



## Antipasti - Insalate / Vorspeisen - Salate / **Starter - Salads**

- Zuppa di pesce** Fischsuppe nach Art des Hauses 16  
Fish soup house style
- Antipasto misto „That's Amore“** gut sortierter Vorspeisenteller 18  
well-stocked appetizer plate
- Bruschetta Classica** 8
- Carpaccio di manzo** Rinderfiletcarpaccio, Rucola, Parmesan 19  
Beef tenderloin carpaccio, arugula, Parmesan
- Burrata** mit lauwarmen Kirsch-Tomaten, Basilikum-Pesto 17  
with lukewarm cherry tomatoes, basil pesto
- Vitello Tonnato** dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischsauce 18  
thinly sliced veal meat, tuna sauce
- Formaggio di capra tiepido su carpaccio di pera** Lauwarmer Ziegenkäse auf Birnencarpaccio, 17  
karamellisierten Walnüssen  
Lukewarm goat's cheese on pear carpaccio, caramelized walnuts
- Tartare di tonno e avocado** Thunfisch-Avocado-Tatar, Wildkräutersalat-Bouquet 24  
Tuna avocado tartare, wild herb salad bouquet
- Insalata Valerianella** Gebratene Kalbsleber auf Feldsalat, Apfelscheiben 21  
Roasted calf's liver on lamb's lettuce, apple slices
- Insalata di Mare** Fenchel-Orangen-Salat, Garnelen, Zitronen-Vinaigrette 23  
Fennel-orange salad, prawns, lemon vinaigrette
- ## Pasta - Nudeln - Risotto / **Noodles - Rice**
- Fettuccine** mit Lachs in Dijon-Senfsauce 19  
with salmon in Dijon mustard sauce
- Tagliolini** mit Auberginencreme, Burrata-Stracciatella, Rucola, Mandelnsplitter 17  
with eggplants, burattina, arugula, almond slivers
- Strozzapreti coda di rospo e pomodorini** mit Seeteufel, Cherrytomaten 20  
with monkfish, cherry tomatoes
- Agnolotti fichi e noci** mit Feigen-Walnuß-Ricottafüllung, Limonen-Mascarponecreme 19  
with fig-walnut-ricotta filling, lime-mascarpone cream
- Rigatoni freschi con salsiccia** hausgemachte rigatoni, italienische Bratwurst, geriebener Pistazien 18  
Homemade rigatoni with italian sausage, grated pistachios
- Risotto „Mari e Monti“** Rinderfiletspitzen, Garnelen, Zucchini-Chili-Mango-Pesto 24  
Beef fillet tips, prawns, zucchini-chili-mango-pesto
- Highlight! Linguine „Lago di Como“** Treviso Radicchio, rosa Thunfischtranchen, Pinienkerne 25  
with Treviso radicchio, pink tuna slices, pine nuts



## Carne / Fleisch / Meat

- Costolette d'agnello** *fishley's Lammkoteletts mit frischen Kräutern* 32  
*fishley's Lamb Chops with French Herbs*
- Nodino di vitello alle erbe fresche** *Kalbskotelett mit frischen Kräutern* 35  
*Braised veal leg slice Milanese style*
- Fegato di vitello al burro e salvia** *Gebratene Kalbsleber in Salbei-Butter* 29  
*Roasted calf's liver in sage butter*
- Filetto di manzo al Barolo** *Black Ranch Rinderfilet mit Rotwein-Sauce* 45  
*Black Ranch Beef Tenderloin with Red Wine Sauce*

## Pesce / Fisch / Fish

- Tentacolo di polpo** *Oktopusarme, gebratene Chicorée, Peperonata-Salat* 32  
*Octopus arms, fried chicory, pepperonata sauce*
- Salmone allo Zafferano** *Lachsfilet mit Safransauce* 31  
*Salmon fillet with saffron sauce*
- Coda di rospo** *Seeteufel mit Cherrytomaten, Kapern, Oliven* 33  
*Monkfish with cherry tomatoes, capers, olives*
- Bistecca di tonno rosa** *gebratenes Thunfischsteak mit Sesamkruste* 34  
*Pink roasted tuna steak with sesame crust*

## Dolci / Dessert

- Affogato di Saronno** *Vanilleeis, heißem Espresso und Amaretto* 10  
*Vanilla ice cream, hot espresso and amaretto*
- Semifreddo al Limoncello** *Halbgefrorenes mit Mandeln und Limoncellolikör* 11  
*Semi-frozen with almonds and Limoncello liqueur*
- Il nostro Tiramisu al pistachio** *Pistazien-Tiramisu* 13  
*Pistachio Tiramisu*
- Tortino caldo di cioccolato** *Schokotörtchen mit flüssigem Kern* 11  
*Chocolate tart with liquid core*
- Casata siciliana** *Eispezialität mit kandierten Kirschen, Orangen, Haselnuss* 10  
*Ice cream with candied cherries, oranges, hazelnuts*

Wenn Sie auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren,  
fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Allergen-Informationskarte.