

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

€ 17,00

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

€ 14,00

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

€ 18,00

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



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

€ 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

€ 17,00

n
eu
ner
haus



Coperto € 2,00

PRIMI PIATTI

Lasagne al forno ^{A, C, G, L, O} € 16,00
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, prawn and baby spinach

Tagliatelle con salmone e peperoni alla panna ^{A, C, D,G,O} € 18,00
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 Cacio e Pepe con punte di filetto di vitello e manzo, broccolo romanesco e pecorino romano ^{A,C,F,G,M,O} € 22,00
Pasta mit Käse & Pfeffer, Kalbs- und Rindsfiletspitzen, Romanesco und Pecorino Romano
Noodles with cheese & pepper, veal and beef fillet tops, Romanesco broccoli and Roman pecorino cheese

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

Parmigiana di Melanzane con bastoncini di pizza e olive, ^{A,G,O} € 19,50
Melanzani mit Tomaten & Parmesan überbacken dazu Pizzastangerl & Oliven
Melanzani with tomatoes & parmesan gratinated served with pizza sticks & olives

SECONDI DI PESCE

Picatta di siluro in impasto allo zafferano con spaghetti in ragù di pomodoro ed olive piccante ^{A,D,C,G,O} € 24,00
Picatta vom Welsfilet im Safranbackteig mit Spaghetti in pikantem Tomaten-Olivenragoût
Catfish picatta 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} € 27,00
Riesengarnelen und Calamari vom Grill mit mariniertem Blattsalat und Knoblauch-Ciabatta
Grilled giant prawns and calamari with marinated leaf salad and garlic ciabatta

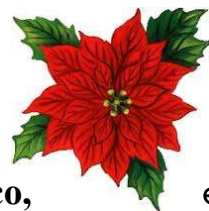
Filetti di orata con caponata siciliana, capperi e polenta ^{A,D,G} € 23,50
Doradenfilets mit sizilianischer Caponata, Kapern und Polenta
Sea bream fillets with Sicilian caponata, capers and polenta

Variazione di pesce "Santo Stefano" alla griglia con insalata mista ^{A,B,D,G,M,R} € 38,00
Fischvariation „Santo Stefano“ vom Grill mit gemischtem Salat
Variation of grilled fish "Santo Stefano" with mixed salad



Coperto € 2,00

SECONDI DI CARNE



Medaglioni di maiale con crema di gorgonzola, broccolo romanesco, uve e zucca brasato ^{M,G,O} € 21,00

Schweinemedallions mit geschmolzenem Gorgonzolakäse, Romanesco, Weintrauben und geschmortem Kürbis

Pork medallions with melted gorgonzola cheese, romanesco, grapes and braised pumpkin

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, zucchine e patate ^{G,O} € 31,50

Rosa Lammkoteletts vom Grill in Thymianjus mit Zucchini und Erdäpfeln

Pink-fried lamb cutlets in thyme jus with courgettes and potatoes

Petto di pollo alla Bolognese ^{A,C,G} € 19,00

gratinato con prosciutto, pomodori e parmigiano con gnocchi agli spinaci

Hühnerbrustfilet mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Spinatgnocchi

Chicken breast gratinated with prosciutto, tomatoes and mozzarella, served with spinach gnocchi

Costata di manzo in salsa di pepe con, patatine fritte in casa, insalata di rucola e pomodori ^{G, A, M, F, O} € 32,00

Rib-Eye Steak in Pfefferjus mit hausgemachten Pommes frites, Rucola & Tomaten

Rib-eye steak with pepper sauce, homemade pommes frites, rocket salad & 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} € 14,50

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

€ 8,00

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

Brandteigkrapfen mit Schokoladecrème
Profiteroles with chocolate cream

€ 8,50

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

€ 17,00



Inklusivpreise in Euro 12/23

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