

ANTIPASTI

Dal nostro buffet "Santo Stefano" (a piatto) ^{A,B, D, G, L, M, O, R}
Auswahl von unserem Antipasti Buffet "Santo Stefano" (pro Teller)
Variety from our starters-buffet "Santo Stefano" (per plate)



€ 15,50

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano ^{G, M, O}
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese

€ 17,50

Caprese di bufala con aceto balsamico tradizionale ^{G, O}
Büffelmozzarella „Caprese“ mit frischen Tomaten, Basilikum und altem Balsamico
Buffalo mozzarella "caprese" with tomatoes, basil and old balsamic vinegar

€ 16,00

Vitello tonnato con capperi ^{C, D, M, O}
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern
Thinly cut veal in tuna sauce with capers

€ 18,50

Gamberetti saltati in tegame, salsa piccante, tapenade di olive e ciabatta ^{B, G, O}
Sautierte Garnelen in würziger Tomatensauce, Oliventapenade und Ciabatta
Sautéed shrimp in spicy tomatosauce, olive tapenade and ciabatta

€ 16,80

Salmone affumicato con anelli di cipolla rossa, olive, ciabatta al basilico, marinata all'aneto ^{A, D, G, O, M}
Räucherlachs mit roten Zwiebelringen, Oliven, Basilikum-Ciabatta, Dill Marinade
Smoked salmon with red onion rings, olives, basil ciabatta, dill marinade

€ 18,00

ZUPPE

Minestrone alla Toscana ^{G, L, O}
Toskanische Gemüsesuppe
Tuscan vegetable soup



€ 7,00

Zuppa di fagioli ^o
Suppe aus Borlotti-Bohnen
Homemade bean soup

n
eu
ner
haus



Essen für ein Zuhause

€ 7,00

Crema di pomodoro con mozzarella ^{G, O}
Tomatencremesuppe mit gerissenem Mozzarella
Tomato cream soup with mozzarella

€ 7,00

Zuppa di pesce con bruschetta all'aglio ^{A, B, D, R, O}
Fischsuppe mit Knoblauchbrot
Fish soup with garlic bread

€ 17,50

Coperto € 2,00

PRIMI PIATTI

Lasagne al forno ^{A, C, G, L, O} € 16,50
Lasagne mit Fleischragoût
Lasagne with meat ragout

Risotto al parmigiano con calamari fritti, gamberetto e spinaci ^{A,B,G,O,R} € 22,00
Cremiges Parmesan Risotto mit frittierten Calamari, Garnelen und Jungspinat
Creamy parmesan risotto with fried calamari, prawns and baby spinach

Tagliatelle con salmone e peperoni alla panna ^{A, C, D,G,O} € 18,50
Bandnudeln mit Lachs und frischem Paprika in Oberssauce
Tagliatelle with salmon and fresh bell-pepper in creamy sauce

Pappardelle con ragù all'agnello ^{A, C, G,O} € 19,50
Papardelle mit Lammragoût
Papardelle with lamb ragout



Pasta surf & turf

Rigatoni fatti in casa con gamberi, punta di vitello e filetto di manzo, pomodori secchi, capperi e olio al tartufo ^{A,B,C,F,M,O} € 21,00
Hausgemachte Rigatoni mit Garnelen, Kalbs- und Rinderfiletspitzen, getrockneten Tomaten, Kapern und Trüffelöl
Homemade rigatoni with prawns, veal and beef fillet tips, dried tomatoes, capers and truffle oil

Pasta casareccia con pesto di barbabietola, formaggio di capra alla griglia e pinoli ^{A, C, G,} € 17,50
Hausgemachte Nudeln mit Rote-Rübenpesto, gegrilltem Ziegenkäse und Pinienkernen
Homemade pasta with red beet pesto, grilled goat cheese and pine nuts

Tortelli fatti in casa con ripieni di ricotta e salsa ai funghi porcini ^{A,C,G,O} € 19,50
Hausgemachte Tortelli mit Ricottafüllung, Steinpilz-Oberssauce
Homemade tortelli with ricotta filling, porcini mushroom sauce



SECONDI DI PESCE

Piccata di siluro in impasto allo zafferano con spaghetti in ragù di pomodoro ed olive piccante ^{A,D,C,G,O} € 24,00
Piccata vom Welsfilet im Safranbackteig mit Spaghetti in pikantem Tomaten-Olivenragoût
Catfish piccata in saffron batter with spaghetti and spicy tomato-olive ragout

Gamberoni e calamari alla griglia con lattuga marinata e ciabatta all'aglio ^{A, B,C, M,,R} € 27,50
Riesengarnelen und Calamari vom Grill mit marinierstem Blattsalat und Knoblauch-Ciabatta
Grilled giant prawns and calamari with marinated leaf salad and garlic ciabatta

Filetti di orata con caponata siciliana, capperi e polenta ^{A,D,G} € 24,50
Doradenfilets mit sizilianischer Caponata, Kapern und Polenta
Seabream fillets with Sicilian caponata, capers and polenta

Coperto € 2,00

Variazione di pesce “Santo Stefano” alla griglia con insalata mista ^{A,B,D,G,M,R} € 39,00
Fischvariation „Santo Stefano“ vom Grill mit gemischtem Salat
Variation of grilled fish “Santo Stefano” with mixed salad



SECONDI DI CARNE

Medaglioni di maiale con salsa cremosa al pepe, romanesco, datterini e crocchette ^{A,C,F,G,O,M} € 23,00
Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, Romanesco, Datterinos und Kroketten
Pork medallions with pepper cream sauce, romanesco, datterinos and croquettes

Saltimbocca alla Romana con spinaci ^{A,C,G,O} € 25,00
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei in tomatisierter Weißweinsauce, dazu Jungspinat
Veal escalope with raw ham and sage in tomato-flavoured white wine sauce, served with spinach

Costolette d’agnello alla griglia con salsa al timo, zucchini e patate ^{G,O} € 27,00
Rosa Lammkoteletts vom Grill in Thymianjus mit Zucchini und Erdäpfeln
Pink-fried lamb cutlets in thyme jus with courgettes and potatoes

Filetto di petto di pollo con prosciutto crudo, pomodori e mozzarella gratinati, servito con verdure e patatine fritte fatte in casa ^{A,G,O} € 19,90
Hühnerbrustfilet mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Gemüse und hausgemachte Pommes frites
Chicken breast gratinated with prosciutto, tomatoes and mozzarella, served with fries

Tagliata di controfiletto su gnocchi al gorgonzola, rucola e pomodori ^{A,F,G,O,M} € 28,50
Aufgeschnittene Beiriedschnitte auf Gorgonzolagnocchi, Rucola, Tomaten
Sliced sirloin on gorgonzola gnocchi, rocket, tomatoes

CONTORNI

Patate a piacere ^G € 5,00
Erdäpfel nach Wunsch
Potatoes of your choice

Risotto al parmigiano ^{G,O} € 8,00
Parmesanrisotto
Risotto with parmesan cheese

Verdure grigliate ^{L,G} € 15,00
Grillgemüse
Grilled mixed vegetables



Insalata mista di stagione ^{M,O} **piccola** / *klein* / *small* € 6,50
Gemischter Salat **grande** / *groß* / *large* € 8,50
Mixed salad

Coperto € 2,00

DOLCI

Panna cotta con frutta fresca ^{A,G,H,O}

Panna Cotta garniert mit frischen Früchten

Panna cotta garnished with fresh fruits



€ 9,00

Tiramisù ^{A, C, G}

Klassisches Tiramisù

Tiramisù

€ 8,50

“Monte Bianco” ^{C, G,}

Vanilleeis mit Maronireis, Amarena-Kirschen und Schlagobers

Vanilla ice cream with chestnut rice, amarena cherries and whipped cream

€ 8,50

Profiteroles con crema di cioccolato ^{A, C, G, F}

Brandteigkrapfen mit Schokoladecrème

Profiteroles with chocolate cream

€ 9,00

Torta al caprese con gelato di pistacchio ^{C,G,H}

Schokoladentorte mit Pistazieneis

Chocolate cake with pistachio ice cream

€ 9,00

Babà al Rum con panna montata ^{A,C,G}

Mit Rum getränkter Hefekuchen, serviert mit Schlagobers

Yeast cake soaked with rum, served with whipped cream

€ 7,50

FORMAGGI

Formaggi misti ^{A,G,H}

Käsevariation

Assorted cheese

€ 18,00



Inklusivpreise in Euro 11/24

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch,
O – Schwefeldioxid & Sulfite, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, P – Lupinen, R – Weichtiere



Coperto € 2,00