

Unsere Weinempfehlung ^L

Greco di Tufo D.O.C.G.

LunaNera, Kampanien

0,2 l 6,60 €

0,75 l 23,00 €

Farbe: Helles sonnengelb.

Geruch: Intensiv und fruchtig mit einem feinen Aroma nach Aprikose.

Geschmack: Trocken, weich, mit einer angenehmen Fülle und sommerlicher Frische.



Cala Silente Vermentino di Sardegna D.O.C.

Santadi, Sardinien

0,2 l 6,60 €

0,75 l 23,00 €

Farbe: Strohgelb mit leichten, grüngoldenen Reflexen.

Geruch: Intensiv und komplex mit Noten von Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten.

Geschmack: Trocken, besonders fein und ausgeglichen.



Sauvignon Bianco Friul I.G.T.

Casonato, Venetien

0,2 l 6,60 €

0,75 l 23,00 €

Farbe: Helle, leuchtende gelbe und grünliche Reflexe.

Geruch: Unheimlich intensive Noten von Stachelbeere, Apfel mit leichten Zitrusnoten.

Geschmack: Trocken und cremig mit fruchtigen Komponenten und einen ausgewogenen Säurespiel.



Bardolino Chiaretto D.O.C.

Fabiano, Venetien

0,2 l 5,20 €

0,75 l 18,00 €

Farbe: Erdbeerrosa

Geruch: Erdbeer- und Himbeeraromen mit ein bisschen Kirsche

Geschmack: Kräftig, trocken aber trotzdem süffig mit einer angenehmen Säure und einem langen Abgang.



Lacryma di Christi rosso D.O.C.

Mastroberardino, Kampanien

0,2 l 6,60 €

0,75 l 23,00 €

Farbe: Rubinrot

Geruch: Aromen von Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren, dazu würzige Noten wie Pfeffer und Nelken.

Geschmack: Trocken, warm und weich mit feinen Tanninen.



Ramitello Rosso I.G.T.

Di Majo Norante, Molise

0,2 l 6,60 €

0,75 l 23,00 €

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Geruch: Komplex, samtig, an Weichselkirschen und Brombeeren erinnernd.

Geschmack: Schöne Balance zwischen Frucht, reifen Gerbstoffen und feiner Säure.



Nero d'Avola I.G.T.

Principe di Corleone, Sizilien

0,2 l 6,60 €

0,75 l 23,00 €

Farbe: Dunkles Kirschrot mit bräunlichen Komponenten.

Geruch: Waldbeeren mit einem Hauch von Kräutern und leichten Anklängen an Eichenholz und Vanille.

Geschmack: Gehaltvoll und elegant. Trocken mit ausgewogener Gerbstoffstruktur.



Antipasti - Vorspeisen

Misto di Verdure ^G verschiedene Gemüsevarianten in Tomatensauce mit Käse überbacken	€ 11,50
Insalata di Mare ^{B, D, 6} Frischer Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Sepia, Schrimps und Muscheln der Saison mit einem Zitronen-Olivenöl-Knoblauch-Dressing	€ 11,50
Carpaccio di Manzo ^{G, 6} Rohe hauchdünne Rindfleischscheiben mit Champignons, Rucola und Parmesanraspeln mit einem Zitronen-Olivenöl-Dressing	€ 11,50
Parmigiana di Melanzane ^{G, AA, C} Panierte Auberginenscheiben in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken	€ 11,50
Vitello Tonnato ^{C, D} Hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfisch-Kapern-Sardellen-Sauce	€ 11,50

Probieren Sie auch unsere Bruschette für nur € 4,50
Getoastetes Pizzabrot ^{AA} mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Olivenöl

Zuppe - Suppen

Minestrone Gemüsesuppe	€ 6,50
Crema di Spinaci ^G Spinatcremesuppe	€ 5,50
Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe	€ 5,50

Insalate – Salate

Unsere Salate werden mit unserem hauseigenen Dressing ^{7, L} verfeinert. Wir reichen Ihnen gerne zusätzlich Öl und Essig.

Insalata Verde ^{7, L} Grüner Salat	€ 3,00
Insalata Mista ^{7, L} Gemischter Salat	€ 4,50

Insalata di Pomodoro	€ 4,50
Tomatensalat mit Zwiebeln, Olivenöl und Oregano	
Insalata della Casa ^{7, G, D, L}	€ 9,50
Großer gemischter Salat mit Mozzarella, Lachswürfeln und Pilzen	
Insalata Ligure ^{5, 7, D, L}	€ 6,50
Gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen und Oliven	
Insalata di Caprese ^G	€ 8,50
Mozzarella mit Tomate und Basilikum	
Insalata di Tacchino ^{7, G, L}	€ 9,50
Großer gemischter Salat mit Putenbruststreifen vom Lavasteingrill, Mozzarella und Pilzen	

Spaghetti ^A

Spinaci e Ricotta ^G	€ 8,50
in einer Spinat-Ricotta-Sahne-Sauce	
Al Pesto ^G	€ 7,50
in einer Basilikum-Sahne-Sauce	
Alla Carbonara ^{G, C, 8}	€ 8,50
mit angebratenem Speck in einer Sauce aus Eigelb und Sahne sowie ein kleiner Schluck Weißwein	
Alle Vongole Veraci ^{D, L}	€ 12,50
mit Herzmuscheln, Knoblauch, Olivenöl und ital. Petersilie in einer Weißweinsauce oder in einer pikanten Tomatensauce	
Frutti di Mare ^{D, L, B}	€ 15,50
mit versch. Meeresfrüchten wie z.B. Tintenfisch, Sepia, Schrimps, Muscheln nach Verfügbarkeit, Knoblauch, frischen Tomaten und Olivenöl, leicht pikant	

Fettuccine – Bandnudeln ^{A,E,F}

Ai Porcini e Gamberi ^{D, L, B}	€ 11,50
mit Steinpilzen und Schrimps in einer Weißwein-Tomaten-Sauce	
Carne e Verdure	€ 11,50
mit Fleischstreifen und versch. Gemüse in einer würzigen Tomatensauce	

Salmone e Porri ^{D, G, L} € 10,50
mit Lachs und Lauch (flambiert), in einer Tomaten-Sahne-Sauce

Al Salmone ^{D, G, L} € 10,50
mit Lachs (flambiert), in einer Tomaten-Sahne-Sauce

Al Ragù ^{G, I} € 8,50
mit Bolognese und etwas Sahne

Tortellini alla Panna ^{C, A, G, I, J, F, K, 9, 8, 4} € 8,50
Tortellini in einer Schinken-Sahne-Sauce

Penne ^A

Quattro Formaggi ^G € 8,50
in einer Sahnesauce mit vier verschiedenen Käsesorten

Alle Verdure € 9,50
in einer Tomatensauce mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch, leicht pikant

Al Pesto ^G € 7,50
in einer Basilikum-Sahne-Sauce

Al Forno ^{G, I, 9, 8, 4} € 9,50
in einer Bolognese-Sahnesauce, mit Schinken und Pilzen
überbacken mit Käse

Pasta fatta in Casa - Hausgemachte Pasta

Gnocchi - Hausgemachte Kartoffelklöschen ^{AA}

Sorrento ^G € 8,50
mit Tomatensauce und Mozzarella

Gorgonzola ^G € 8,50
in einer Gorgonzola-Sahne-Sauce

Al Forno ^{G, I, 9, 8, 4} € 9,50
in einer Bolognese-Sahnesauce, mit Schinken und Pilzen
überbacken mit Käse

Cannelloni – hausgemachte Teigrollen mit unterschiedlicher Füllung ^{C, A, F}

Alle Melanzane ^G € 11,50
mit einer Auberginen-Ricotta-Füllung in einer Tomatensauce

Al Salmone ^{G, D} € 11,50
mit einer Lachs-Ricotta-Füllung in einer Tomaten-Sahnesauce

Alla Ricotta e Spinaci ^G € 11,50
mit einer Spinat-Ricotta-Füllung in einer Spinatcremesauce

Lasagne - unsere Lasagne wird erst auf Bestellung frisch zubereitet ^{C, A, F}

Lasagne Tradizionale ^{G, I, 9, 8, 4, AA} € 11,50
Lasagne nach Art des Hauses – mit Schinken, Pilzen, Bolognese, Tomatensauce sowie Béchamelsauce

Lasagne alle Verdure ^{AA, G} € 11,50
Lasagne mit verschiedenem Gemüse in einer Tomaten-Béchamelsauce

Pizze – Pizzen ^{AA, G}

Alle unsere Pizzen werden erst frisch auf Bestellung zubereitet. Dies bedeutet im Umkehrschluss, dass Sie Ihre Pizzen so bestellen können, wie Sie diese bevorzugen. Die Basis jeder Pizza bildet unsere Tomatensauce sowie unser Mozzarella.

Margherita € 6,00
mit Mozzarella

Prosciutto ^{9, 8, 4} € 7,50
mit Schinken

Salami ^{1a, 4, 9} € 7,50
mit Salami

Prosciutto e Funghi ^{9, 8, 4} € 8,00
mit Schinken und Pilzen

Salami e Funghi ^{1a, 4, 9} € 8,00
mit Salami und Pilzen

Della Casa ^G € 10,50
mit frischen Tomatenwürfeln, Parmaschinken, Rucola und Parmesanlamellen

Broccoli e Gorgonzola ^G € 8,50
mit Broccoli und Gorgonzola

Salmone e Spinaci ^D mit Lachs und Spinat	€ 9,50
Alle Verdure mit verschiedenem Gemüse	€ 9,50
Salame Piccante e Pecorino ^{1a, 4, 9, G} mit pikanter Salami und Schafskäse	€ 8,50
Pizza Caruso mit Thunfisch und Zwiebeln	€ 7,50
Pizza Hawaii ^{9, 8, 4} mit Schinken und Ananas	€ 8,00

Carni - Fleischgerichte

Filetto – Rinderfilet-Medaillons

Aus bestem argentinischem Rinderfilet ca. 220 g

Alla Griglia vom Lavasteingrill	€ 23,50
Al Pepe ⁹ mit grünen Pfefferkörnern in einer Cognac-Sahne-Sauce	€ 26,50
Ai Porcini (Vino bianco o alla Panna) mit Steinpilzen in einer Weißwein-Sauce ^L oder Sahnesauce ^G	€ 26,50
Alla Gorgonzola ^G in einer Gorgonzola-Sahne-Sauce	€ 26,50
Alla Pizzaiola mit Knoblauch in einer Tomaten-Oregano-Sauce	€ 26,50

Alle Fleischgerichte servieren wir mit einer Tagesbeilage

Scaloppina - Schweinefilet-Medaillon

Alla Griglia vom Lavasteingrill	€ 16,50
Al Limone ^{L, 6} in einer Weißwein-Zitronen-Sauce	€ 18,50

Ai Funghi € 18,50
mit Champignons in einer Weißwein^L- oder Sahnesauce^G

Pesce – Fischgerichte ^D

Wir garantieren die Qualität unserer Fischprodukte! Lassen Sie sich überraschen!

Salmone € 17,50
Frischer Lachs vom Lavasteingrill mit Spinat

Branzino € 24,50
Wolfsbarsch vom Lavasteingrill mit Spinat

Orata € 23,50
Dorade vom Lavasteingrill mit Spinat

Grigliata Mista € 24,50
Gemischter Fischteller vom Lavasteingrill mit verschiedenem Gemüse

Calamari alla Livornese ⁵ € 16,50
Baby-Calamari mit frischen Tomaten, Kapern und Oliven in einer würzigen Tomatensauce mit Salzkartoffeln

Aperetivi

Campari Soda/Orange ¹	4cl € 5,50	Bitterino ¹	2cl € 2,50
Aperol Soda/Orange ^{1,3}	4cl € 4,50	Cinar Soda ¹	4cl € 4,50
Martini Bianco/Rosso ^{1,7}	5cl € 4,50	Sherry	4cl € 4,50
Prosecco ⁷	1cl € 5,90	Aperol Spritz ¹	5cl € 6,50

Bevande Analcoliche – Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1, 2, 10, 11}	0,2l € 1,90
Fanta ^{1b, 9}	0,4l € 3,60
Sprite ¹⁰	
Spezi ^{1, 2, 9}	
Cola Light / Cola Zero ^{1, 2, 10, 11}	
Apfelsaftschorle	
Bitter Lemon ^{9, 3}	
Orangensaft	0,2l € 2,00
Johannesbeernektar	0,4l € 3,80
Apfelsaft	

San Pellegrino	0,25l € 1,80
	0,7l € 4,20
Aqua Panna (Stilles Wasser)	0,5l € 2,80

Birre – Bier

Fürstenberg Pils	0,33l € 3,20
Tannenzäpfle	0,33l € 3,20
Paulaner Hefeweizen	0,5l € 3,80
Radler	0,5l € 3,00

Vini Bianchi – Weißweine ^L

Pinot Grigio	0,2l € 4,80
Rose'	0,2l € 4,80

Vini Rossi – Rotweine ^L

Montepulciano	0,2l € 4,80
Lambrusco	0,2l € 4,80

Weitere Weine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte oder lassen Sie sich beraten

Digestivi

Ramazzotti	2cl € 3,00	Brandy	4cl € 4,50
Limoncello	2cl € 3,00	Scotch	4cl € 5,50
Portwein	2cl € 3,00	Grappa Barrique	2cl € 4,90
Averna	2cl € 3,00	Grappa hell	2cl € 4,90
Sambuca	2cl € 3,00		
Amaretto	2cl € 3,00		

Dessert

Tirami Su' ^{G, 2, AA, C}	€ 4,50
Hausgemachte italienische Nachspeise	
Panna Cotta ^G	€ 4,50
Lamponi con Gelato ^G	€ 4,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren*	
Tartufo ^{H, C, L, G, E2, F, AB}	€ 4,50
Italienische Eisspezialität (enthält Haselnüsse)	
Cassata	€ 5,50
Eistörtchen mit kandierten Früchten ^G	
Dessert Misto	€ 6,50
verschiedene Nachspeisen des Hauses <small>(enthält alle unter „Dessert“ angegebenen Zusatzstoffe)</small>	

Bevande Calde – Heiße Getränke

Espresso ²	€ 1,90
Espresso Doppio ²	€ 3,60
Espresso Coretto ²	€ 2,60
Cappuccino ^{2, G}	€ 2,30
Tasse Kaffee	€ 2,10
Glas Tee	€ 1,90
Glas Tee mit Rum	€ 3,30
Latte & Caffè (Milchkaffee) ^{2, G}	€ 2,60

Allergene und Zusatzstoffe

A = Hartweizengrieß AA = Weizenmehl AB = Weizenstärke	B = Krebstiere/ - erzeugnisse
C = Eier/- erzeugnisse	D = Fisch/- erzeugnisse
E1 = Erdnüsse/- erzeugnisse E2 = Haselnüsse/- erzeugnisse	F = Soja/- erzeugnisse
G = Milch/- erzeugnisse	H = Schalenfrüchte
I = Sellerie/- erzeugnisse	J = Senf/- erzeugnisse
K = Sesam/- erzeugnisse	L = Schwefeldioxid & Sulfite
M = Lupinen/- erzeugnisse	N = Weichtiere (Mollusken)
1 = enthält Farbstoffe 1a = echtes Karmin 1b = Carotin	2 = enthält Koffein
3 = enthält Chinin	4 = enthält Konservierungsstoffe
5 = Oliven sind geschwärzt	6 = Zitronen sind gewachst
7 = geschwefelt	8 = mit Nitritpökelsalz
9 = enthält Antioxidationsmittel	10 = mit Süßungsmittel(n)
11 = enthält eine Phenylalaninquelle	

Wir kennzeichnen unsere Überschriften wie z.B. Penne, Pizzen oder Fisch mit den jeweiligen Zusatzstoffen und Allergenen, damit die immer gleiche/n Komponente/n nicht mehrfach gekennzeichnet werden muss/müssen. Sollte das einzelne Gericht andere Zusatzstoffe oder Allergene beinhalten, so werden diese selbstverständlich extra gekennzeichnet. Bei weiteren Fragen können Sie sich gerne jederzeit an uns wenden.