

- 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 con broccoli e Bufala (B-D-G-L-O-R)

Wolfsbarschfilet mit Broccoli und Büffelmozzarella

Sea bass fillet with broccoli and mozzarella from buffalo

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 -

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

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses **BARBAROS TIPP**

Variation of our best Italian starters

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 -

Caprese di pomodori e Bufala^(G)

Frische Tomaten mit Büffelmozzarella

Fresh tomatoes with mozzarella from Buffalo

- 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 -

Capesante 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 pomodoro fresco e pesto di basilico (Vegetarisch) (A-G-E-L)

Vollkorn-Rigatoni mit frischen Tomaten und Basilikumpesto

Wholegrain rigatoni with fresh tomato and pesto from basil

- 15,90 –

Tagliatelle al ragu Bolognese (A-G-E-L)

Tagliatelle mit Fleischsoße

Tagliatelle with meat sugo

- 15,50 –

Ziti alla Genovese (A-G-E-L)

Typische Pasta aus Neapel mit Fleisch und Zwiebeln

Typical pasta from Naples with steamed onions and meat

- 15,50 –

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 alla griglia con patate e spinaci (G-0)

Kalbspillard vom Grill mit Erdäpfeln und Spinat
Grilled veal with potatoes and spinach
- 27,90 -

Filetto di branzino con broccoli e Bufala (B-D-G-L-0-R)

Wolfsbarschfilet mit Broccoli und Büffelmozzarella
Sea bass fillet with broccoli and mozzarella from buffalo
- 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 ca. 500g (D)

Wolfsbarsch in Ganzen vom Grill mit zwei Beilagen ca. 500g
Whole sea bass from the grill with two side dishes approx. 500g
- 36,00 -

- 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, cappers, 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)

Käselektion mit feinem saisonalen Chutneys
Assorted cheese selection with seasonal chutneys
- 13,90 –

Impressione del pasticciere (A-C-E-G-H-O) **BARBAROS TIPP**

Kostproben aus unserer Konditorei
Small selection of our best pastries
- 12,00 –

Profiteroles 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*
- 9,50 –

Panna Cotta su coulis 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 –

- Gelateria Regina Margherita -

Sogno alla fragola (G)

Eiscreme, Erdbeeren und Erdbeersüpfchen
Ice-cream Strawberries, and Strawberry soup
- 12,00 -

Sgroppino Aperol (G)

Zitroneneis, Vodka, Prosecco, Aperol
schaumig gerührt
Vodka - Prosecco - Lemon Sorbet - Aperol
- 10,50 -

Lavazza Ghiacciato (G)

Vanilleeis, doppelter Espresso, Schlagobers
*Vanilla Ice- Cream, double espresso whipped
cream*
- 9,90 -

Bananasplit Transparente (G)

Vanilleeis mit frischen Bananenstückchen,
Schokoladensöße, Schlagobers
*Vanilla Ice – cream, slices of bananas, chocolate
sauce whipped cream*
- 10,50 -

Eis im Glas (G)

Pro Kugel
One Scoop of Ice - Cream
- 2,90 -

Sgroppino (G)

Vodka, Prosecco, Zitronensorbet
Vodka - Prosecco - Lemon Sorbet
- 8,90 -

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