliven
Half with gram, curd cheese, pepper / half with spicy salami, onions, olives

Calzone Napoletano(A-G) - 14,50 -

Mozzarella, Tomaten, neapolitanische Salami, gekochter Schinken, Ricotta-Käse
Tomatoes, mozzarella, salami from Naples, cooked ham, curd cheese

- PIZZE SENZA MOZZARELLA -

Frutti di Mare (A-B-D-H) - 18.00 - (Laktosefrei)

Tomaten, Meeresfrüchte, Rucola, Knoblauch
Tomatoes, Seafood, rocket salad

Napoli classica (A-D) - 14,50 - (Laktosefrei)

Tomaten, Sardinen, Oliven, Oregano, Kirschtomaten und Knoblauch
Tomatoes, sardines, olives, oregano, cherry tomatoe, garlic

- PIZZE CLASSICHE -

Bio Vollkornteig (zzgl. 2,00€) - Organic whole grain dough (Add. 2,00€)

Margherita Classica (A-G) - 10,90 -

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Grana Padano
Tomatoes, mozzarella, basil, grana padano

Francescana (A-G) - 13,90 -

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven
Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives

Diavola (A-G) - 14,50 -

Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln
Tomatoes, mozzarella, bell pepper, spicy salami, olives, onions

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

Tomaten, Mozzarella, Melanzani, Basilikum, Ricotta-Käse
Tomatoes, mozzarella, eggplant, basil, curd cheese

Capricciosa (A-G-D) - 14,50 -

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, gekochter Schinken, Oliven
Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham, olives

Barbaro (A-G) - 15,50 - **BARBAROS TIPP**

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Parmaschinken, gehobelter Grana Padano, Basilikum
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, Parma ham, grana padano

Linea verde (A-G) - 14,50 - (Vegetarisch)

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Melanzani, Zucchini
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant, courgettes

Calabrese (A-G) - 15,20 -

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, scharfe Salamis (n'duja & Spianata), Zwiebel aus Tropea
Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami from Calabria, red onions from Tropea

Bufalina (A-G) - 14,50 - (Vegetarisch)

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Oliven, Basilikumpesto
Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil pesto

Regina Margherita (A-G) - 15,60 - **BARBAROS TIPP**

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) - 14,50 -

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Thunfisch, Kapern, Oliven, Zwiebel aus Tropea,
Tomatoes, buffalo mozzarella, tuna, capers, olives, onions from Tropea

Mimosa (A-G-L) - 14,50 - (Vegetarisch)

Tomaten, Mais, Büffelmozzarella DOP, Rucola, Grana Padano
Tomatoes, sweet corn, buffalo mozzarella, rocket salad, grana padano cheese

- Dolci e Formaggi -

BARBAROS TIPP

Pizza Dolcissima „Regina Margherita“ ^(A-E-G-F)

Warmer Pizzaboden, cremige Nutella, knusprige Nüsse, Waldbeeren

Warm pizza base with creamy Nutella, crispy nuts, fruits

- 14,50 –

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

Käseselektion mit feinem saisonalen Chutneys

Assorted cheese selection with seasonal chutneys

- 13,90 –

BARBAROS TIPP

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

Kostproben aus unserer Konditorei

Small selection of our best pastries

- 9,90 –

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

- 8,90 –

Panna Cotta su coulisse di frutti di bosco e caramello ^(G-O)

Vanilleobers Pudding, Waldfrucht-, Karamellsauce

Italian Flan from whipped cream with wild berries and caramel

- 8,90 –

Tiramisù classico della casa ^(A-C-G)

Klassisches Tiramisu des Hauses

Classical Italian Tiramisu interpreted by Regina Margherita

- 8,90 –

Mousse di ricotta al profumo d'arancio con mandorle caramellate ^(G-H)

Topfenmousse mit Orangenparfum und karamellisierten Mandeln

Curd cheese mousse perfumed from oranges and caramelized almonds

- 8,90 –

Sgroppino ^(G)

Vodka, Prosecco, Zitronensorbet

Vodka - Prosecco - Lemon Sorbet

- 8,50 -

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