

Antipasti – Vorspeisen EUR

Bruschetta 5,00

3 Stück geröstete Brotscheiben mit frischen
Tomatenwürfeln, Olivenöl und Basilikum

Caprese 8,50

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato 10,50

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

Carpaccio di Manzo 11,50

Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesan

Variazione di Antipasti 10,50

Gemischter Vorspeisenteller

Minestra – Suppen

Zuppa di Pomodoro 5,50

Tomatencremesuppe

Minestrone 5,50

Italienische Gemüsesuppe

Insalate – Salate

Insalata Mista 5,50

Gemischter Salat

Insalata di Capricciosa 8,50

Gem. Salat mit Thunfisch, Käse⁽²⁾, Ei und Artischocken

Insalata della Casa 11,50

Gem. Salat mit gegrillten Putenbruststreifen,
Champignons und Zwiebeln

Rucola con Parmigiano 8,50

Rucola Salat mit Parmesan und Kirschtomaten

Zu allen Salaten servieren wir wahlweise
Joghurt- oder Balsamicodressing⁽¹⁾

Alle Preise inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

Liste der erlaubten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Pasta – Nudeln EUR

Spaghetti A.O.P. 8,00

Knoblauch, Olivenöl und Peperoni, scharf!!!

Spaghetti Spinaci e Gorgonzola 9,50

Blattspinat, Gorgonzola, Sahne

Penne Vegetariani 8,50

Frisches Gemüse in Olivenöl, Knoblauch und Kräutern

Penne all' Arrabbiata 8,50

mit Oliven⁽⁶⁾, Peperoni und Tomatensauce, scharf!!!

Fettuccine al Salmone 10,50

mit Lachs und Kirschtomaten in rosa Sahnesauce

Fettuccine al Ragú di Vitello 12,50

mit Kalbsragoût und Pilzen

Linguine Straccetti di Manzo 15,50

mit Rinderfiletstreifen, Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch und Peperoni in Olivenöl

Linguine Rucola e Gamberi 12,50

mit frischen Tomaten, Garnelen, Knoblauch und Rucola in Olivenöl

Gnocchi Sorrentina 9,50

Kartoffel-Nudeln mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

Ravioli al Burro e Salvia 9,50

Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta an Butter, Salbei und geriebenen Parmesan

Risotto – Reis

Risotto ai Porcini 11,50

mit Steinpilzen

Risotto ai Gamberetti e Zafferano 12,50

mit Safranreis und Shrimps

Pizza	EUR
Margherita Tomatensauce, Gouda ⁽²⁾	5,00
Salame mit Salami ^(1,4)	5,50
Prosciutto mit Vorderschinken ^(4,13)	6,00
Spinaci mit Blattspinat und Knoblauch	6,50
Funghi mit Champignons	6,50
Tonno e Cipolle mit Thunfisch und Zwiebeln	7,50
Hawaiï mit Vorderschinken ^(4,13) und Ananas	7,50
Napoli mit Oliven ⁽⁶⁾ , Kapern, Sardellen, Knoblauch	7,50
Diavolo mit scharfer Salami ^(1,4) , Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Oliven ⁽⁶⁾ , scharf!!!	7,50
Mista mit Salami ^(1,4) , Vorderschinken ^(4,13) , Champignons, Paprika und Artischocken	8,00
Pomodoro e Mozzarella mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	9,00
Quattro Stagione mit Vorderschinken ^(4,13) , Champignons, Thunfisch und Blattspinat	8,00
Spinaci e Gamberetti mit Blattspinat und Shrimps	9,00
Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	9,00
Rucola e Parma mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan	10,00

La Carne – Fleisch EUR

Bistecca alla Griglia 18,50

Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit Kräuterbutter
Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

Filetto alla Griglia 24,50

Argentinisches Black Angus Filet mit Kräuterbutter
Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

Scaloppine al Gorgonzola 18,50

Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce mit Rucola
Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

Piccata Milanese 16,50

Kalbsschnitzel in Eihülle
Beilage: Spaghetti al Pomodoro

Tacchino alla Griglia 12,50

Putensteak mit Kräuterbutter
Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Salat

Tacchino alla Caprese 15,50

Putensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Salat

Il Pesce – Fisch

Salmone alla Griglia 16,50

Lachsschnitte gegrillt
Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

Coda di rospo alle Erbe 19,50

Seeteufel gegrillt mit frischen Kräutern
Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Salat

Gamberoni alla Griglia 21,50

3 Black Tiger Riesengarnelen gegrillt
Beilage: Spaghetti A.O.P.

Küche:

von 11:30 h – 14:30 h

von 17:30 h – 22:30 h

Aperitivi

		EUR
Aperol Spritz ⁽¹⁾ mit Vino bianco	0,2 l	6,00
Hugo	0,2 l	6,00
Prosecco Aperol ⁽¹⁾	0,1 l	4,50
Gl. Prosecco D.O.C. Brut	0,1 l	4,00
Campari ⁽¹⁾ Soda oder Orange	4 cl	6,50
Cynar auf Eis	4 cl	4,00
Sherry (medium, dry)	4 cl	4,00
Martini (bianco, rosso ⁽¹⁾ , dry)	5 cl	4,00

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	2,30
San Pellegrino	0,75 l	5,20
Acqua Panna	0,25 l	2,30
Acqua Panna	0,75 l	5,20
Coca Cola ^(1;3;9)	0,2 l	2,20
Coca Cola ^(1;3;9)	0,4 l	3,90
Coca Cola light ^(1;2;3;9;12)	0,2 l	2,20
Coca Cola light ^(1;2;3;9;12)	0,4 l	3,90
Fanta ^(1;2;3)	0,2 l	2,20
Fanta ^(1;2;3)	0,4 l	3,90
Sprite ^(1;2;3)	0,2 l	2,20
Sprite ^(1;2;3)	0,4 l	3,90
Lift Apfelschorle ⁽²⁾	0,2 l	2,20
Lift Apfelschorle ⁽²⁾	0,4 l	3,90
Bonaqua Tafelwasser	0,2 l	1,60
Granini Orangensaft	0,2 l	2,50
Granini Apfelsaft	0,2 l	2,50
Schweppes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,2 l	2,50
Schweppes Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2 l	2,50
Bionade Holunder	0,33 l	2,80

Heissgetränke

	EUR
Caffé ⁽⁹⁾	2,00
Espresso ⁽⁹⁾	2,00
Espresso Macchiato ⁽⁹⁾	2,20
Doppio Espresso ⁽⁹⁾	3,50
Doppio Espresso Macchiato ⁽⁹⁾	3,70
Espresso Coretto ⁽⁹⁾ (mit Grappa)	3,70
Cappuccino ⁽⁹⁾	2,40
Caffé Latte (Milchkaffee) ⁽⁹⁾	2,80
Latte Macchiato ⁽⁹⁾	2,80
Schokolade mit Sahne	2,80
Tee -alle Sorten-	2,20

Biere

Füchschen Alt	0,25 l	2,00
Füchschen Alt	0,4 l	3,00
Stauder Pilsener	0,25 l	2,20
Stauder Pilsener	0,4 l	3,30
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,50
Paulaner Hefeweizen -alkoholfrei-	0,5 l	3,50
Peroni -italienisches helles Bier-	0,33 l	2,80
Stauder Pilsener -alkoholfrei-	0,33 l	2,90

Brandy - Cognac - Whiskey

Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Calvados	2 cl	3,50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50
Martell	2 cl	3,50
Johonny Walker Red Label	4 cl	4,50
Jim Beam	4 cl	4,50
Ballentine's finest	4 cl	4,50

Digestiv

		EUR
Grappa „della Casa“	2 cl	4,00
Averna	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Limoncello	2 cl	3,50
Fernet Branca oder Menta ⁽²⁾	2 cl	3,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50
Absolut Vodka	2 cl	3,50

Offene Weißweine

Regaleali IGT	0,15 l	4,40
Lugana „S. Christina“ DOC	0,15 l	5,60
Pinot Grigio IGT	0,15 l	3,20
Chardonnay DOC	0,15 l	3,20
Weinschorle	0,2 l	3,50

Offene Rotweine

Primitivo – Negro Amaro IGT	0,15 l	3,40
Montepulciano d’Abruzzo DOC	0,15 l	3,20
Chianti DOC	0,15 l	3,40
Merlot IGT	0,15 l	3,20

Offener Rose

Montepulciano Chiaretto DOC	0,15 l	3,20
-----------------------------	--------	------

Flaschenweine entnehmen Sie bitte
aus der Weinkarte !!!

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff(en), 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln,
- 4) mit Geschmacksverstärkern, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat,
- 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel(en),
- 12) enthält eine Phenylalalinquelle, 13) gewachst,
- 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz