

Antipasti /Vorspeisen / Starter

- | | |
|--|----------------|
| 1- Bruschetta Classica | 5,30 € |
| Tomatenwürfel mit Olivenöl und Knoblauch auf knusprigem Weißbrotscheiben
diced tomatoes with olive oil and garlic on crusty white bread | |
| 2- Insalata Caprese | 8,90 € |
| Tomatenscheiben mit Mozzarella & frischem Basilikum
tomatoes with mozzarella cheese and fresh basil | |
| 4- Carpaccio di Bresaola | 13,90 € |
| luftgetrockneter italienischer Rinderschinken vom feinsten
garniert mit Rucola & Grana Padano
Cured Italian ham from finest garnished with rucola and grana padano cheese | |
| 8- Cocktail di Gamberetti | 8,90 € |
| Shrimps-Cocktail
Shrimp cocktail | |
| 9- Antipasti Misto | 13,90 € |
| gemischter vorspeisenteller Nach Art des Hauses
mixed appetizer plate dish a bit of everything | |
| 10- Grigliata di Verdure | 11,90 € |
| Zucchini,Auberginen und Paprika vom Grill
Zucchini,eggplant and peppers grilled | |
| 11-Bruschetta di Parma | 7,90 € |
| mit Tomatenwürfel,Parmaschinken,Olivenöl und Knoblauch
auf knusprigem Weißbrotscheiben
with diced tomatoes,parma-ham,olive oil and garlic on crusty white bread | |

Zuppa / Suppen / Soup

- | | |
|--|---------------|
| 15-Crema di Pomodoro | 4,90 € |
| Tomatencremesuppe
Tomato soup | |
| 17- Minestrone | 5,90 € |
| Italienische Gemüsesuppe
Vegetable soup | |

Insalata/Salate/Salad

20- Insalata Verde **4,60 €**
Grüner Salat
green salad

21- Insalata Mista **5,60 €**
Gemischter Salat der Saison
Mixed salad of the season

22- Insalata di Pomodoro e Tonno **7,90 €**
Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln und Thunfisch
fresh Tomato salad with onions and tuna

23- Insalata di Rucola **9,50 €**
Rucola Salat mit Tomaten & Grana Padano
Rucola salad with tomatoes and Grana Padano cheese

24- Insalata di Tonno **10,50 €**
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Mais & Käse
large mixed salad with tuna, corn and cheese

26- Insalata di Pollo **11,50 €**
großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen vom Grill
large mixed salad with grilled chicken slices

27- Insalata di Gamberoni **13,90 €**
Riesengarnelen-Spieße vom Grill mit Knoblauch auf Rucola Salat
king prawns grilled with garlic on rucola salad

Pasta / Nudelgerichte / Pasta Spaghetti

72-Spaghetti Carbonara ^{6,8} mit Ei ,Speck in Käsesahnesauce with eggs, bacon, cheese and cream sauce	9,30 €
73- Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Weißweinsauce with mixed seafood and garlic in white wine sauce	11,90 €
74- Spaghetti della Casa mit frische Pilze und Erbsen in Bolognese Sahnesauce with fresh mushrooms, peas and minced meat in tomato sauce	9,80 €
76- Spaghetti Bolognese mit Bolognese-Sauce with Bolognesesauce	9,30 €
78- Spaghetti al Tonno ⁷ mit Thunfisch und Oliven, in Tomatensauce with Tuna and olives in tomato sauce	9,80 €
79-Spaghetti all'amatriciana ⁸ mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce with bacon and onions in tomato sauce	9,00 €

Tortellini

85-Tortellini alla Panna ^{5,6} mit Schinken in Käsesahnesauce with ham and cheese cream sauce	9,60 €
87- Tortellini ai Broccoli ⁵ mit Broccoli in Sahnesauce with broccoli in cream sauce	9,60 €
88- Tortellini alla Rustica ^{5,8} mit Speck und Champignons in Hackfleischsahnesauce with bacon,mushrooms in minced meat cream sauce	9,90 €

Pasta / Nudelgerichte / Pasta
Gnocchi

- 100- Gnocchi alla Sorrentina ⁴ 9,60 €**
mit Mozzarella in Tomatensauce
with Mozzarella in tomato sauce
- 101- Gnocchi ai Quattro Formaggi ^{4.6} 9,90 €**
in vier verschiedene Käsesauce
in four varieties of cheese sauce
- 102- Gnocchi al Pesto e Gamberetti ⁴ 10,30 €**
mit Shrimps in Pestosauce
with shrimp in pesto sauce

Tagliatelle
Grüne Bandnudeln/Green Tagliatelle

- 105- Tagliatelle "La Fortuna" 11,90 €**
mit Zucchini und Shrimps in Sahnesauce
with zucchini and shrimps in cream sauce
- 106-Tagliatelle al Ragù di vitello 14,30 €**
mit Kalbsrückenstreifen,Waldpilzen und frische Tomaten
with veal strips,woodland mushrooms and fresh tomatoes
- 107- Tagliatelle al Salmone 11,90 €**
mit Lachstreifen in Tomatensahnesauce
with salmon strips in tomato cream sauce
- 108- Tagliatelle Primavera 11,50 €**
mit frisches Gemüse der Saison in Tomatensauce
with fresh seasonal vegetables in tomato sauce
- 109- Tagliatelle dello Chef 11,90 €**
mit Rinderhackfleisch,Kartoffeln und Zwiebeln in leichte Weißweinsauce
with minced meat,potatoes and onions in light white wine sauce

Pasta / Nudelgerichte / Pasta

Penne

120- Penne all'arrabbiata **8,90 €**
mit scharfer Tomatensauce
with spicy tomato sauce

121- Penne Mantecate **9,30 €**
mit Hackfleischtomatensahnesauce
with minced meat cream sauce

125- Penne alla Norma ⁶ **9,90 €**
mit Auberginen,frische Tomaten,Mozzarella und Basilikum
with eggplant, fresh tomatoes, mozzarella and basil

Pasta al forno / Nudeln überbacken /baked pasta

140- Lasagne Bolognese⁶ **9,90 €**
Lasagne mit Bolognesesauce und Käse überbacken
lasagne with bolognese sauce and cheese baked in the oven

141- Penne al Forno⁶ **9,80 €**
mit Bolognese-Sauce, Erbsen, frische Pilze mit Käse überbacken
with Bolognese sauce, peas, fresh mushrooms with cheese, baked in the oven

142- Tris al Forno⁶ **9,80 €**
dreierlei Nudelsorten mit Bolognesesauce und Käse überbacken
three sorts of noodles with Bolognese sauce and cheese, baked in the oven

143- Cannelloni⁶ **9,90 €**
Große Röhrennudeln Gefüllt mit Spinat und Ricotta frisch käse überbacken
large filled tubes of pasta with spinach and ricotta cheese, baked in the oven

Pizza

40-Focaccia Bianco knuspriges Pizzabrot mit Knoblauch und Oregano pizza bread with garlic and oregano	4,70 €
41-Pizza Margherita⁶ mit Tomatensauce, Mozzarella und frisches Basilikum with tomato sauce, Mozzarella cheese and fresh basil	7,30 €
42- Pizza Funghi⁶ mit frische Champignons with fresh mushrooms	8,30 €
43- Pizza Tonno⁶ mit Thunfisch und Zwiebeln with tuna and onions	9,30 €
44- Salame^{2,6} mit Salami with salami	9,30 €
45- Prosciutto^{1,6} mit Schinken with ham	9,30 €
46- Pizza Diavolo^{2,6,7} mit Salami, Zwiebeln ,Paprika und Oliven (Scharf) with salami onions Pepper and olives hot spicy	9,80 €
47- Pizza Ali Baba^{2,6} mit Peperoni, Rindersalami und Zwiebeln with pepperoni, beef salami and onions	9,90 €
48- Pizza Hawaii^{1,6} mit Schinken und Ananas with ham and pineapple	9,30 €

Pizza

51- Pizza Prosciutto e Carciofi^{1.6} mit Schinken und Artischocken with ham and Artichokes	9,30 €
53- Pizza Carciofi⁶ mit Artischocken with artichokes	9,00 €
54- Quattro Stagioni^{1.2.6} Vier Jahreszeiten four Seasons	10,30 €
55- Prosciutto e Salame^{1.2.6} mit Schinken und Salami with ham and Salami	9,60 €
56- Pizza Prosciutto e Funghi^{1.6} mit Schinken und frischen Champignons with ham and fresh mushroom	9,30 €
57- Pizza Tre gusti^{1.2.6} mit Schinken, Salami und frische Champignons with ham, salami and fresh mushroom	9,90 €
59-Pizza Gamberetti⁶ mit Shrimps und Knoblauch with shrimps and garlic	9,50 €
60-Pizza Spinaci⁶ mit Spinat with spinach	9,30 €

Pizza Speciale

808- Pizza Vegetale⁶ mit Frisches Gemüse der Saison und Rucola with fresh seasonal vegetables and rucola	11,90 €
809- Pizza Parma⁶ mit Parmaschinken, Rucola und Grana Padano with parma-ham, rucola and Grana Padano cheese	12,30 €
810- Pizza alla Calabres^{2.6.7} mit Scharfer Salami, Artischocken, Gorgonzola Käse und Oliven with hot spicy salami, artichokes gorgonzola cheese and olives	12,50 €
812- Pizza Caprese Originale⁶ mit Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum und Rucola With mozzarella cheese, fresh tomatoes, basil and Rucola	11,60 €
813- Pizza Frutti di Mare⁶ mit Meeresfrüchten und Knoblauch with mixed seafood and garlic	11,90 €
814- Pizza Quattro Formaggi⁶ mit vier verschiedene Käsesorten with four varieties of cheese	10,90 €
815- Pizza tre Salame^{2.6} mit drei Verschiedene Salamisorten with three varieties of salami	11,90 €
816- Pizza Bolognese⁶ mit Bolognese-Sauce und frischen Pilzen with Bolognesesauce and fresh mushrooms	10,90 €
817- Salame Piccante^{2.6} mit scharfer Salami with hot spicy salami	11,90 €

Carne / Fleischgerichte / Meat dishes

**Alle Fleischgerichte servieren wir mit Salat der Saison
All meat dishes are served with Mixed salad of the season**

**Ihnen stehen drei Beilegen zu Wahl
You can choose between three side dishes:
Frisches Gemüse, Kartoffeln oder Pasta
fresh vegetables, potatoes or Pasta**

170- Scaloppina alla Valdostana (ca. 200 g)	23,90 €
Kalbsrücken mit Schinken und Mozzarella in Weißweinsauce	
Veal with ham and Mozzarella cheese in white wine sauce	
171- Scaloppina ai funghi (ca. 200 g)	23,50 €
Kalbsrücken in Waldpilzsauce	
veal saddle in woodland mushrooms sauce	
172- Scaloppina al Limone (ca. 200 g)	22,90 €
Kalbsrücken in Zitronensauce	
Veal saddle in lemon sauce	
173- Entrecôte alla Griglia (ca. 220 g)	21,50 €
Entrecôte vom Grill	
Entrecôte steak,grilled	
174- Tagliata di Entrecôte agrodolce (ca. 220 g)	21,90 €
Entrecôtestreifen vom Grill mit Zwiebeln Süß Sauer	
strips from Entrecôte grilled with onions Sweet Sour	
178- Petto di Pollo alla Griglia	14,90 €
Hähnchenbrust vom Grill	
grilled Chicken breast	

Pesce / Fischgerichte / Fish dishes

**Alle Fischgerichte servieren wir mit Salat der Saison
All fish dishes are served with Mixed salad of the season**

**Ihnen stehen drei Beilegen zu Wahl
You can choose between three side dishes:
Frisches Gemüse, Kartoffeln oder Pasta
fresh vegetables, potatoes or Pasta**

- | | |
|---|----------------|
| 180- Filetto di Salmone alla Griglia
Lachsfilet vom Grill
grilled salmon filet | 18,90 € |
| 182- Filetto di Salmone al Pepe Rosa
Lachsfilet in roter Pfeffersauce
Salmon fillet in red pepper sauce | 19,50 € |
| 184- Orata al Cartoccio e Gamberoni
Goldbrasse und Riesengarnelen aus dem Backofen
mit Knoblauch und Mediterrane Kräutern serviert im Alufolie
sea bream and king prawns from the oven
with garlic and Mediterranean herbs served in aluminum foil | 21,90 € |
| 185- Gamberoni al Diavolo
geschälte Riesengarnelen mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce
peeled king prawns with garlic in hot tomato sauce | 18,90 € |
| 186- Sogliola al Burro
Seezunge am Stück in Buttersauce
sole fish in butter sauce | 21,90 € |
| 187- Pesce Spada alla Calabrese
Schwertfischfilet vom Grill mit Knoblauch und Kräuterdressing
grilled swordfish fillet with garlic and herb dressing | 19,50 € |

Dolce / Nachtisch / Sweets

190- Tiramisu della Casa	5,00 €
Tiramisu nach Art des Hauses	
home-made Italian cream-cake	
with coffee and amaretto	
191- Panna Cotta	4,90 €
Panna Cotta mit Waldbeerensauce	
Creampudding with woodland berry sauce	
192- Frutta flambé con Miele	5,30 €
Flambierte Ananas und Banane mit Honig	
Flambéed pineapple and banana with honey	
193- Tartufo Nero	5,00 €
Schokolade-Eisbällchen mit Vanilleeisfüllung und Kakao überstreut	
hocolate ice-cream balls with vanilla filling and cocoa powder	
194- Millefoglie con crema chantilly	5,50 €
Blätterteigschnitten mit Vanillecreme-Füllung	
Millefoglie with vanilla cream filling	
195- Gelato Stracciatella	4,50 €
Stracciatella Eis mit Sahne	
Starcciatella ice-creme with wipped cream	

Aperitivo / Aperitiv / Aperitif

250	Martini Bianco	4 cl	3,50 €
252	Prosecco Piccolo	0,2 l / 0,75l FL	7,90 € / 21,50 €
253	Aperol Sprizz	6 cl	6,50 €
256	Campari Soda**	4 cl	3,50 €
257	Campari Orange**	6 cl	4,90 €

Digestivi, Whisky & Cognac

500	Ramazotti**	2 cl	3,30 €
501	Averna**	2 cl	3,30 €
502	Limoncello**	2 cl	3,50 €
503	Sambuca**	2 cl	3,50 €
504	Fernet Branca**	2 cl	3,30 €
505	Williams Birne	2 cl	3,50 €
506	Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €
507	Jack Daniels/Jacky Cola	2 cl	5,90 €
508	Grappa Nonino 43%	2 cl	5,90 €
509	Grappa della Casa	2 cl	3,90 €

Bevande non alcoliche / Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic beverages

201	Tafelwasser	0,2/0,4l (204)	1,40/2,30 €
203	San Pellegrino	0,5/0,75(202)	3,90/4,90 €
205	Aqua Panna	0,5/0,75l (206)	3,90/4,90 €
207	Pepsi Cola***	0,2/0,4l	2,20/3,20 €
209	Mirinda***	0,2 / 0,4l	2,20/3,20 €
211	Sprite	0,2 / 0,4l	2,20 / 3,20 €
213	Pepsi Light***	0,2 / 0,4l	2,20/3,20 €
215	Saftschorle	0,2 / 0,4l	2,20/3,20 €
217	Spezi***	0,2/0,4l	2,20/3,20 €
219	Orangensaft/Apfelsaft	0,2/0,4l	2,80/3,50 €
225	Johannisbeer-Nektar	0,2/0,4l	2,80/3,50 €
227	Maracuja-Nektar	0,2/0,4l	2,80/3,50 €
229	Bitter Lemon***	0,2/0,4l	2,50/3,50 €
231	Ginger Ale**	0,2 l	2,80 €
232	Orangina Rouge/Yellow	250 ml	2,90 €

Birre / Biere / Beer

270	Löwenbräu Export vom Fass	0,3 l	2,90 €
271	Löwenbräu Export vom Fass	0,5 l	3,40 €
273	Franziskaner Hefeweizen vom Fass	0,5 l	3,60 €
274	Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,60 €
275	Franziskaner Kristallweizen	0,5 l	3,60 €
276	Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
277	Becks alkoholfreies Bier	0,33 l	2,90 €
278	Colaweizen / Russ (Weizenradler)	0,5 l	3,50 €
279	Radler	0,3 l	2,50 €
280	Radler	0,5 l	3,30 €

Vini Bianchi / Weißweine / White wine

290	Weißweinschorle	0,25 l	3,60 €
291	Vino della Casa (Hauswein)	0,25 l	4,30 €
292	Pinot Grigio	0,25 l	4,60 €
293	Trebbiano	0,25 l	4,80 €

Vini Rossi / Rotweine / Red wine

310	Rotweinschorle	0,25 l	3,60 €
311	Lambrusco (süßer Perlwein)	0,25 l	3,90 €
312	Chianti	0,25 l	5,80 €
314	Vino della Casa (Hauswein)	0,25 l	4,30 €
315	Sangiovese superiore	0,25 l	6,30 €

Vini Rosati / Roséweine / Rosé Wine

320	Roséweinschorle	0,25 l	3,60 €
321	Rosato della Casa (Hauswein)	0,25 l	4,50 €

Bevande Calde / Heiße Getränke / Hot Drinks

400	Kaffee Crema Extra große Tasse*	2,80 €
401	Espresso*	2,20 €
402	Espresso Macchiato*	2,50 €
403	Espresso Doppio*	4,20 €
404	Espresso Corretto mit Schuss*	3,50 €
405	Latte Macchiato*	3,50 €
406	Cappuccino Extra große Tasse*	3,50 €
407	Schwarztee	2,20 €
408	Pfefferminztee	2,20 €
409	Kamillentee	2,20 €
410	Grüner Tee	2,20 €
411	Früchtetee	2,20 €

Verwendete Zusatzstoffe - Speisen:

- 1.Vorderschinken: Nitrat, Konservierungsstoffe E250, Stabilisator E451, E452, E450, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel E301
- 2.Salami: Nitrat, Konservierungsstoffe, Dextrose, Stabilisator E301
3. Kapern: Weinessig, Antioxidationsmittel, Zitronensäure, Ascorbinsäure, Schwefeldioxid
- 4.Gnocchi: Zitronensäure, Konservierungsstoffe, Sorbinsäure
- 5.Tortellini: Pflanzliche Fette, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat
- 6.Käse: Konservierungsstoffe
- 7.Oliven: Eisensalze E579, E585
- 8.Speck:Konservierungsstoffe

Verwendete Zusatzstoffe - Getränke:

- * koffeinhaltig
- ** mit Farbstoff

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.