

APERITIVOS



C O C K T A I L S



Prosecco 7,00 €



Rossini 9,00 €



Dry Martini 9,00 €



Mojito 10,00 €



Campari Spritz 9,00 €



Margarita 9,50 €



Bellini 8,00 €



Espresso Martini 9,50 €



Daiquiri 10,50 €




Aperol Spritz 9,00 €




Americano 9,00 €



SUGERENCIAS DE OTOÑO AUTUMN SUGGESTIONS




Ensalada de queso de cabra templado
con granada, naranja, pasas y nueces
Warm goat cheese salad
with pomegranate, orange, raisins, and walnut




*(7, 8, 10, 12)
16 €

Strudel de setas silvestres y speck
con queso provolone y crema de patata al romero
Wild mushroom and speck strudel
with provola cheese and rosemary potato cream

*(1, 3, 7)
18 €



Sopa de garbanzos y castañas
con brandada de bacalao
Chickpeas and chestnuts soup
with cod brandade




*(4, 7, 8, 9)
15 €

Risotto de calabaza y sus pipas
con Nduja (sobrasada Italiana) y fondue de Gorgonzola
Pumpkin risotto and its sunflower seeds
with Nduja (Italian "sobrasada") and Gorgonzola fondue

*(7, 9)
24 €

Pizza Otoño con velluté de calabaza
Queso roquefort y setas silvestres
Autumn pizza with pumpkin velluté
roquefort cheese and wild mushrooms



*(1, 7)
18 €





Tagliolini al tartufo negro de temporada
Tagliolini with seasonal black truffle

*(1, 3, 7, 9)
25 €

Tagliatelle al cacao
con ragú de ciervo, arándanos y castañas
Cocoa tagliatelle
with venison ragout, cranberries and chestnuts

*(1, 3, 7, 8, 9, 12)
23 €

"Pasta y Patatas" con queso provolone,
panceta y trufa fresca de temporada
"Pasta and Potatoes" with provola cheese,
pancetta and fresh seasonal truffle

*(1, 7, 9)
28 €

Magret de pato marinado en soja, naranja y jengibre,
pak choi y puré de zanahorias asadas
Duck magret marinated in soy, orange and ginger,
with pak choi and roasted carrot purée

*(1, 6, 7)
28 €

Pulпитos a la "Luciana" con salsa de tomate,
alcaparras y aceitunas negras, servidos con polenta frita
Baby octopus "Luciana style" with tomato sauce,
capers, and black olives, served with fried polenta

*(1, 4, 12, 14)
24 €



RECOMENDACIONES ESPECIALES SPECIAL RECOMMENDATIONS



Ostras rizadas francesas
French curly oysters

* (1, 4)
4,50 €/unidad



Real Caviar Amur Beluga 10g
con blinis y nata agria

*Real Amur Beluga Caviar 10g
with blinis and sour cream*

* (1, 4, 7)
35,00 €



Anchoas del Cantábrico
Cantabrian anchovies

* (4)
23,00 €



Tartar de atún estilo Da Bruno
Tuna tartar Da Bruno-style

* (1, 4, 6, 11)
25,00 €



Tataki de atún
Tuna tataki

* (4, 6, 11)
25,00 €

* La información detallada sobre alérgenos se encuentra recogida al final del menú
* Detailed allergen information is available at the end of the menu



ENTRANTES

<p>1 Pan de pizza (tomate y orégano) servido con aceitunas aliñadas estilo "Da Bruno" * 1</p> <p>2 Jamón ibérico 100% de bellota D.O. Guijuelo</p> <p>3 Burrata con embutidos italianos (recomendado para dos pers.) * 7</p> <p>4 Foie gras de oca a la plancha con manzana caramelizada * 1, 12</p> <p>5 Gambas al pil-pil estilo Da Bruno * 2</p>	<p>6 Cóctel de gambas Martini con piña y salsa rosa * 2, 3, 4, 12</p> <p>7 Mejillones a la marinera con salsa de tomate, ajo, guindilla y perejil * 9, 12, 14</p> <p>8 Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano y rúcula * 7, 12</p> <p>9 Vitello tonnato de ternera blanca * 3, 4, 10</p> <p>10 Verduras a la parrilla aliñadas frías servidas con mozzarella de búfala * 7</p>
--	--

ENSALADAS

<p>20 Da Bruno lechuga, pollo, manzana, salsa de yogur, pepino y menta * 7, 8, 10, 12</p> <p>21 Italiana lechuga, pepino, tomate, cebolleta, hinojo, zanahoria y rabanitos * 9</p> <p>22 Caprichosa lechuga, huevo, atún, alcachofa, tomate, pepino y remolacha * 1, 2, 3, 4, 7, 9</p> <p>23 Rúcula y parmesano con vinagre balsámico * 7, 12</p>	<p>24 Caprese mozzarella de búfala, tomate y albahaca * 7, 12</p> <p>25 César lechuga romana, pollo, beicon, parmesano y salsa César * 1, 3, 4, 7, 10, 12</p> <p>26 Aguacate y gambas salsa vinagreta Da Bruno * 1, 2, 3, 10, 12</p>
---	---

RISOTTOS

<p>30 Sopa de tomate con nata * 7, 9</p> <p>31 Minestrone con verduras frescas de temporada * 1, 9</p> <p>32 Sopa de marisco jibia, mejillones, almejas y gambas * 2, 4, 7, 9, 12</p>	<p>40 Risotto con setas boletus * 1, 7, 9, 12</p> <p>41 Risotto al azafrán con escalope de foie gras a la plancha * 1, 7, 9, 12</p> <p>42 Risotto de marisco jibia, mejillones, almejas y gambas * 2, 4, 7, 9, 12, 14</p> <p>43 Risotto con bogavante * 2, 4, 7, 9, 12, 14</p>
--	--

* La información detallada sobre alérgenos se encuentra recogida al final del menú
PREGUNTE POR NUESTRA PASTA SIN GLUTEN



PASTA GRANO DURO

50	Espaguetis a la boloñesa de ternera * 1, 7, 9, 12	16,50 €
51	Penne all'arrabiata salsa de tomate, ajo, guindilla y perejil * 1, 7, 9	15,00 €
52	Espaguetis a la carbonara con huevo, pecorino, beicon y pimienta negra * 1, 3, 7	16,50 €
53	Linguine al pesto genovés * 1, 7, 8	16,00 €
54	Penne al salmón y vodka con calabacín y nata * 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12	18,50 €
55	Espaguetis con almejas salteadas, ajo, guindilla y perejil * 1, 4, 9, 12, 14	18,00 €
56	Linguine con bogavante y salsa bisque * 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14	38,00 €
57	Espaguetis de marisco jibia, mejillones, almejas y gambas * 1, 2, 4, 9, 14	21,00 €
58	Bucatini all'amatriciana salsa tomate, beicon y cebolla * 1, 3, 7, 9	16,50 €

«La comida compartida abre la mente y el corazón»

Bruno Filippone

PASTA CASERA

60	Raviolis de bogavante con su salsa bisque * 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14	22,50 €
61	Fusilli Da Bruno con atún fresco, tomate, alcaparras y aceitunas negras * 1, 3, 4, 7, 9	17,50 €
62	Fetuccini con setas boletus a la crema * 1, 3, 7, 9, 12	20,00 €
63	Ñoquis cuatro quesos * 1, 3, 7	17,00 €
64	Raviolis de ricotta y espinacas con salsa de tomate y albahaca * 1, 3, 7, 9	17,00 €
65	Tallarines negros con sepia, tomate fresco, ajo y perejil * 1, 9, 14	19,00 €
66	Raviolis de calabaza con salsa de mantequilla y salvia * 1, 3, 6, 7, 8	17,50 €
67	Raviolis de pera con nueces y salsa gorgonzola * 1, 3, 7, 8, 9	18,00 €
68	Ñoquis tomate y mozzarella de búfala y albahaca fresca * 1, 3, 7, 9	18,00 €
69	Lasaña a la boloñesa de ternera al horno * 1, 3, 7, 9, 12	17,00 €
70	Tortellini de carne (ternera y cerdo) con salsa de mantequilla y salvia * 1, 3, 7, 9	17,50 €

I.V.A. INCLUIDO - PAN Y ACEITE 1,90 € (* 1, 7)



CARNES

80	Solomillo de vaca nacional a la parrilla	30,00 €
81	Solomillo Rossini con foie gras y salsa Oporto * 1, 6, 9, 12	37,00 €
82	Saltimbocca a la romana de ternera blanca con jamón de Parma y salvia * 1, 6, 7, 9, 12	22,50 €
83	Escalope a la milanesa de ternera blanca con rúcula, tomates cherry y patatas fritas * 1, 3, 6, 7	22,50 €
84	Escalopines de pollo al limón * 1, 7, 9, 12	21,00 €
85	Hígado de ternera a la veneciana con salsa de cebolla * 1, 6, 7, 9, 12	23,50 €
86	Costillas de cerdo duroc al horno con salsa barbacoa * 1	23,50 €
87	Pollo Parmigiana gratinado con tomate, mozzarella y albahaca * 1, 3, 7, 9	23,50 €
88	Entrecote de ternera nacional a la parrilla	28,50 €
89	Chateaubriand con salsa bearnesa (min. 2 pers.)	72,00 €
90	Carré de cordero horneado con finas hierbas y mostaza * 1, 10, 12	36,00 €
91	Chuletas de cordero a la parrilla * 7, 9	33,00 €
92	Solomillo de ternera Strogonoff con arroz al vapor * 1, 6, 7, 9, 10	28,00 €
93	Chuletón de ternera nacional a la parrilla (aprox. 600/700g)	45,00 €

PESCADOS Y MARISCOS

100	Filetes de lubina a la plancha * 4	29,00 €
101	Lenguado a la plancha * 4	39,00 €
102	Filetes de rodaballo con salsa al prosecco brut * 4, 12	35,00 €
103	Lomo de salmón a la plancha * 4	25,00 €
104	Lomo de salmón con salsa teriyaki y arroz al vapor * 1, 4, 6, 7, 11	26,00 €
105	Langostinos a la plancha con ensalada mixta * 2, 12	38,00 €
106	Medio bogavante a la plancha con tallarines negros, ajo y guindilla * 1, 2, 4, 14	40,00 €

SALSAS

Bearnesa
Pimienta verde
Gorgonzola
Champiñones
Holandesa

• 3,50 € •

GUARNICIONES EXTRA

Ensalada verde
Arroz al vapor
Tomate y cebolla
Patatas fritas
Espinacas salteadas
Patata asada

• 4,50 € •

* Todas nuestras carnes y pescados están acompañados de verduras frescas y patatas

* Todos los cambios de guarniciones se considerarán como guarniciones extra

* La información detallada sobre alérgenos se encuentra recogida al final del menú

PREGUNTE POR NUESTRA PASTA SIN GLUTEN



PIZZAS

110	Margarita tomate, mozzarella y albahaca fresca * 1, 7	11,50 €	118	Ortolana tomate, mozzarella, scamorza, calabacín, pimientos asados, berenjena, espinacas y orégano * 1, 7	16,50 €
111	Jamón York tomate, mozzarella, jamón york y orégano * 1, 7	14,50 €	119	Da Bruno tomate, mozzarella de búfala, setas porcini, bresaola, rúcula, aceite, de trufa blanca y orégano * 1, 7	19,00 €
112	Napolitana tomate, mozzarella, anchoas y orégano * 1, 4, 7	14,50 €	120	Calzone relleno de tomate, mozzarella, jamón york, champiñones y orégano * 1, 7	17,00 €
113	Jamón y champiñones tom., mozz., jamón york, champiñones y orégano * 1, 7	15,00 €	121	Rossa tomate, ricotta, cebolla roja, atún, pimiento rojo y orégano * 1, 4, 7	17,00 €
114	Siciliana tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas negras y orégano * 1, 4, 7	16,00 €	122	Calabrese tomate, mozzarella, salami picante y orégano * 1, 7	17,00 €
115	Bianca mozzarella, mortadela italiana al pistacho y burrata fresca * 1, 5, 7	18,00 €	123	Giuseppina tom., mozz., pecorino, tomates cherry, aceitunas, anchoas, guindillas, ajo y orégano * 1, 4, 7	15,50 €
116	Cuatro estaciones tom., mozz., champiñones, jamón york, alcachofas, aceitunas y orégano * 1, 7	16,50 €	124	Cuatro Quesos mozzarella, gorgonzola, emmental, parmesano y orégano * 1, 7	16,00 €
117	Parma tomate, mozzarella, rúcula, jamón de Parma y orégano * 1, 7	16,50 €			

I.V.A. INCLUIDO - PAN Y ACEITE 1,90 € (* 1, 7)



STARTERS

1	Pizza bread (tomato and oregano) served with marinated olives Da Bruno style * 1	9,00 €	6	Prawn cocktail Martini with pineapple and cocktail sauce * 2, 3, 4, 12	14,50 €
2	Iberian ham 100% acorn-fed Guijuelo designation of origin (D.O.)	24,00 €	7	Marinara Mussels with tomato sauce, garlic, chili, and parsley * 9, 12, 14	19,50 €
3	Burrata and assorted cold cuts from Italy (recommended for 2 persons) * 7	26,00 €	8	Beef carpaccio with parmesan cheese and rocket * 7, 12	20,00 €
4	Pan-seared goose foie gras with caramelized apple * 1, 12	22,50 €	9	Vitello tonnato (veal with tuna sauce) * 3, 4, 10	16,50 €
5	Pil pil prawns Da Bruno style * 2	16,50 €	10	Marinated grilled vegetables served cold with buffalo mozzarella * 7	16,00 €

SALADS

20	Da Bruno lettuce, chicken, and apple in a yoghurt, cucumber, and mint sauce * 7, 8, 10, 12	16,00 €	24	Caprese buffalo mozzarella, tomato, and basil * 7, 12	13,50 €
21	Italian lettuce, cucumber, tomato, spring onion, fennel, carrot, and radishes * 9	12,50 €	25	Caesar lettuce, chicken, bacon, parmesan, and Caesar sauce * 1, 3, 4, 7, 10, 12	16,50 €
22	Caprichosa lettuce, egg, tuna, artichoke, tomato, cucumber, and beetroot * 1, 2, 3, 4, 7, 9	15,50 €	26	Avocado and prawns with Da Bruno vinaigrette * 1, 2, 3, 10, 12	16,00 €
23	Rocket and parmesan with balsamic vinaigrette * 7, 12	13,00 €			

SOUPS

30	Tomato soup with crème fraiche * 7, 9	9,00 €
31	Minestrone with fresh vegetables * 1, 9	12,00 €
32	Seafood soup squid, mussels, clams and prawns * 2, 4, 7, 9, 12	18,00 €

RISOTTOS

40	Risotto with porcini mushrooms * 1, 7, 9, 12	19,50 €
41	Risotto with saffron and pan-seared foie gras * 1, 7, 9, 12	22,00 €
42	Risotto with seafood squid, mussels, clams, and prawns * 2, 4, 7, 9, 12, 14	22,00 €
43	Risotto with lobster * 2, 4, 7, 9, 12, 14	39,00 €

* Detailed allergen information is available at the end of the menu

ASK ABOUT OUR GLUTEN-FREE PASTA



PASTA DURUM WHEAT

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 50 | Spaghetti Bolognese
with minced veal meat * 1, 7, 9, 12 | 16,50 € |
| 51 | Penne all'Arrabiata
with tomato sauce, garlic, chili
and parsley * 1, 7, 9 | 15,00 € |
| 52 | Spaghetti carbonara
with egg, pecorino, bacon,
and black pepper * 1, 3, 7 | 16,50 € |
| 53 | Linguini pesto Genovese style
* 1, 7, 8 | 16,00 € |
| 54 | Penne with salmon and vodka,
courgette and cream
* 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12 | 18,50 € |
| 55 | Spaghetti with sautéed clams,
garlic, chili and parsley
* 1, 4, 9, 12, 14 | 18,00 € |
| 56 | Linguini with lobster
and bisque sauce
* 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14 | 38,00 € |
| 57 | Spaghetti with seafood
squid, mussels, clams, and prawns
* 1, 2, 4, 9, 14 | 21,00 € |
| 58 | Bucatini all'Amatriciana
tomato sauce, bacon, chili and onion
* 1, 3, 7, 9 | 16,50 € |

«Shared food opens
mind and heart»

Bruno Filippone

HOME MADE FRESH PASTA

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 60 | Ravioli filled with lobster
in its own bisque sauce
* 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14 | 22,50 € |
| 61 | Fusilli Da Bruno with fresh tuna,
tomato, capers, and black olives
* 1, 3, 4, 7, 9 | 17,50 € |
| 62 | Fetuccine with Porcini
mushrooms
creamy sauce * 1, 3, 7, 9, 12 | 20,00 € |
| 63 | Gnocchi four cheeses
* 1, 3, 7 | 17,00 € |
| 64 | Raviolis filled with
ricotta and spinach
served in tomato sauce and basil
* 1, 3, 7, 9 | 17,00 € |
| 65 | Black tagliolini with cuttlefish,
fresh tomato, garlic, and parsley
* 1, 9, 14 | 19,00 € |
| 66 | Ravioli filled with pumpkin
in a butter and sage sauce
* 1, 3, 6, 7, 8 | 17,50 € |
| 67 | Raviolis filled with pear
walnuts and gorgonzola sauce
* 1, 3, 7, 8, 9 | 18,00 € |
| 68 | Gnocchi tomato and mozzarella
(buffalo mozzarella) and fresh basil
* 1, 3, 7, 9 | 18,00 € |
| 69 | Homemade Bolognese lasagna
minced veal meat
* 1, 3, 7, 9, 12 | 17,00 € |
| 70 | Tortellini filled with meat
(veal and pork) served with butter
and sage sauce * 1, 3, 7, 9 | 17,50 € |

I.V.A. INCLUDED - BREAD AND OIL €1,90 (1, 7)



MEAT

80	Grilled national beef tenderloin	30,00 €
81	Rossini beef tenderloin with foie gras and Port wine sauce * 1, 6, 9, 12	37,00 €
82	Saltimbocca alla Romana veal cutlets with Parma ham and sage * 1, 6, 7, 9, 12	22,50 €
83	Veal Milanese escalope with rocket, cherry tomatoes, and French fries * 1, 3, 6, 7	22,50 €
84	Chicken escalope in a lemon sauce * 1, 7, 9, 12	21,00 €
85	Beef liver Venetian style in onion sauce * 1, 6, 7, 9, 12	23,50 €
86	Pork ribs duroc oven-baked with BBQ sauce * 1	23,50 €
87	Chicken parmigiana au gratin with tomato, mozzarella, and basil * 1, 3, 7, 9	23,50 €
88	Grilled entrecôte steak	28,50 €
89	Chateaubriand with béarnaise sauce (min. 2 persons)	72,00 €
90	Rack of lamb with fine herbs and mustard * 1, 10, 12	36,00 €
91	Grilled lamb chops * 7, 9	33,00 €
92	Beef Strogonoff tenderloin with steamed rice * 1, 6, 7, 9, 10	28,00 €
93	Grilled national beef bone-in ribeye steak (approx. 600/700g)	45,00 €

FISH AND SEAFOOD

100	Grilled sea bass fillets * 4	29,00 €
101	Grilled sole * 4	39,00 €
102	Turbot fillets with brut Prosecco sauce * 4, 12	35,00 €
103	Grilled salmon * 4	25,00 €
104	Teriyaki salmon with steamed rice * 1, 4, 6, 7, 11	26,00 €
105	Grilled king prawns with mixed salad * 2, 12	38,00 €
106	Half lobster grilled with black tagliolini, garlic and chili * 1, 2, 4, 14	40,00 €

SAUCES

*Béarnaise
Green pepper
Gorgonzola
Mushrooms
Hollandaise*

• 3,50 € •

EXTRA SIDE DISHES

*Mix green salad
Steamed rice
Tomato and onion
French fries
Sauteed spinach
Baked potato*

• 4,50 € •

* All our meats and fish come with fresh
vegetables and potatoes

* Any changes of side dishes are considered extra

* Detailed allergen information is available at the end of the menu

ASK ABOUT OUR GLUTEN-FREE PASTA



PIZZAS

110 Margherita tomato, mozzarella, and fresh basil * 1, 7	11,50 €	118 Ortolana tom., mozz., scamorza, zucchini, roasted peppers, spinach, and aubergine * 1, 7	16,50 €
111 York Ham tomato, mozzarella, York ham, and oregano * 1, 7	14,50 €	119 Da Bruno tom., buffalo mozz., Porcini mushrooms, bresaola, rocket, and white truffle oil * 1, 7	19,00 €
112 Napolitana tomato, mozzarella, anchovies, and oregano * 1, 4, 7	14,50 €	120 Calzone stuffed with tomato, York ham, mushrooms, mozzarella, and oregano * 1, 7	17,00 €
113 Ham and mushrooms tom., mozz., York ham, mushrooms, and oregano * 1, 7	15,00 €	121 Rossa tomato, ricotta, red onion, tuna, red pepper, and oregano * 1, 4, 7	17,00 €
114 Siciliana tom., mozz., anchovies, capers, black olives, and oregano * 1, 4, 7	16,00 €	122 Calabrese tomato, mozzarella, spicy salami, and oregano * 1, 7	17,00 €
115 Bianca mozzarella, Italian mortadella with pistachio and fresh burrata * 1, 5, 7	18,00 €	123 Giuseppina tom., mozz., pecorino, cherry tomatoes, olives, anchovies, chili, garlic, and oregano * 1, 4, 7	15,50 €
116 Four Seasons tom., mozz., mushrooms, York ham, artichokes, black olives, and oregano * 1, 7	16,50 €	124 Four cheeses mozzarella, gorgonzola, Emmental, Parmesan, and oregano * 1, 7	16,00 €
117 Parma tom., mozz., rocket, Parma ham and oregano * 1, 7	16,50 €		

I.V.A. INCLUDED - BREAD AND OIL €1,90 (1, 7)



VORPEISEN

<p>1 Pizza Brot 9,00 € (Tomate und Oregano) serviert mit marinierten Oliven im Da Bruno Art * 1</p> <p>2 100% iberischer Eichelmastrschinken 24,00 € mit Ursprungsbezeichnung Guijuelo</p> <p>3 Auswahl von Salami und Burrata Käse 26,00 € (empfohlen für 2 Personen) * 7</p> <p>4 Gänsestopfleber 22,50 € mit karamellisiertem Apfel * 1, 12</p> <p>5 Garnelen Pil Pil 16,50 € Da Bruno Art * 2</p>	<p>6 Garnelen-Cocktail Martini 14,50 € mit Ananas und Cocktail-Sauce * 2, 3, 4, 12</p> <p>7 Miesmuscheln nach See Mansart 19,50 € mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili und Petersilie * 9, 12, 14</p> <p>8 Carpaccio von Rindsfilet 20,00 € mit Parmesankäse und Rucola * 7, 12</p> <p>9 Vitello tonnato 16,50 € aus Kalbfleisch * 3, 4, 10</p> <p>10 Grillengemüse (kalt), gewürzt 16,00 € mit Mozzarella aus Büffelmilch serviert * 7</p>
---	---

SALATE

<p>20 Da Bruno 16,00 € Grünsalat, Hähnchen, Apfel, Joghurt Sauce, Gurke und Minze * 7, 8, 10, 12</p> <p>21 Italienische 12,50 € Grünsalat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Fenchel, Karotte und Radieschen * 9</p> <p>22 Caprichosa 15,50 € Grünsalat, Ei, Thunfisch, Artischocke, Tomate, Gurke und Rübe * 1, 2, 3, 4, 7, 9</p> <p>23 Rucola und Parmesankäse 13,00 € und Balsamico Essig Vinaigrette * 7, 12</p>	<p>24 Caprese 13,50 € Mozzarella aus Büffelmilch, Tomate und Basilikum * 7, 12</p> <p>25 Cesar 16,50 € Römersalat, Hähnchen, Bacon, Parmesankäse und Cesar-sauce * 1, 3, 4, 7, 10, 12</p> <p>26 Avokadosalat mit Garnelen 16,00 € und Vinaigrette-Dressing Da Bruno * 1, 2, 3, 10, 12</p>
--	---

RISOTTO

<p>30 Tomatensuppe 9,00 € mit Sahne * 7, 9</p> <p>31 Minestrone 12,00 € frische Gemüsesuppe der Saison * 1, 9</p> <p>32 Meeresfrüchtesuppe 18,00 € Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen * 2, 4, 7, 9, 12</p>	<p>40 Risotto mit Steinpilzen Boletus 19,50 € * 1, 7, 9, 12</p> <p>41 Safranrisotto mit Stopfleberschnitzel 22,00 € * 1, 7, 9, 12</p> <p>42 Risotto mit Meeresfrüchten 22,00 € Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen * 2, 4, 7, 9, 12, 14</p> <p>43 Risotto mit Hummer 39,00 € * 2, 4, 7, 9, 12, 14</p>
--	--

* Detaillierte Informationen zu Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte
FRAGEN SIE NACH UNSERER GLUTENFREIEN PASTA



PASTA AUS HARTWEIZEN

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 50 | Spaghetti Bolognese
mit Rinderfleisch-Sauce
* 1, 7, 9, 12 | 16,50 € |
| 51 | Penne all'Arrabbiata
Tomaten-Sauce, Knoblauch,
Chili und Petersilie * 1, 7, 9 | 15,00 € |
| 52 | Spaghetti alla Carbonara
mit Eigelb, Pecorino, Guanciale
und Pfeffer * 1, 3, 7 | 16,50 € |
| 53 | Linguine mit Genovese-Pesto
* 1, 7, 8 | 16,00 € |
| 54 | Penne mit Lachs und Vodka,
Zucchini und Sahne Sauce
* 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12 | 18,50 € |
| 55 | Spaghetti mit Venusmuscheln,
Knoblauch, Chili und Petersilien
* 1, 4, 9, 12, 14 | 18,00 € |
| 56 | Linguine mit Hummer
Bisquesauce * 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14 | 38,00 € |
| 57 | Spaghetti mit Meeresfrüchten
Tintenfisch, Miesmuscheln,
Venusmuscheln, Garnelen
* 1, 2, 4, 9, 14 | 21,00 € |
| 58 | Bucatini all'Amatriciana
Tomatensauce, Speck und Zwiebel
* 1, 3, 7, 9 | 16,50 € |

*«Das gemeinsame
Essen öffnet den Geist
und das Herz»*

Bruno Filippone

HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 60 | Ravioli mit Hummerfüllung
mit Bisquesauce * 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14 | 22,50 € |
| 61 | Fusilli Da Bruno mit frischem
Thunfisch
Tomate, Kapern und Schwarze Oliven
* 1, 3, 4, 7, 9 | 17,50 € |
| 62 | Fettuccine mit Steinpilzen
Boletus
Sahnesauce * 1, 3, 7, 9, 12 | 20,00 € |
| 63 | Gnocchi aus vier Käsesorten
* 1, 3, 7 | 17,00 € |
| 64 | Ravioli mit Ricotta und
Spinatfüllung
Tomatensauce und Basilikum
* 1, 3, 7, 9 | 17,00 € |
| 65 | Schwarze Tagliolini mit
Tintenfisch
Tomaten, Knoblauch und
Petersilie * 1, 9, 14 | 19,00 € |
| 66 | Ravioli mit Kürbis Füllung
Butter und Salbei * 1, 3, 6, 7, 8 | 17,50 € |
| 67 | Ravioli mit Birnenfüllung
Walnüssen und Gorgonzola Sauce
* 1, 3, 7, 8, 9 | 18,00 € |
| 68 | Gnocchi Tomatensauce und
Mozzarella
aus Büffelmilch und frischer Basilikum
* 1, 3, 7, 9 | 18,00 € |
| 69 | Gebackene Lasagne
mit Rindfleisch * 1, 3, 7, 9, 12 | 17,00 € |
| 70 | Tortellini mit Fleischfüllung
(Kalb und Schwein) mit Buttersauce
und Salbei * 1, 3, 7, 9 | 17,50 € |

MwSt. INKLUSIVE - BROT UND ÖL 1,90 € (* 1, 7)



FLEISCH

80	Rinderfilet national vom Grill	30,00 €
81	Rinderfilet Rossini mit Stopfleber und Oporto Sauce * 1, 6, 9, 12	37,00 €
82	Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei * 1, 6, 7, 9, 12	22,50 €
83	Milanese Schnitzel mit Rucola, Cherry-Tomaten und Pommes Frites * 1, 3, 6, 7	22,50 €
84	Hähnchenschnitzel mit Zitronensauce * 1, 7, 9, 12	21,00 €
85	Kalbsleber auf Venezianische Art mit Zwiebelsauce * 1, 6, 7, 9, 12	23,50 €
86	Schweinerippen Duroc ofenlackiert mit Barbecue Sauce * 1	23,50 €
87	Hähnchen Parmigiana gratiniert mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum * 1, 3, 7, 9	23,50 €
88	Entrecote national vom Grill	28,50 €
89	Chateaubriand Sauce Béarnaise (Minimum 2 Personen)	72,00 €
90	Lammkarre mit feinen Kräutern und Senf * 1, 10, 12	36,00 €
91	Lammkoteletts vom Grill * 7, 9	33,00 €
92	Rinderfilet Stroganoff mit Reis * 1, 6, 7, 9, 10	28,00 €
93	Rindersteak (national) von Grill (ca. 600/700 gr.)	45,00 €

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

100	Seebarsch gegrillt * 4	29,00 €
101	Seezunge gegrillt * 4	39,00 €
102	Steinbutt Filets mit Prosecco-Brut Sauce * 4, 12	35,00 €
103	Lachslende gegrillt * 4	25,00 €
104	Lachslende mit Teriyaki Sauce und Rice * 1, 4, 6, 7, 11	26,00 €
105	Riesengarnelen gegrillt mit gemischter Salat * 2, 12	38,00 €
106	Halber Hummer gegrillt mit Schwarze Tagliolini, Knoblauch und Chili * 1, 2, 4, 14	40,00 €

SAUCEN

*Béarnaise
Grüner Pfeffer
Gorgonzola
Champignons
Holländischer Soße*

• 3,50 € •

EXTRA BEILAGEN

*Grün Salat
Gedämpfter Reis
Tomate und Zwiebel
Pommes Frites
Gebratener Spinat
Gebarkene Kartoffel*

• 4,50 € •

* All unsere Fleisch- und Fischgerichte werden mit
saisonaalem Gemüse und Kartoffeln serviert

* Alle Garnierungsänderungen gelten als Extras

* Detaillierte Informationen zu Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte

FRAGEN SIE NACH UNSERER GLUTENFREIEN PASTA



PIZZEN

110	Margarita Tomate, Mozzarella und frische Basilikum * 1, 7	11,50 €	118	Ortolana Tom., Mozz., Scamorza, Zucchini, gegrillte Paprika, Auberginen, Spinat und Oregano * 1, 7	16,50 €
111	Schinken Tomate, Mozzarella, Schinken und Oregano * 1, 7	14,50 €	119	Da Bruno Tom., Mozz. aus Büffelmilch, Steinpilze, Bresaola, Rucola und weiß Trüffel-Öl * 1, 7	19,00 €
112	Napolitana Tomate, Mozzarella, Sardellen und Oregano * 1, 4, 7	14,50 €	120	Gefüllte Calzone Tom., Mozz., Schinken, Champignons und Oregano * 1, 7	17,00 €
113	Schinken und Pilze Tom., Mozz., Schinken, Pilze und Oregano * 1, 7	15,00 €	121	Rossa Tom., Mozz., Ricotta, rote Zwiebeln, Thunfisch, rote Paprika und Oregano * 1, 4, 7	17,00 €
114	Siciliana Tom., Mozz., Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano * 1, 4, 7	16,00 €	122	Calabrese Tom., Mozz., scharfe Salami und Oregano * 1, 7	17,00 €
115	Bianca Mozz., Italienische Mortadella mit Pistazien und Büffelmilch * 1, 5, 7	18,00 €	123	Giuseppina Tom., Mozz., Kirschtomate, Pecorino Käse, Oliven, Sardellen, Knoblauch und Chili * 1, 4, 7	15,50 €
116	Vier Jahreszeiten Tom., Mozz., Champignons, Oliven, Artschocken, Schinken und Oregano * 1, 7	16,50 €	124	Vier Käse Mozzarella, Gorgonzola, Emmental, Parmesan und Oregano * 1, 7	16,00 €
117	Parma Tom., Mozz., Parmaschinken, Rucola und Oregano * 1, 7	16,50 €			

MwSt. INKLUSIVE - BROT UND ÖL 1,90 € (* 1, 7)

MENÚ PARA NIÑOS - KIDS MENU - KINDERMENÜ

- | | |
|---|--|
| <p>130  Raviolis del jardín encantado 11,00 €
 <i>Enchanted Garden Ravioli</i>
 Raviolis de ricotta y espinacas, con salsa de tomate y albahaca
 <i>Ricotta and spinach ravioli with tomato and basil sauce</i>
 <i>Ricotta- und Spinat-Ravioli mit Tomaten- und Basilikumsoß * 1, 3, 7</i></p> | <p>133  Pechuga de pollo del capitán valiente 11,00 €
 <i>Brave Captain's Chicken Breast</i>
 <i>Mutige Kapitans Hühnerbrust</i>
 Pollo a la plancha con patatas fritas
 <i>Grilled chicken with French fries</i>
 <i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites * 1, 7</i></p> |
| <p>131  Espaguetis de la abuela 11,00 €
 <i>Grandma's Spaghetti</i>
 Espaguetis a la boloñesa de ternera
 <i>Spaghetti with beef bolognese sauce</i>
 <i>Spaghetti mit Rinderbolognese * 1, 3, 7, 9</i></p> | <p>134  Milanesa del explorador 12,00 €
 <i>Explorer's Milanese</i>
 <i>Mutige Kapitans Hühnerbrust</i>
 Filete de pollo empanado con patatas fritas
 <i>Breaded chicken fillet with French fries</i>
 <i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites * 1, 3, 6, 7, 9</i></p> |
| <p>132  Pizza de la tía Margarita 9,00 €
 <i>Aunt Margarita's Pizza</i>
 <i>Tante Margaritas Pizza</i>
 Tomate y queso
 <i>Tomato and cheese</i>
 <i>Tomate und Käse * 1, 7</i></p> | <p>135  Pez dorado de piratas 14,00 €
 <i>Pirate's Golden Fish</i>
 <i>Piraten Goldfisch</i>
 Pescado empanado con patatas fritas
 <i>Breaded fish with French fries</i>
 <i>Panierter Fisch mit Pommes frites * 1, 3, 4, 6, 7, 9</i></p> |

I.V.A. INCLUIDO / I.V.A. INCLUDED / MwSt. INKLUSIVE
 Pan y aceite / Bread and olive oil / Brot und öl (* 1, 7) · 1,90 €

ALÉRGENOS - ALLERGENS - ALLERGENE

						
1	2	3	4	5	6	7
GLUTEN GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETE PEANUTS	SOJA SOY	LÁCTEOS MILK
						
8	9	10	11	12	13	14
FRUTOS CÁSCARA NUTS	APIO CELERY	MOSTAZA MUSTARD	SÉSAMO SESAME	SULFITOS SULPHITES	ALTRAMUCES LUPIN	MOLUSCOS MOLLUSCS

Pregunte por nuestra pasta sin gluten / Ask for our gluten free pasta / Fragen sie nach unserer glutenfreien pasta

Si lo desiera, chiedo il menu in italiano al nostro personale / Si vous le souhaitez, demandez la carte en français à notre personnel



ITALIANO



FRANÇAIS



ER-1448/2005