

Freiraum

koeln

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| OMELETTE

Omelette puro **VEGETARISCH** **8,90 €**

aus 3 Bio-Freilandeiern verfeinert mit frischen Kräutern & Parmesan DOP (C,E)

Omelette al salmone **11,20 €**

mit geräuchertem Lachs, Dill, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, verfeinert mit Parmesan DOP & Lachskaviar (2,D,E)

Omelette rustico **10,50 €**

mit Speck und Zwiebeln, verfeinert mit frischen Kräutern (7)

Omelette regina **11,20 €**

mit Schinken, Champignon, Käse, Parmesan (7)

| BAGELS

Capri **VEGETARISCH** **9,20 €**

Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella, Rucola, verfeinert mit Basilikum Rucola Pesto & ital. Olivenöl "extra vergine"

Milano **9,90 €**

echte Milano Salami, Ricotta, Edamer käse, Tomaten, frischer Blattsalat

Tartufo **11,50 €**

echtem Parmaschinken, Büffelmozzarella, zartem Rucolasalat, Tomaten, verfeinert mit Trüffelöl

Salmone **11,20 €**

mit geräuchertem norwegischem Lachs, Tomaten, Ricotta, frischer Blattsalat und italienische Olivenöl

| BRUSCHETTE

Bruschetta classica VEGETARISCH **9,90 €**
mit marinierten Tomaten, aromatischem Basilikum, Baby-Mozzarella, ital. Olivenöl „extra vergine“ und einer Note Balsamico Creme (4,A1,E)

Bruschetta parma **11,50 €**
mit echtem Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Trüffelöl (A1,E)

Bruschetta mediterranea **11,50 €**
mit 100% frischem gegrillten mediterranem Gemüse, verfeinert mit Basilikum-Rucola Pesto und ital. Olivenöl „extra vergine“ (4,A1)

Bruschetta selektion VEGAN **11,50 €**
Variation aus Bruschetta Classica, Bruschetta Parma & Bruschetta Mediterranea (4,9,A1,E)

Bruschetta lachs & avocado **13,80 €**
mit geräuchertem norwegischem Lachs, Avocado-creme, zartem Rucola, karamellisiert Tomaten, ital. Olivenöl, Joghurt-creme

| INSALATE

Insalata verde	VEGETARISCH	10,90 €
nur mit ausgesuchten, bunten Viktualienmarkt Blattsalaten, roten Zwiebeln, Parmesanwolke DOP, Grissini (A1,E)		
Salerno salat	VEGETARISCH	10,90 €
mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Rucola, Baby Büffelmozzarella und Grissini (A1,E)		
Gemischter salat		8,90 €
Gemischte Viktualienmarkt Salatvariationen mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln & Kräutercroutons (A1)		
Insalata tonno	VEGAN	13,50 €
Kleiner gemischte Viktualienmarkt Salatvariationen mit Tomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch, Zwiebeln, weißen Bohnen & Kräutercroutons (1,2,A1,D)		
Salat nizza		15,90 €
Gemischte Viktualienmarkt Salatvariationen mit Tomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch, Hinterschinken, Käse, Oliven, Ei und Kräutercroutons (1,2,3,12,A1,C,D,E)		
Wellness salat		15,90 €
Gemischte Viktualienmarkt Salatvariationen mit Tomaten, Gurken, Paprika, zartem gegrillten Putenbrustfiletstreifen, frischen Früchten, Parmesanhaube & Kräutercroutons (A1,E)		
Insalata gamberi		16,90 €
Gemischte Viktualienmarkt Salatvariationen in Olivenöl und Knoblauch gebratenen Garnelen & frischen Champignons, Tomaten, Gurken, Paprika, zartem Rucolasalat & Kräutercroutons (A1,B)		
Insalata italy		15,90 €
Gemischte Viktualienmarkt Salatvariationen mit Tomaten, Gurken, Paprika, Büffelmozzarella, echtem Parmaschinken, Parmesanwolke DOP & Kräutercroutons (A1,E)		
Insalata norvegese		16,20 €
Ausgesuchte Baby-Leaf Salate mit Kirschtomaten, Gurken, geräuchertem norwegischen Lachsfilet, pochiertem Ei, frischen Dillspitzen & Kräutercroutons (A1,C,D,E)		
Caesar	VEGETARISCH	10,90 €
frischer Romanasalat, Zwiebeln, Parmesan Dop, Kirschtomaten, Rucola und Croutons		

ANTIPASTI

Antipasti misti freiraum vorspeisenteller	16,90 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse, Kirschtomaten mit Büffelmozzarella, eingelegte Borretane Zwiebeln, Artischockenherzen, echtem Parmaschinken mit Honigmelone, echter Mailänder Salami, zartem Rucolasalat, Parmesan DOP & Feigenkonfitüre	
Caprese VEGETARISCH	14,50 €
Sonnengereifte Tomaten mit echtem Büffelmozzarella DOP aus Kampanien, roten Zwiebeln, frischem aromatischen Basilikum, verfeinert mit ital. Olivenöl „extra vergine“ (9,E)	
Vitello tonnato	16,90 €
Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcremesauce und Kapernäpfel (D,E)	
Carpaccio di manzo	15,90 €
Carpaccio aus hauchdünn geschnittenem Rinderfleisch mit zartem Rucolasalat, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesanwolke & bestem italienischen Olivenöl (1,5,A1,E)	
Insalata di mare	16,90 €
Meeresfrüchtesalat mit Garnelen, mediterraner Gemüse-Julienne, einer Note Knoblauch, verfeinert mit ital. Olivenöl „extra vergine“ u. Zitronenvinaigrette (B,D)	

PASTA

Spaghetti aglio olio e peperoncino	12,50 €
Mit Knoblauch, ital. Olivenöl „extra vergine“, Chili-Ringen und Pinienkernen (2,A1,F)	
Spaghetti al pomodoro VEGAN	12,90 €
Spaghetti mit hausgemachtem Tomatensugo & aromatischem frischen Basilikum (A1)	
Spaghetti bolognese	14,50 €
Original Rezeptur alla Bolognese nur mit 100% Rinderhackfleisch (A1)	
Rigatoni all' arrabbiata	12,90 €
mit hausgemachtem Tomatensugo, Peperoncino, Knoblauch, ital. Olivenöl „extra vergine“, verfeinert mit Rucola-Basilikum-Pesto (2,3,4,A1)	
SPAGHETTI CARBONARA all'Italiana	14,80 €
verführerische Creme aus frischen Eiern, frisch geriebenem Pecorino Romano, knusprigem Guanciale und einer großzügigen Prise schwarzen Pfeffers. + Sahne 1,50 € (2,A1,C,E)	
Tagliatelle al gorgonzola	15,50 €
hausgem. Bandnudeln in Gorgonzolacremesauce mit zartem Hähnchenbrustfilet, Walnüssen, einer Note Knoblauch, verfeinert mit Mascarpone Cremesauce, echtem Parmaschinken & gerösteten Haselnüssen (A1,E,F2,F3)	
Gnocchi ricotta e spinaci VEGETARISCH	15,90 €
Gnocchi mit Ricotta- & Blattspinat-Füllung, Walnuss & feiner Gorgonzola-zarter frischer Babyblattspinat- & Mascarponecreme (A1, D, E, F)	
Spaghetti gamberi	16,90 €
Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, abgelöscht mit Weinbrand, verfeinert mit zartem Rucolasalat, Parmesanwolke & frischem Butter-Kräuteraroma (A1,B,E,F)	
Spaghetti mare	16,90 €
Spaghetti mit Meeresfrüchte, knackigen Kirschtomaten in leichten Tomatensugo, verfeinert mit eine note Knoblauch (A1,D,E,H) in Cognac-Sauce	
Tagliatelle freiraum	18,90 €
Bandnudeln verfeinert mit Steinpilzen, in Aurorasofe und Lachs (7,A1,E)	
Tagliatelle deliziosa	18,80 €
Mit Schweinefiletsptzen, Steinpilzen, Tomatensugo, rosa Pfeffer Cognac-cremesauce, verfeinert mit eine note Knoblauch und Parmesan (A1,E)	
Tagliatelle tartufo VEGETARISCH	19,90 €
Bandnudeln mit Weißer Trüffelcreme, geraspelte Trüffel, Butter und Parmesan (A1,B,E)	
Paccheri mare e monti	17,90 €
mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, Ricotta, Walnuss, Gerostete Krume, italienisch Olivenöl (9,A1,B,D,E,K)	
Gnocchi giganti porcini VEGETARISCH	15,90 €
frische Riesenkartoffeln gefüllt mit Rucola und Käse, Steinpilz-Cognac-sauce, verfeinert mit einer Note Knoblauch & Parmesanhaube (4,A1,E)	
Gnocchi mediterranei	15,90 €
Frische Kartoffelnudeln mit Garnelen, Gemüsewürfelchen in feiner Cognac Tomaten-Kräutersugo, zartem Rucolasalat, abgerundet mit Parmesanwolke	
Paccheri tris di carne	18,90 €
Kurze Röhrennudeln aus Gragnano (Kampanien) mit 3 verschiedenen Sorten Fleischragout - Rinder - Schweine - Putenbrustfilet, mit frischen Champignons, rotem Paprika, unserem hausgemachten Kräuter-Tomatensugo, abgelöscht mit einen Schuss Cognac & Parmesanhaube	
Paccheri alla norma VEGETARISCH	15,80 €
unsere Paccheri alla Norma kombiniert al dente Pasta. mit einer Sauce aus reifen Tomaten, bereichert durch die Süße von	

| PASTA AL FORNO

Rigatoni al forno	mit hausgemachtem Tomatensugo, frischen Champignons, Bolognese- (100% Rindfleisch) und Bechamelsauce, mit frischem Mozzarella, knusprigen Parmesan überbacken (2 A1,E)	14,90 €
Lasagne hausgemacht	mit 100% Rinderhackfleisch, knusprigem Mozzarella & Parmesan DOP überbacken (A1,E)	14,50 €
Gnocchi sorrentina	mit hausgemachtem Tomaten-Kräutersugo, Baby-Mozzarella, aromatischen Basilikumblättern, feinert mit Piccola-Basilik	14,50 €
Rigatoni mediterran	mit mediterranem Gemüse & Mozzarella, mit Tomatensugo und mit Parmesan DOP und Mozzarella überbacken	15,90 €

| PIZZA

Margherita	VEGETARISCH mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo (A1,E)	11,90 €
Napoli	mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo, Sardellen (A1,E,D)	12,90 €
Salami	mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo, Salami (A1,E,D)	12,90 €
Regina	mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo, Vorderschinken, Champignons (2,A1,E)	13,50 €
Quattro gusti	mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo, Vorderschinken, Salami, Champignons (2,A1,E)	14,90 €
Prosciutto e carciofi	mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo, Vorderschinken, Artischocken (2,A1,E)	13,50 €
Capricciosa	mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo, Salami, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Champignon (2,A1,E,D,B)	14,50 €
Funghi	VEGETARISCH mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo, Champignon (A1,E)	12,90 €
Prosciutto	mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo, Vorderschinken (A1,E)	12,90 €
Romana	mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo, Salami, Champignon (A1,E)	13,50 €
Spezial	mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo, Vorderschinken, Salami, Peperoni, Champignon, Oliven, Artischocken (A1,E)	15,90 €
Tonno e cipolla	mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo, Thunfisch, Zwiebeln (A1,E)	14,90 €
Mediterranea	VEGETARISCH mit Mozzarella und hausgemachtem Tomatensugo, mit frischem gegrilltem mediterranem Gemüse, Baby-Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum-Rucola Pesto (2,4,A1,E)	15,50 €

| CARNESALTIMBOCCA ROMANA

Saltimbocca romana

26,90 €

Putenfiletmedaillons mit frischem Salbei & Parmaschinken DOP in feiner Weißweinsauce (E)

Salsiccia ai ferri

26,90 €

Herzhaft gegrillte ital. Salsiccia, serviert mit schmackhaften, in der Pfanne gerösteten Friarielli und zarten Bohnen, Kartoffeln, die mit Knoblauch und bestem Olivenöl verfeinert sind. (A,D,B)

Rib-eye

28,90 €

ca. 250 gr Saftiges Ribeye-Steak, meisterhaft gegrillt für einen vollmundigen Geschmack, begleitet von einer Auswahl an frischen, knackigen Gemüsen, die in der Pfanne mit feinen Kräutern geschwenkt werden. (1,2,4,G)

Grigliata mista

27,90 €

Genießen Sie die Vielfalt unserer gemischten #Grillplatte, die saftige Rindfleischstücke, zartes Putenfilet und würzige Schweinefilet vom Grill vereint. Ein Trio von Geschmäckern, das durch seine perfekte Grillade begeistert und jeden Fleischliebhaber zufriedenstellt. (1,2,4,G)

| PESCE

Salmone alla griglia

27,90 €

frisches norwegisches Lachsfilet (200g) vom Grill, frischen Kräutern, ital. Olivenöl „extra vergine“, marinierten Tomaten, mit mediterranem Gemüse und Tageskartoffeln (D)

Calamari alla griglia

27,90 €

zarte Calamari vom Rost, verfeinert mit frischem Kräuteraroma, einer Note Knoblauch und bestem kaltgepresstem Olivenöl (K)

Scampi alla griglia

27,90 €

Riesengarnelen vom Grill mit frischem Kräuteraroma, bestem kaltgepresstem Olivenöl und einer Note Knoblauch (B)

Sinfonia di pesce

28,90 €

Sinfonie aus Garnelen, Calamari, Doradenfilet und Silberlachsfilet, Rosmarin, Kartoffeln und mediterranem Gemüse, verfeinert mit unserem Butter-Kräuteraroma

| DESSERT

Souffle al cioccolato	VEGETARISCH	7,20 €
Schokoladen-Souffle mit flüssigem Schokoladenkern, Sahnehaube, Amarenakirschen. (2,9,A1,E)		
Panna cotta crema di fragole	VEGETARISCH	7,20 €
Panna Cotta im Glas mit Erbeersauce (E)		
Tiramisù	VEGETARISCH	7,20 €
hausgemachte Tiramisù (9,10,A,E)		
Tartufo al cioccolato	VEGETARISCH	7,20 €
Schokotrüffeleis auf Waldfruchtspiegel mit Sahnehaube und Deko aus frischen Früchten (E)		
Cassatina siciliana	VEGETARISCH	7,20 €
Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten und Pistazien auf frischen marinierten Erdbeeren (9,E,F4)		
Soufflé al pistacchio	VEGAN	7,20 €
Pistazien Soufflé mit frische Obst und Vanille Eis (4,9)		