

# ANTIPASTI

<b>Piemont</b>	<b>Vitello tonnato</b> Rosa gegarte Kalbssteakhüfte, kalt serviert mit Thunfischsauce, frittierte Kapern und Zitrone	<b>12,90</b>
<b>Abruzzen</b>	<b>Bruschetta</b> geröstetes Weißbrot mit marinierten Kirschtomaten und Parmigiano  <i>oder</i> geröstetes Weißbrot mit Basilikumpesto, gebratener Zucchini und gezupftem Ziegenfrischkäse	<b>8,90</b>  <b>10,80</b>
<b>Novecento</b>	<b>Bieta rossa con formaggio di capra caramelisato</b> gekochte rote Beete mit einer Reduktion von Orange und Karotte mit Walnussöl und karamellisiertem Ziegenkäsetaler	<b>14,90</b>
<b>Sizilien</b>	<b>Sardelle fritte con crema di basilico e limone e salsa di pomodorini piccante</b> frittierte Sardellen mit einer vollmundigen Creme aus Zitronen und Basilikum und einer hausgemachten, pikanten Kirschtomatensalsa	<b>9,80</b>
<b>Veltlin</b>	<b>Bresaola</b> ein saftiger Rinderschinken der Wochenlang mit allerlei Gewürzen gepökelt und gereift wird. Der Ursprung geht zurück in die Zeiten des Freistaates der 3-Bünde	<b>12,90</b>
<b>Genua</b>	<b>Focaccia</b> hausgebackenes Fladenbrot mit Rosmarin und Olivenöl	<b>kl. 7,80 gr. 9,60</b>
<b>Novecento</b>	<b>Antipasto misto</b> unser Vorspeisenklassiker mit gebratenem und gegrilltem Gemüse, kleinem Vitello tonnato, Caprese und Parmaschinken	<b>kl. 19,80 m. 28,80 gr. 39,80</b>

# ZUPPE

- Appulien**     **Zuppa di pesce**     **kl. 17,90 gr. 24,00**  
unser Klassiker! Eine Fischsuppe, die zurück ans Meer versetzt, mit Krustentieren, Muscheln und Edelfischfilets
- Novecento**     **Zuppa di pomodorini**     **8,20**  
eine würzige Tomatensuppe mit Gin und Sahne verfeinert  
- perfekt für die kalten Tage!
- Trentino**     **Brodo di cacciagione**     **13,80**  
eine kräftige Wildconsommé mit feinem Wurzelgemüse, Kartoffeln und gebratenen Scheiben von Wildbratwurst

# INSALATA

- Imperia**     **San Remo**     **kl. 14,90 gr. 17,40**  
Bunter Salat mit Thunfisch, Sardellen, Kapern, Oliven, Provolone und Ei
- Novecento**     **Gourmet**     **kl. 15,00 gr. 17,20**  
Bunter Salat mit unserem Hausdressing, Champignons, Mais, Karotten und Tomaten  
  
*Wahlweise mit: Rind, Putenbrust oder Garnelen*
- Novecento**     **Insalata Mista**     **kl. 8,40 gr. 10,90**  
Bunter Salat mit unserem Hausdressing, Champignons, Mais, Karotten und Tomaten

Alle Salate werden mit einem Balsamico-Dressing angerichtet.

# PIZZE

	<b>klein</b>	<b>groß</b>
<b>Regina Margherita</b> Büffelmozzarella mit Cherry-Tomaten und frischem Basilikum	<b>12,60</b>	<b>14,20</b>
<b>Prosciutto Funghi Salame</b> Schinken, frische Champignons und Salami	<b>13,50</b>	<b>15,90</b>
<b>Vulcano</b> Scharfe Salami, Artischocken und Peperoncino	<b>13,50</b>	<b>15,90</b>
<b>`Nduja</b> pikante kalabrische Streichwurst und rote Zwiebeln	<b>13,50</b>	<b>15,90</b>
<b>Parma</b> Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmigiano	<b>15,50</b>	<b>17,50</b>
<b>Novecento</b> Mozzarella und Parmaschinken	<b>16,00</b>	<b>17,50</b>
<b>Contadina</b> Scharfe Salami, Ziegenkäse, Artischocken und Radicchio	<b>14,80</b>	<b>16,30</b>
<b>Ravenna</b> Frische Tomaten, Mozzarella, Schalotten, frische Champignons und Parmaschinken (ohne Tomatensauce)	<b>15,50</b>	<b>17,50</b>
<b>Portofino</b> Lachs, Garnelen, Knoblauch und Petersilie	<b>16,50</b>	<b>18,50</b>
<b>Calabria</b> Knoblauch, Artischocken, Oliven, Kapern, Peperoncini und Sardellen	<b>13,50</b>	<b>15,90</b>
<b>Vegetale</b> Frisches Gemüse, Knoblauch, Mozzarella und Peperoncino	<b>13,50</b>	<b>15,90</b>

# PRIMI

<b>Umbrien</b>	<b>Spaghetti aglio e olio</b> <span style="float: right;"><b>12,50</b></span> Spaghetti treffen auf gerösteten Knoblauch, pikante Peperoncino und extra natives Olivenöl - so einfach und so gut!
<b>Novecento</b>	<b>Spaghetti alla Marco</b> <span style="float: right;"><b>14,90</b></span> Spaghetti wie der Chef sie gerne isst! Mit Knoblauch, pikanten Peperoncino, extra nativem Olivenöl und Kichererbsen  <i>am besten mit: Rind oder Garnelen</i> <span style="float: right;"><b>+5,80</b></span> <i>Surf &amp; Turf</i> <span style="float: right;"><b>+9,60</b></span>
<b>Emiglia Romana</b>	<b>Tortelloni giganti ricotta e spinachi con crema di parmigiano</b> <span style="float: right;"><b>14,90</b></span> mit Spinat und Ricotta gefüllte Teigtaschen in einer würzigen Parmesansauce
<b>Toscana</b>	<b>Fiocchetti alle pere</b> <span style="float: right;"><b>18,50</b></span> feinste italienische Käsesorten in kleinen Teigbeutelchen, mit einer schmackhaften Ziegenkäsesauce
<b>Ligurien</b>	<b>Tagliatelle cinque terre</b> <span style="float: right;"><b>17,90</b></span> frische Bandnudeln mit gebratenen Garnelen in einer Sauce aus halbtrockneten Kirschtomaten, Butter und Basilikum
<b>Abruzzen</b>	<b>Gnocchi di spinaci con ricotta e salsa di funghi porcini</b> <span style="float: right;"><b>15,80</b></span> mi Ricotta gefüllte Spinatknödel auf einer cremigen Steinpilzsauce
<b>Novecento</b>	<b>Paccheri alle melanzane</b> <span style="float: right;"><b>16,40</b></span> dicke röhrenartige Nudeln mit einem pikanten Gemüse aus gebratener Aubergine, Peperoncino, Knoblauch und Tomatensauce
<b>Novecento</b>	<b>Paccheri con ragu bianco</b> <span style="float: right;"><b>19,80</b></span> eine echte Geschmacks-, „Ohrfeige“ (Paccaria), dicke röhrenartige Nudeln mit Kalbshackfleisch und Gemüse

## Pasta per Bambini

### Spaghetti oder Penne mit:

Butter	<b>kl. 4,90</b>	<b>gr. 7,00</b>
Tomatensauce	<b>kl. 5,90</b>	<b>gr. 8,40</b>
Ragu bianco	<b>kl. 6,50</b>	<b>gr. 9,50</b>
<i>Erwachsenenportion</i>		<b>+ je 5,00</b>

# SECONDI

<b>Novecento</b>	<b>Sogliola con spaghetti aglio e olio</b> - auf Vorbestellung - mit Kräutern in Butter gebratene Seezunge, dazu Spaghetti mit gerösteten Knoblauch, pikanten Peperoncino und extra natives Olivenöl	<b>38,50</b>
<b>Sardinien</b>	<b>Branzino grigliato con verdure e patate</b> gebratener Wolfsbarsch mit Zitrone und Kräutern, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>28,90</b>
<b>Lombardei</b>	<b>Osso buco stufato con risotto allo zafferano</b> Geschmorte Kalbsbeinscheiben in einer kräftigen Rotweinsauce auf Safranrisotto	<b>28,90</b>
<b>Liguren</b>	<b>Coniglio brasato con verdure e patate</b> gebratene und im Ofen gegarte Kaninchenkeule mit Gemüse und Kartoffeln, an einer kräftigen Rotweinsauce	<b>25,90</b>
<b>Latium</b>	<b>Saltimbocca di vitello con purea di patate pomodori secchi e olive nere</b> Kalbsfleisch mit Salbei und Parmaschinken umwickelt., in Butter gebraten und mit einem luftigen Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten und Taggiasca Oliven serviert	<b>26,80</b>
<b>Kalabrien</b>	<b>Bistecca di tonno con spinaci e salsa di pinoli</b> gegrilltes Thunfischsteak mit Spinatgemüse, cremigem Sellerie und einem Schaum von Pinienkernen	<b>kl. 16,90 gr. 29,90</b>

# DOLCI

<b>Kalabrien</b>	<b>Tartufo classico o bianco</b> diese Eisspezialität aus der Stadt Pizzo serviert mit Schokoladen- oder Erdbeersauce - genießen Sie dazu einen kräftigen Espresso	<b>6,90</b>
<b>Piemont</b>	<b>Zabaione con gelato alla vaniglia</b> Weinschaumcreme (Zabaione) mit Marsala aromatisiert, dazu eine Kugel Vanilleeis	<b>10,90</b>
<b>Südtirol</b>	<b>Gnocchi di albi cocche</b> mit Marillen gefüllte Quarkbällchen auf Vanillesauce	<b>9,90</b>
<b>Kampanien</b>	<b>Sorbetto al limone</b> Zitronensorbet in der Schale serviert	<b>6,90</b>
<b>Sizilien</b>	<b>Affogato al caffè</b> eine Kugel Vanilleeis* „ertränkt“ in einem kräftig gerösteten Espresso - auch Koffeinfrei - *wahlweise mit Pistazieneis	<b>5,50</b>
<b>Sardinien</b>	<b>Crema catalana</b> eine süße Vanillecreme, die durch den gebrannten Zucker eine knusprige, goldene Kruste erhält	<b>8,90</b>