

Antipasti

Mozzarella di buffala con pomodorini, basilico, origano e olio d'oliva su rucola

Büffelmozzarella mit, Kirschtomaten, Basilikumöl, Oregano und Olivenöl auf Rucolasalat

Mozzarella with tomatoes, basil, rocket, oregano, and olive oil 15 18 F K



€ 17,00

Vitello tonnato

Rosa gebratene Kalbsfleischscheiben in Thunfischcreme und Pantelleria Kapernbeeren

Pink fried slices of veal in tuna cream and Pantelleria capers 15 C I N K

€ 18,00

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

Hauchdünne Tranchen vom Rind mit Zitronenvinaigrette, Rucola und gehobeltem Parmesan

Slices of beef with lemon vinaigrette, rocket, and shaved parmesan K O

€ 17,50

Tartare di vitello con capperi e olio al'limone

Kalbstartar mit Kapern, Petersilie und Zitronenöl

Veal tartar with capers, parsley, and lemon oil 15

€ 19,00

Composition di antipasto misto

Klassische Auswahl italienischer Vorspeisen

Mixed appetizer plates of Italian cuisine 3 15 B F G H N K

€ 19,50

Antipasto di verdure con mozzarella e scamorza

Vegetarischer Vorspeisenteller der italienischen Küche

Vegetarian mixed appetizer plates of Italian cuisine 3 15 A G H K



€ 18,50

Focaccia pecorino

Pizzabrot mit Rucola, Bruschetta Tomaten und Ziegenkäse

Pizza bread with rocket, bruschetta tomatoes and goat cheese 3 A F

€ 12,50

Bruschetta al pomodoro

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Basilikum, Oregano und Balsamico Creme

Bread slices with tomatoes, spring onions, basil and balsamic 1 A K



€ 9,00

Focaccia classica

Pizzabrot mit Rosmarin, grobem Meersalz und Olivenöl

Pizza bread with rosemary, coarse sea salt and olive oil A



€ 11,00

Olive marinate con origano, olio d'oliva e pane tostato

Marinierte Oliven mit Oregano, Olivenöl und gerösteten Brot

Marinated olives with oregano, olive oil, and toasted bread 1 3 A K



€ 11,00

Zuppa

Vellutata di pomodoro con spuma di mozzarella

Tomaten-Samtsuppe mit gerösteten Brotwürfeln, Basilikumöl und Mozzarellaschaum

Tomato soup with toasted bread cubes, basil oil, and mozzarella foam 3 17 F H



€ 8,50

Crema di zucchini con menta, spuma di mozzarella e scampi

Zucchini Cremesuppe mit Minze, Mozzarellaschaum und Garnelen

Zucchini cream soup with mozzarella foam and shrimp B F M 15

€ 13,00

Insalate

Insalata di stagione

Gemischter Blattsalat der Saison mit Kirschtomaten und Balsamico Vinaigrette

Seasonal salad with cherry tomatoes and Balsamic vinaigrette 15 I K



€ 12,00

Insalata di tonno con mais e fagioli Borolotti

Marinierter Thunfischsalat mit Meis und Borolotti Bohnen

Marinated tuna salad with corn and Borolotti beans 17 N

€ 14,50

Insalata di rucola con pomodorini, parmigiano e pinoli

Rucola Salat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und Balsamico Vinaigrette

Arugula salad with cherry tomatoes, shaved Parmesan, pine nuts and Balsamic vinaigrette 15 18 F G I K



€ 17,50

Insalata "Il Fienile" con Mozzarella di buffala, prosciutto di Parma, pomodorini e carciofi

Gemischter Blattsalat mit Büffelmozzarella, Parmaschinken Artischockenherzen, Tomaten und Balsamico Vinaigrette

Salad with Mozzarella, Parma ham, artichoke hearts, tomatoes and Balsamic vinaigrette 3 15 18 F I K

€ 22,00

Insalata di rucola con scampi salati in olio all'aglio, olive e pomodorini

Rucolasalat mit in Knoblauchöl sautierten Garnelen, Oliven und Kirschtomaten

Arugula salad with scampi sautéed in garlic oil, olives, tomatoes, and Balsamic vinaigrette 15 B I K

€ 19,50

Insalata pollo con bocconcino di mozzarella e mais

Gemischter Blattsalat mit Hähnchenbrust, Mini Mozzarella, Kirschtomaten, Mais und Balsamico Vinaigrette

Mixed salad with fried chicken breast, tomatoes, Mozzarella, Corn and Balsamic vinaigrette 15 18 A F I K

€ 17,50

Pasta

Spaghetti alla carrettiera

Frische Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, scharfer Peperoni, Tomaten und Basilikum

Spaghetti with olive oil, garlic, hot peppers, tomatoes, and basil A



€ 13,00

Spaghetti alla carbonara

Frische Spaghetti mit Guanciale, gestoßenem Pfeffer, Eigelb und Parmesan

Spaghetti with pork cheek, ground pepper, egg yolk and parmesan A C F

€ 16,00

Casarecce al Pesto di basilico e mozzarella di Buffala

Gedrehte Nudeln mit Basilikumpesto und Büffelmozzarella

Pasta with pesto basil and buffalo mozzarella 15 18 A G



€ 19,50

Tagliatelle con salmone, salsa d'aragosta e crema di zucchini

Frische Bandnudeln mit Lachs in Hummersauce auf Zucchinicreme

Pasta with salmon, lobster cream, and zucchini cream A B E H F N

€ 23,00

Tagliatelle alla bolognese

Frische Bandnudeln mit Kalbs- und Rinderragout

Tagliatelle with veal and beef ragou 3 11 A H

€ 17,50

Tagliolini con crema di tartufo bianco su letto di vitello

Frische Spaghetti mit weißer Trüffelcreme auf rosa gebratenem Kalbsbett € 23,00

Tagliolini with white truffle cream on pink veal 15 18 A C F G N

Paglia e fieno del corso

„Heu und Stroh“, Grüne und Gelbe Bandnudeln mit Rosinen, Pinienkernen in Butter-Salbei-Creme und Parmesan Splitter

Green and yellow tagliatelle with raisins, pine nuts in cream of butter and sage and parmesan slivers 15 A F G

€ 18,50

Ravioli ripieni con spinaci e ricotta su letto crema di burro e salvia con scaglie di parmigiano

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt, in Butter-Salbei-Creme und gehobeltem Parmesan

Ravioli filled with spinach and ricotta in butter sage cream, and parmesan 15 A F

€ 21,00

Tagliatelle al limone e gamberi

Frische Tagliatelle in Zitronenweißweinsauce und Riesengarnele

Fresh tagliatelle in lemon white wine sauce and king prawns 11 15 17 18 B F M

€ 26,00

Spaghetti nere con Scampi, pomodori e salsa d'aragosta

Frische Schwarze Nudeln mit gebratenen Garnelen, Tomaten und Frühlingszwiebeln in Hummercreme

Black tagliatelle with shrimp and tomatoes in lobster cream 6 17 A B E H F N

€ 22,00

Pizza

Pizza marinara

Tomatensauce, Basilikum und Knoblauchöl

Tomato sauce, basil, and garlic 17 A



€ 13,00

Pizza margherita

Tomatensauce und Mozzarella/Tomato sauce and cheese 15 17 18 A F



€ 14,00

Pizza napoletana

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and olives 3 17 18 A F K

€ 15,00

Pizza quattro stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Salami, grüne eingelegte milde Peperoni

Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, mushrooms, salami, green pickled mild peppers 3 15 17 18 A F K



€ 17,00

Pizza diavola

Tomatensauce, Mozzarella, kalabrische Salami

Tomato sauce, mozzarella, Calabrian salami 1 3 15 17 18 A F K



€ 16,50

Pizza vegetariana

Tomatensauce, Mozzarella, verschiedenes Gemüse

Tomato sauce, mozzarella, various vegetables 15 17 18 A F



€ 17,00

Pizza Favignana

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln

Tomato sauce, mozzarella, tuna and red onions 3 15 17 18 A F K

€ 17,50

Pizza Parma

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Crème fraîche

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan, and Crème fraîche 15 17 18 A F K

€ 19,00

Calzone – geschlossene Pizzatasche

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Salami, Champignons und gekochtes Ei

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, salami, mushroom, and egg 15 17 18 A C F K

€ 19,50

Pizza Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Kochschinken, Artischocken und Oliven

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham, artichokes, and olives 15 17 18 A F K

€ 18,00

Pizza Scampi

Tomatensauce, marinierte Garnelen, Zucchini und Knoblauchöl

Tomato sauce, marinated shrimp, zucchini, and garlic 15 17 18 A B F K

€ 19,00

Pizza bianche

Pizza quattro formaggi

Vier verschiedene Käsesorten
Four different cheeses 15 18 A F

€ 17,00

Pizza tricolore

Basilikum Pesto, Mozzarella, Tomaten, Rucola, Parmesan
und Balsamico Creme

€ 18,00

Basil pesto, mozzarella, tomatoes, rocket, parmesan, and balsamic cream 15 18 A F K

Pizza „Il Fienile “

Mozzarella, kalabrische Salami, Parmaschinken, Rucola
und Crème fraîche



€ 22,00

Mozzarella, Calabrian salami, Parma ham, rocket and crème fraîche 1 15 18 A F

Pizza salmone

Mozzarella, Cherrytomaten, geräucherter Lachs, Rucola und Schafskäse € 19,00

Mozzarella, Cherry tomatoes, smoked salmon, arugula, and feta cheese 15 18 A F K N

Extrapizzabelege

Knoblauch, Basilikum €0,80 Zwiebeln, Chili, Kapern 12 17 Ei €1,00

Kochschinken 2 3 15 17 Peperoni mild 12 17 Champignon, Rucola, Sardelle €2,00

Doppelt Mozzarella F 15 18 Creme fraiche F 18 Gorgonzola F 15 18 Parmesan F 15 18

Olive, Salami 2 3 15 17 F Scharfe Salami 2 3 15 17 F Bruschetta Tomaten €2,50

Kuhmilch Mozzarella F 15 18 Räucherlachs I N Parmaschinken 2 3 15 17

Thunfisch 3 15 N Scampi B €4,00

Secondi di pesce

Filetto orata al vino bianco con scampi e salsa d'aragosta

Doradenfilet gebraten mit Garnelen in Hummer-Weißweinsauce

€ 25,50

Sea bream fillet with prawns in white wine-lobster cream 11 A B E F N

Trancio di salmone all'arancia e pistacchi

Lachs auf der Haut gebraten mit Orangensauce und Pistazien

€ 26,00

Salmon fried on the skin with orange sauce and pistachios 11 15 17 N

Trancio di tonno alla griglia con gamberoni al vino bianco

Thunfischsteak(250g) gebraten mit Riesengarnelen in Weißwein

€ 29,00

Tuna steak (250g) fried with King prawns in white wine 11 15 A B N

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen der Saison serviert.

All fish dishes served with seasonal side dishes.

Secondi di carne

Saltimbocca alla romana

Kalbsscheiben mit Salbei und Parmaschinken umhüllt, in einer leichten Weißwein Demi-Glace Sauce € 27,00

Slices of veal wrapped in sage and Parma ham in a light white wine sauce 4 11 A

Bistecca di manzo alla griglia

Rumpsteak (250g) gegrillt über Lavasteinen mit Kräuteröl € 31,00

Rump steak beef (250g) grilled over lava stones with herb oil



Palliard di schiena di vitello su rucola e crema di tartufo bianco

Feingeschnittene Kalbsrücken Scheiben (220g) gegrillt, auf Rucola und weißer Trüffelcreme € 29,00

Sliced veal (220g) grilled on arugula and white truffle cream 15 18 C F G N

Fegato di vitello al burro e salvia

Gebratene Kalbsleber in Butter und Salbei € 25,50

Gebratene Kalbsleber in Butter und Salbei



Petto di pollo a fette alla griglia su melanzane e mozzarella

Geschnittene Hähnchenbrust gegrillt, auf Aubergine und Büffelmozzarella € 23,00

Sliced chicken breast grilled with aubergine and buffalo mozzarella 15 F



Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen der Saison serviert.

All meat dishes served with seasonal side dishes.

Dolci

Tiramisù

Hausgemachtes Tiramisù € 8,50

Homemade tiramisù 10 11 14 A F



Panna cotta aromatizzata con lavanda e arancia con salsa lamponi

Hausgemachte Panna Cotta aromatisiert mit Lavendel und Orangen an Himbeersauce € 8,50

Homemade panna cotta with raspberry sauce 11 16 F

Tartufo al cioccolato affogato all'espresso

Halbgefrorener gefüllter Eistrüffel mit Espresso € 8,50

Semi-frozen filled ice truffle with espresso 10 11 12 16 A C E F G

Schauen Sie auch in unsere Eiskarte mit italienischen Eiskreationen

Look at our ice cream menu from Italian ice cream creations.

Allergene und Inhaltsstoffe

1 > mit Farbstoff 2 > mit Konservierungsstoff 3 > mit Antioxidationsmittel
4 > mit Geschmacksverstärker 5 > geschwefelt 6 > geschwärzt
7 > mit Phosphat 8 > mit Azofarbstoff(en) 9 > chininhaltig
10 > koffeinhaltig 11 > alkoholhaltig 12 > mit Süßungsmittel(n)
13 > enthält eine Phenylalaninquelle 14 > kakaohaltig
15 > Histamin 16 > mit Gelatine 17 > Citronensäure E-330
18 > mit mikrobiellem Lab

A > enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel)
B > enthält Krebstiere C > enthält Ei D > enthält Erdnüsse
E > enthält Soja F > enthält Milch (Laktose)
G > enthält Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashewkerne, Pekannüsse, Pistazien, Macadamianuss, Pinienkerne)
H > enthält Sellerie I > enthält Senf J > enthält Sesam
K > enthält Schwefeloxid SO₂/Sulfit L > enthält Lupine
M > enthält Weichtiere N > enthält Fisch O > Zitrusfrüchte

Auf Grund von Produktionsabläufen, können wir nicht Kreuzkontaminationen ausschließen. Wenden sie sich an unser Servicepersonal. Zusammen stimmen wir ein auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Gericht ab.

Allergens and ingredients

1 > with dye 2 > with preservative 3 > with antioxidant
4 > with flavor enhancer 5 > sulphurised 6 > blackened 7 > with phosphate
8 > with azo dye(s) 9 > contains quinine 10 > contains caffeine 11 > contains alcohol
12 > with sweetener(s) 13 > contains a source of phenylalanine 14 > contains cocoa
15 > histamine 16 > with gelatine 17 > citric acid E-330
18 > with microbial rennet

A > contains cereals containing gluten (wheat, rye, oats, barley, spelt)
B > contains crustaceans C > contains egg D > contains peanuts E > contains soy
F > contains milk (lactose)
G > contains nuts (hazelnuts, almonds, walnuts, cashews, pecans, pistachios, macadamia nuts, pine nuts)
H > contains celery I > contains mustard J > contains sesame
K > contains sulfur oxide SO₂/sulfite L > contains lupine M > contains molluscs
N > contains fish O > citrus fruits

Due to production processes, we cannot exclude cross exclude cross contamination. Please contact our service personnel. Together we will create a dish tailored to your tailored dish to your needs.