

Take Away Karte ab 09. September 2026

Vorbestellung unter 0211-552711, Abholung bis 22.30 Uhr am Barbarossaplatz 3, 40545 Düsseldorf

Bowl ...

... Mango, Tomate-Mozzarella, Avocado,
rote Beete, Algen, Teriyaki-Sauce und Reis  15,90

dazu wahlweise

Norwegischer Lachs, geräuchert 9,50
Hähnchen süß-sauer 6,50

Wochenkarte

Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & gebratenen Putenstreifen	20,50	
Carpaccio vom Oktopus mit Salsa Verde, Oliven und Wildkräutersalat	25,50	
Rigatoni mit San Daniele-Schinken, Paprika in einer Tomaten-Sahne-Sauce	26,50	23,50
Spaghetti Vongole	26,50	23,50
Penne A.O.P mit Rinderfiletstreifen und Brokkoli	29,50	26,50
Tagliatelle „Napoli“ mit Auberginensauce und Burratacreme	26,50	23,50
Risotto mit frischen Pfifferlingen	29,50	26,50

Fisch

Wolfsbarsch auf Porree-Kartoffel-Creme* 39,50
Seezunge mit Butter & Salbei* 49,50

Fleisch

Saltimbocca alla romana* 39,50
Lammcareé auf Rotweinjus* 44,50

* Zu diesen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir
saisonales Gemüse & Rosmarin-Drillinge

Suppe

getrübte Kartoffelsuppe 10,50

Kalte Vorspeisen

Vorspeise aus der Vitrine	21,00
Vorspeise Überwiegend Fisch	26,00
Vorspeise nur Fisch	31,00
Vitello Tonnato	20,50
Meeresfrüchtesalat	21,00
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Pesto 	17,50

Warme Vorspeisen

Auberginen mit Parmesan 	13,50
---	-------

Pasta

Taglierini verdi Casa 	15,50
(Tomatensauce, Parmesan und Salbei)	
Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung 	14,50
Tris di Pasta	21,00
Penne mit Sauce Bolognese	18,50
Spaghetti A.O.P. mit Gambas	21,00
Spaghetti mit Gambas u. pikanter Salami	23,00
Penne mit Salsiccia	17,50
Taglierini mit schwarzen Trüffeln 	25,50
Lasagne al forno	15,50

Die Klassiker

Rinderfilet mit Kräuterkruste, dazu Drillinge & Béarnaise	47,00
Kalbs-Paillard auf Rucola & Parmesan	31,00

Dolce – Dessert

Panna Cotta / Tiramisù / Mousse au chocolat / Crema Cantuccina  je Glas	6,50
Schokoladensoufflé  (zum Selbstbacken)	10,50

 vegetarisch