



VORSPEISEN

Portion Parmaschinken	3,90 €
Portion Mailänder Salami ³	3,90 €
Portion Antipasti vegan oder vegetarisch ⁴	3,90 €
Portion Oliven schwarz & grün ⁴	2,90 €
Halbe Kugel Büffelmozzarella mit Pesto ³	3,90 €
Portion eingelegte getrocknete Tomaten	3,90 €
Portion Pâté ^{A,B,J}	6,50 €
mit hausgemachtem Chutney und Brioche	
Sherryhähnchen hausgemacht	5,90 €
Schafmilch Feta ⁴	4,90 €
mit getrockneten Tomaten und Oliven aus dem Ofen	
Riesengarnelen aus dem Ofen	8,90 €
mit Knoblauch und Pernod (3 Stk.)	
Frische Burrata	9,90 €
mit Basilikum – Pesto	
Kleinkram vorweg ^{BL}	
Mailänder Salami Parmaschinken Büffelmozzarella Oliven eingelegte Paprika gegrillte, marinierte Zucchini & Aubergine Champignons in Weißwein eingelegte getrocknete Tomaten	
Eine Person	9,50 €
Zwei Personen	17,90 €
Carpaccio von der Roten Beete ^L	11,50 €
Rote Beete pikanter Belugalinsensalat feine Sprossen Olivenöl Balsamico-Essig	
Caprese di Buffalo ^{BL}	12,50 €
Tomatenscheiben mariniert mit Olivenöl und Balsamico-Essig & einer Kugel Büffelmozzarella Zwiebelwürfel frisches Basilikum grober Pfeffer Meersalz	
Carpaccio di Manzo ^L	13,50 €
Dünne Rindfleischscheiben Rucola Parmesanspäne Olivenöl Balsamico-Essig grober Pfeffer	
Piemonteser Tonnato ^{D,EL}	
Rosa gebratenes Kalbfleisch Thunfisch – Kapernsauce Kirschtomaten Kapernäpfel feine Sprossen hausgemachter Balsamico-Sirup	
Probierportion	7,90 €
Portion	14,50 €

Tatar vom Rind ^D	
Gewürztes Schabfleisch vom Rind Eigelb Rucola Genoveser Pesto Parmesanspäne Kapern Zwiebeln Gewürzgurken grober Pfeffer	
Probierportion	7,90 €
Portion	14,50 €

SPECIALS

Caldeirada a Portuguesa ^{C,ENJ}	8,90 €
Portugiesische Fischsuppe mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Thunfisch	
Burrata Tartufo ^{BL}	16,50 €
Frische Burrata Rucola Kirschtomaten Trüffelöl Trüffelscheiben hausgemachter Balsamicosirup	
Thunfisch Carpaccio ^{E,GL}	16,50 €
Dünne Scheiben vom Sashimi Thunfisch Red Chard Sprossen Sesam – Sojasauce – Marinade grober Pfeffer Wasabi Gurke	
Carpaccio Tartufo ^L	19,50 €
Dünne Rindfleischscheiben Rucola Parmesanspäne Trüffelöl Trüffelscheiben Balsamicoessig grober Pfeffer	

HAUPTGERICHTE

Tatar vom Rind ^D	19,50 €
Gewürztes Schabfleisch vom Rind Eigelb Rucola Genoveser Pesto Parmesanspäne Kapern Zwiebeln Gewürzgurken grober Pfeffer	
Pizzabrot oder Rosmarinkartoffeln	
Rumpsteak ^A	18,90 €
mit Rucola Parmesanspänen und Spaghetti Aglio – Olio	
T- Bone Steak 400g ^{BL}	29,50 €
mit Portwein – Zwiebeln Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	
Rinderfilet 250g ^{A,B,J}	31,90 €
mit Pfefferrahm und getrüffeltem Butterspaghetti	
Filet vom Eifelschwein ^{A,B}	16,50 €
frische Champignons Parmesansauce Rigatoni Fior di Latte	
Risotto Edelfische ^{B,E,CL}	23,50 €
Thunfisch Wolfsbarschfilet Scampi Safran Risotto marinierter Rucola grober Pfeffer	

SALATE

Unsere Salatmischung	
Frisee Romana Red Chard Sprossen Rucola Spinatsprossen Gurkenwürfel Kirschtomaten	
Unser Dressing	
Limetten – Olivendressing ^{L,J} oder Balsamico – Honigdressing ^{L,J}	
Vegetarische Antipasti ^L	9,90 €
Paprika Zucchini Aubergine Champignons Oliven	
Hähnchen ^L	13,90 €
Gebratene Hähnchenbrust frische Beeren	
Steak ^{BL}	18,90 €
Gebratenes Rumpsteak Kräuterbutter	
Edelfisch ^{B,C,EL}	19,90 €
Thunfisch Wolfsbarschfilet Scampi Pfefferbutter	
Kleiner Beilagen Salat	3,90 €

PASTA

Rigatoni oder Spaghetti? Unsere Pasta beziehen wir als Frischware aus einer Luxemburger Manufaktur. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen glutenfreie Pasta auf Maisbasis zu.	
Aglio – Olio ^A	9,90 €
Knoblauch Olivenöl Peperoni Kirschtomaten Rucola	
Bolognese Ragout ^{A,I}	9,90 €
Geschnittenes Rindfleisch Sellerie Zwiebel Karotte Lauch Tomate Kalbsjus	
All'arrabiata (auf Zornige Art) ^A	10,90 €
Tomaten Knoblauch Olivenöl Chilischote	
Carbonara – nach Originalrezept ^{A,B,D}	11,50 €
Pancetta – gereifter Bauchspeck Eigelb Butter Pecorino	
Pesto Genovese ^A	11,90 €
Knoblauch Olivenöl Pinienkerne Parmesan Basilikum	
Lasagne ^{A,B,I}	11,90 €
Hausgemacht von frischen Teigplatten Bolognese Ragout Sahne Fior di Latte	
Gnocchi mit Spinat ^{A,B}	10,50 €
Blattspinat Sahne Kirschtomaten Rote Zwiebeln Parmesan	

Gnocchi mit Räucherlachs ^{A,B,E}	14,90 €
Räucherlachs Spinatsprossen Sahne Butter Parmesan	

Girasoli Trüffel ^{A,B}	19,50 €
Ravioli mit Trüffel gefüllt in Butter geschwenkt mit Babyspinat Pecorino Trüffelscheiben Trüffelöl	

PIZZA

Königin Margherita ^{A,B}	8,50 €
Tomatenscheiben frisches Basilikum	
Milano ^{A,B,3}	9,50 €
Mailänder Salami	
Die quant (zu deutsch „Prima“) Trierer! ^{A,B,3}	9,90 €
Peperoniwurst (leicht scharf) aus der Fleischerei Martin	
Diavola (flach & scharf) ^{A,B,3}	9,90 €
Spianata Calabrese – eine aus Kalabrien stammende Hartwurst	
Bolognese – 100% Rind ^{A,B,J}	11,50 €
Mit unserem hausgemachten Bolognese Ragout und Fior di Latte	
Tina Tuna ^{A,B,E}	11,50 €
Marinierter Thunfisch Kapern rote Zwiebeln	

Regina ^{A,B,3}	11,50 €
Eifeler Kochschinken Champignons in Weißwein mariniert	

Eifel trifft Hawaii ^{A,B,3}	13,50 €
Eifeler Kochschinken aus der Fleischerei Martin frische Ananas	

Popeye – nur der Spinat kommt nicht aus der Dose ^{A,B}	13,50 €
Blattspinat Gorgonzola Knoblauch	

Wenn schon Schwein – dann aber ^{A,B}	13,50 €
Parmaschinken Rucola	

Calzone – die gefaltete und gefüllte ^{A,B,3}	13,50 €
Kochschinken Salami Mozzarella Champignons	

Die Grüne ^{A,B}	13,90 €
Brokkoli Rucola Büffelmozzarella Pesto	

Calzone & Quant ^{A,B,3}	14,50 €
Halb Calzone und halb Quant	

Der Büffel und das Schwein ^{A,B,3}	14,50 €
Büffelmozzarella Parmaschinken	

Rocky ^{A,B,H}	14,90 €
Ricotta Ziegenkäse eingelegte Feigen Rucola Walnüsse Honig	

Räucherlachs ^{A,B,E}	14,90 €
Räucherlachs scheiben Babyspinat Ziegenfrischkäse	

Scampi ^{A,B,C}	16,90 €
Geschälte Scampi Rucola Knoblauch	

The Grill ^{A,B}	18,50 €
Du kannst dich nicht entscheiden? Steak oder Pizza? Nimm beides! Rosa gebratene Stücke vom Rumpsteak Zwiebeln grober Pfeffer	

Tartufo & Burrata ^{A,B}	19,90 €
Burrata Trüffelscheiben Trüffelpesto	

Guido hat euch lieb! ^{A,B,3}	16,50 €
Chorizo Gorgonzola Zwiebeln frische Ananas Knoblauch Basilikum Olivenöl	

Zusammstellung der Lieblingspizza von Guido Horn
1 Euro geht an die Lebenshilfe Trier

DESSERT

Eis (Preis pro Kugel)	3,50 €
Frisches hausgemachtes Eis oder Sorbet aus frischer Frucht und natürlichen Zutaten – ohne Zusatzstoffe	

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Grüner Apfel | Heidelbeere

Crème Brûlée ^{B,D}	4,90 €
Gestockte Vanillecreme mit Rohrzucker gratiniert	

Hausgemachtes Tiramisu ^{A,B}	4,90 €
---	--------

Canolo Siciliano ^{A,B,D}	6,90 €
Gefüllte Teigrollchen sizilianische Art	

Dessertvariation ^{A,B,D}	7,90 €
Eine Zusammenstellung unserer Desserts	