



Antipasti

- Mozzarella di buffala con pomodorini, basilico, rucola, origano e olio d'oliva** 
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Oregano, Olivenöl und Balsamicocreame €15,90
Mozzarella with tomatoes, basil, rocket, oregano, olive oil and balsamic cream 15 18 F K
- Vitello tonnato**
Rosa gebratene Kalbsfleischscheiben in Thunfischcreme und Pantelleria Kapernbeeren €16,90
Pink fried slices of veal in tuna cream and Pantelleria capers 15 C 1 N K
- Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano**
Hauchdünne Tranchen vom Rind mit Zitronenvinaigrette, Rucola und gehobeltem Parmesan €16,00
Slices of beef with lemon vinaigrette, rocket and shaved parmesan K O
- Composizione di antipasti misti**
Komposition unserer klassischen italienischen Vorspeisen €17,90
Mixed appetizer plates of Italian cuisine 3 15 B F G H N K
- Focaccia pecorino** 
Pizzabrot mit Rucola, Bruschetta Tomaten und Ziegenkäse €11,00
Pizza bread with rocket, bruschetta tomatoes and goat cheese 3 A F
- Bruschetta** 
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Basilikum und Balsamicocreame € 8,50
Toasted bread slices with tomatoes, spring onions, basil and balsamic cream 1 A K
- Focaccia classica** 
Pizzabrot mit Rosmarin, grobem Meersalz und Olivenöl € 8,90
Pizza bread with rosemary, coarse sea salt and olive oil A
- Olive marinate con pane, olio d'oliva e aceto balsamico** 
Marinierte Oliven mit Balsamico, Olivenöl, Oregano und Brot € 9,00
Marinated olives with balsamic vinegar, olive oil, oregano and bread 1 3 A K

Zuppa

Vellutata di pomodoro



Tomatensuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Sahne

€ 7,50

Tomato soup with toasted bread cubes and cream 3 17 A F H

Zuppa di legumi misti con rosmarino



Gemischte Hülsenfruchtsuppe mit Rosmarin

€ 7,50

Mixed legume soup with rosemary G H

Insalate

Insalata di stagione



Gemischter Blattsalat der Saison mit Kirschtomaten
und Balsamico Vinaigrette

€ 9,50

Mixed seasonal leaf salad with cherry tomatoes and
Balsamic vinaigrette 15 I K

Insalata rucola con pomodori, parmigiano e pinoli



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

€15,90

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

Insalata "Il Fienile" con fior di latte, prosciutto di Parma, pomodorini e carciofi

Gemischter Blattsalat mit Kuhmilch Mozzarella, Parmaschinken
Artischockenherzen, Tomaten und Balsamico Vinaigrette

€18,50

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

Insalata verde con pomodorini, avocado e scampi trifolati

Gebratene Garnelen auf Rucola Salat, Avocado, Tomaten und
Balsamico Vinaigrette

€17,90

Fried shrimp on rocket lettuce, avocado, tomatoes and Balsamic
vinaigrette 15 B I K

Insalata mista con tonno, cipolle rosse e olive nere

Gemischter Blattsalat mit Thunfisch, roten Zwiebeln und
schwarzen Oliven

€16,50

Mixed salad with tuna, red onions and black olives 15 I K N



Pasta

Spaghetti aglio e olio



Frische Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Petersilie €12,90
Spaghetti with olive oil, garlic, hot peppers and parsley _A

Spaghettoni alla carbonara

Frische Spaghetti mit Guanciale, gestoßenem Pfeffer, Eigelb und Parmesan €15,90
Spaghetti with jowls, ground pepper, egg yolk and parmesan _{18 A C F}

Pennette con punte di manzo, pomodoro e rosmarino

Penne mit Rindfleischstreifen in Tomatensauce und Rosmarin €18,50
Penne with beef strips in tomato sauce and rosemary _{3 11 17 18 F H}

Tagliatelle con salsa di gorgonzola e spinaci

Bandnudeln mit Spinat und Gorgonzolasauce €17,00
Tagliatelle with spinach and Gorgonzola sauce _{11 15 18 A F}

Tagliatelle con salmone, zucchini e salsa d'aragosta

Frische Bandnudeln mit Lachs, Tomaten, Zucchini, Frühlingszwiebel und Hummercreme €18,50
Pasta with salmon trout, tomatoes, zucchini, onions and lobster cream _{11 A B E H F N}

Tagliatelle alla Bolognese

Frische Bandnudeln mit Kalbs und Rinderragout €16,50
Tagliatelle with veal and beef ragout _{3 11 18 A H}

Paglia e fieno del corso



„Heu und Stroh“, Grüne und Gelbe Bandnudeln mit Rosinen, Pinienkernen in Butter-Salbei-Creme und Parmesan Splitter €17,00
Green and yellow tagliatelle with raisins, pine nuts in cream of butter and sage and parmesan slivers _{15 18 A F G}

Ravioli ripieni con spinaci e ricotta, crema di salvia e burro, parmigiano



Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt, in Butter-Salbei-Creme, Parmesan €18,00
Ravioli filled with spinach and ricotta in butter and sage cream, parmesan _{15 18 A F}

Spaghetti nero con Scampi, pomodori e salsa d'aragosta

Frische Schwarze Nudeln mit gebratenen Garnelen und Tomaten in Hummercreme €19,00
Black tagliatelle with shrimp and tomatoes in lobster cream _{6 17 A B E H F N}

Pizza

- Pizza margherita** 
Tomatensauce und Mozzarella €12,50
Tomato sauce and cheese 15 17 18 A F
- Pizza napoletana**
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven €14,00
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and olives 3 17 18 A F K
- Pizza quattro stagioni** 
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignon,
Salami, grüne eingelegte milde Peperoni €15,90
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, mushrooms, salami,
green pickled mild peppers 3 15 17 18 A F K
- Pizza diavola** 
Tomatensauce, Mozzarella, kalabrische Salami €15,00
Tomato sauce, mozzarella, Calabrian salami 1 3 15 17 18 A F K
- Pizza vegetariana** 
Tomatensauce, Mozzarella, verschiedenes Gemüse €15,50
Tomato sauce, mozzarella, various vegetables 15 17 18 A F
- Pizza Favignana**
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln €16,50
Tomato sauce, mozzarella, tuna and red onions 3 15 17 18 A F K
- Pizza Parma**
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola,
Parmesan und Crème fraîche €18,50
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan
and crème fraîche 15 17 18 A F K
- Calzone - geschlossene Pizzatasche**
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Salami,
Champignon und gekochtes Ei €17,50
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, salami, mushroom
and egg 15 17 18 A C F K
- Pizza Capricciosa**
Tomatensauce, Mozzarella, Champignon, Kochschinken,
Artischocken und Oliven €16,50
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham,
artichokes, and olives 15 17 18 A F K
- Pizza Scampi**
Tomatensauce, marinierte Garnelen, Zucchini und Knoblauchöl €17,50
Tomato sauce, marinated shrimp, zucchini, and garlic 15 17 18 A B F K



Pizza bianche

Pizza quattro formaggi

Vier verschiedene Käsesorten
Four different cheeses 15 18 A F

€15,50

Pizza tricolore

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

€16,90

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

Pizza „Il Fienile“

Mozzarella, kalabrische Salami, Parmaschinken, Rucola
und Crème fraîche

€18,90

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

Pizza salmone

Mozzarella, Lachs, Spinat und Gorgonzola

€17,90

Mozzarella, salmon, spinach and Gorgonzola 15 18 A F 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, Salmi 2 3 15 17 F Scharfe Salami 2 3 15 17 F Bruschetta Tomaten

€2,50

Kuhmilch Mozzarella F 15 18 Räucherlachs IN Parmaschinken 2 3 15 17

Thunfisch 3 15 N Scampi B

€4,00

Secondi di pesce

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

Doradenfilet gebraten mit Garnelen in Hummer-Weißweinsauce €23,50

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

Trancio di tonno fresco con marmellata di cipolle rosso

Thunfischsteak (200g) gebraten an roter Zwiebelmarmelade

€26,50

Tuna steak (200g) fried with red onion jam 15 N

Salmone fresco in crosta di sesamo, su specchio di pomodoro

Lachs mit Sesam in Butter gebraten auf Tomatenspiegel

€25,00

Salmon with sesame fried in butter on tomato sauce 15 17 J K N

Secondi di carne

Saltimbocca alla romana

Kalbsscheiben mit Salbei und Parmaschinken umhüllt,
in leichter Weißweinsauce

€25,00

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

Entrecôte alla griglia



Entrecôte gegrillt über Lavasteinen mit Kräuteröl
Entrecôte grilled over lava stones with herb oil

€28,50

Fegato di vitello alla veneziana



Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln

€24,50

Fried veal liver with braised onions 11 15

Petto di pollo a fette con salsa al pepe verde

Geschnittene Hähnchenbrust mit grüner Pfeffersauce

€21,90

Sliced chicken breast with green pepper sauce 11 15 A F

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Beilagen der Saison serviert.

All meat and fish dishes are served with seasonal side dishes.

Dolci

Tiramisù



Hausgemachtes Tiramisù

€ 8,50

Homemade tiramisu 10 11 14 A F

Panna cotta con lamponi

Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersauce

€ 8,50

Homemade panna cotta with raspberry sauce 11 16 F

Tartufo al cioccolato affogato al espresso

Halbgefrorener gefüllter Eistrüffel mit Espresso

€ 8,50

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

Dessert Casa

Dreierlei Dessertvariationen für 2 Personen aus unserer Karte €17,00

Three types of dessert variations for 2 people from our menu 10 11 14 16 A F

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, Pienienkerne)
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 Kreuzkontaminationen nicht 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.