



Antipasti

Fior di latte con pomodorini, basilico, rucola, origano e olio d'oliva

Kuhmilch Mozzarella mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Oregano, Olivenöl und Balsamicocreme

€ 14,90

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

€ 16,00

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

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

Hauchdünne Tranchen vom Rind mit Zitronenvinaigrette, Rucola und gehobeltem Parmesan

€ 15,50

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

Composizione di antipasti misti

Komposition unser klassischen italienischen Vorspeisen

€ 17,50

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

Antipasto di verdure

Veganer gemischter Vorspeisenteller der italienischen Küche

€ 16,90

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

Focaccia pecorino

Pizzabrot mit Rucola, Bruschetta Tomaten und Ziegenkäse

€ 10,50

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

Bruschetta

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Basilikum und Balsamicocreme

€ 8,00

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

€ 8,50

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

Zuppa

Vellutata di pomodoro



Tomatensuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Sahne

€ 7,00

Tomato soup with toasted bread cubes and cream 3 17 F 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 di pomodorini con cipolla rossa, basilico e balsamico



Kirschtomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum und Balsamico

€12,50

Cherry tomato salad with red onions, basil and Balsamic vinegar 15 K

Insalata rucola con pomodori, parmigiano e pinoli



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

€ 14,90

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

€ 17,50

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 pollo con trecce di mozzarella e avocado




Grüner gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Mozzarellazöpfe, Tomaten, Balsamico Vinaigrette und Avocado

€ 16,90

Green mixed salad with fried chicken breast, tomatoes, Mozzarella braids, avocado and Balsamic vinaigrette 15 18 A F I K



Pasta

- Spaghetti alla carrettiera**  
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, scharfer Peperoni,
Tomaten und Basilikum € 12,50
Spaghetti with olive oil, garlic, hot peppers, tomatoes, and basil _A
- Fussiloni alla carbonara**
Frische Spiralpasta mit Guanciale, gestoßenem Pfeffer, Eigelb
und Parmesan € 15,00
Spiral pasta with jowls, ground pepper, egg yolk and parmesan _{ACF}
- Linguine al Pesto di basilico e fior di latte** 
Zünglein Pasta mit Basilikumpesto und Kuhmilch Mozzarella € 17,50
Pasta with pesto basil and buffalo mozzarella _{15 18 AG}
- Tagliatelle con salmone, zucchini e salsa d'aragosta**
Bandnudeln mit Lachs, Tomaten, Zucchini, Frühlingszwiebel
und Hummercreme € 17,90
Pasta with salmon trout, tomatoes, zucchini, onions and lobster cream _{ABEHFN}
- Tagliatelle alla bolognese**
Bandnudeln mit Kalbs- und Rinderragout € 15,90
Tagliatelle with veal and beef ragou _{3 11 AH}
- Paglia e fieno del corso** 
„Heu und Stroh“, Grüne und Gelbe Bandnudeln mit Rosinen,
Pinienkernen in Butter-Salbei-Creme und Parmesan Splitter € 16,00
Green and yellow tagliatelle with raisins, pine nuts in cream of
butter and sage and parmesan slivers _{15 AFG}
- Ravioli ripieni con spinaci e ricotta, crema di salvia e burro,
parmigiano** 
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt, in Butter-Salbei-Creme,
Parmesan € 17,50
Ravioli filled with spinach and ricotta in butter and sage cream,
parmesan _{15 AF}
- Tagliatelle nere con Scampi, pomodori e salsa d'aragosta**
Schwarze Bandnudeln mit gebratenen Garnelen und
Tomaten in Hummercreme € 18,50
Black tagliatelle with shrimp and tomatoes in lobster cream _{6 17 ABEHFN}

Pizza

- Pizza marinara** 
Tomatensauce, Basilikum und Knoblauchöl € 11,50
Tomato sauce, basil, and garlic 17 A
- Pizza margherita** 
Tomatensauce und Mozzarella/Tomato sauce and cheese 15 17 18 A F € 12,00
- Pizza napoletana**
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven € 13,00
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 € 14,50
Tomato sauce, mozzarella, various vegetables 15 17 18 A F
- Pizza Favignana**
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln € 15,50
Tomato sauce, mozzarella, tuna and red onions 3 15 17 18 A F K
- Pizza Parma**
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola,
Parmesan und Crème fraîche € 17,90
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 gekochten Ei € 16,90
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 € 16,00
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham,
artichokes, and olives 15 17 18 A F K
- Pizza Scampi**
Tomatensauce, marinierte Garnelen, Zucchini und Knoblauchöl € 17,00
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

€ 14,50

Pizza tricolore

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

€ 15,50

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

Pizza „Il Fienile“

Mozzarella, kalabrische Salami, Parmaschinken, Rucola
und Crème fraîche

€ 18,50

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

Pizza salmone

Cherrytomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Rucola
und Schafskäse

€ 17,50

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

Extrapizzabelege

Knoblauch, Basilikum	€0,80	Zwiebeln, Chili, Kapern	<small>12 17</small> Ei	€1,00
Kochschinken	<small>2 3 15 17</small>	Peperoni mild	<small>12 17</small> Champignon, Rucola, Sardelle	€2,00
Doppelt Mozzarella	<small>F 15 18</small>	Crème fraîche	<small>F 18</small> Gorgonzola <small>F 15 18</small> Parmesan <small>F 15 18</small>	
Olive, Salmi	<small>2 3 15 17 F</small>	Scharfe Salami	<small>2 3 15 17 F</small> Bruschetta Tomaten	€2,50
Kuhmilch Mozzarella	<small>F 15 18</small>	Räucherlachs	<small>I N</small> Parmaschinken <small>2 3 15 17</small>	
Thunfisch	<small>3 15 N</small>	Scampi	<small>B</small>	€4,00

Secondi di pesce

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

Doradenfilet gebraten mit Garnelen in Hummer-Weißweinsauce € 22,50
Sea bream fillet with prawns in white wine-lobster cream 11 A B E F N

Gamberoni con aglio e olio, al forno con insalata mista

Riesengarnelen mit Knoblauch, Olivenöl und Chili in leichter
Tomatensauce, im Ofen gegart und mit gemischtem Salat

€ 27,00

King prawns with garlic, olive oil and chili in a light tomato
sauce, and served with a mixed salad 11 15 17 B N

Trancio di tonno fresco con marmellata di cipolle rosso

Thunfischsteak (200g) gebraten an roter Zwiebelmarmelade
Tuna steak (200g) fried with red onion jam 15 N

€ 26,50

Secondi di carne

Saltimbocca alla romana

Kalbsscheiben mit Salbei und Parmaschinken umhüllt,
in leichter Weißweinsauce € 24,50

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

Bistecca di manzo alla griglia



Rumpsteak (220g) gegrillt über Lavasteinen mit Kräuteröl € 29,00
Rump steak (220g) grilled over lava stones with herb oil

Tagliata di vitello su rucola e parmigiano



Geschnittenes Kalbsrückensteak auf Rucola und Parmesan € 27,50
Sliced veal steak on arugula and parmesan 15 18 F

Fegato di vitello alla veneziana



Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln € 23,00
Fried veal liver with braised onions 11 15

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

Schauen Sie auch in unsere Eiskarte mit Italienischen Eiskreationen

Take a 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 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 contamination. Please contact our service staff. Together we will create a dish tailored to your needs.