

## Antipasti / Vorspeisen

<b>1 - Bruschetta Classica</b>	<b>5,90 €</b>
Tomatenwürfel mit Knoblauch auf knusprigem Weißbrot	
<b>2 - Insalata Caprese</b>	<b>9,50 €</b>
Tomatenscheiben mit Mozzarella & frischem Basilikum	
<b>3 - Variatione di Bruschetta</b>	<b>11,90 €</b>
Bruschetta-Varianten nach Art des Hause	
<b>4 - Carpaccio di Manzo</b>	<b>13,90 €</b>
feine Rinderfiletscheiben, garniert mit Rucola & Parmesankäse	
<b>5 - Carpaccio di Salmone</b>	<b>13,90 €</b>
Lachsfilet-Carpaccio mit Parmesan und grünem Pfeffer	
<b>9 - Antipasti Misto</b>	<b>13,90 €</b>
gemischter Vorspeisenteller, von allem etwas	
<b>11 - Bruschetta di Parma</b>	<b>10,50 €</b>
Tomaten-Bruschetta mit hauchdünnen Parmaschinken-Scheiben	
<b>12 - Melanzane alla Griglia con Pomodoro e Mozzarella</b>	<b>11,90 €</b>
gegrillte Auberginen mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und mediterranen Kräutern	

## Zuppa / Suppen

<b>15 - Crema di Pomodoro</b>	<b>5,00 €</b>
Tomatencremesuppe	
<b>17 - Minestrone</b>	<b>6,50 €</b>
Italienische Gemüsesuppe	
<b>18 - Tortellini in Brodo</b>	<b>4,90 €</b>
Tortellini-Suppe in Gemüsebrühe	
<b>19 - Crema di funghi</b>	<b>5,50 €</b>
Champignoncremesuppe	

## **Insalata / Salate**

<b>20 - Insalata verde</b> grüner Salat mit Rucola und Gurken	<b>5,50 €</b>
<b>20.A - Insalatina Mista</b> kleiner gemischter Salat der Saison	<b>4,50 €</b>
<b>21 - Insalata Mista</b> gemischter Salat der Saison	<b>6,50 €</b>
<b>22 - Insalata Pomodoro e cipolla</b> Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven auf Rucola-Bett	<b>9,50 €</b>
<b>23 - Insalata di Rucola</b> Rucola-Salat mit Tomaten, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan	<b>13,90 €</b>
<b>24 - Insalata di Tonno</b> großer gemischter Salat mit Thunfisch, Mais und Mozzarella	<b>11,90 €</b>
<b>25 - Insalata di Patate e Tonno</b> lauwarmer Kartoffelsalat mit Thunfisch, Oliven und Ei	<b>11,90 €</b>
<b>26 - Insalata di Pollo</b> großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, und frischen Pilzen	<b>13,90 €</b>
<b>29 - Insalata di favola</b> großer gemischter Salat mit gegrillten Riesengarnelen, Hähnchenbruststreifen, Lachsstreifen und frischen Pilzen	<b>18,90 €</b>

## **Pasta / Nudelgerichte**

### **Spaghetti/Tortellini/Rigatoni/Gnocchi**

<b>71 - Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</b> mit Olivenöl & Knoblauch, leicht scharf	<b>8,50 €</b>
<b>72 - Spaghetti Carbonara</b> <sup>6,8</sup> mit Ei und Speck in Käsesahnesauce	<b>10,50 €</b>
<b>73 - Spaghetti frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce	<b>11,90 €</b>
<b>74 - Spaghetti della Casa</b> mit frischen Pilzen und Erbsen in Bolognese Béchamelsauce	<b>10,50 €</b>
<b>76 - Spaghetti Bolognese</b> mit Bolognese-Sauce	<b>9,80 €</b>
<b>80 - Spaghetti Primavera</b> <sup>6</sup> mit frischem Gemüse der Saison in Tomatensauce	<b>10,50 €</b>
<b>85 - Tortellini alla Panna</b> <sup>1,5,6</sup> mit Schinken in Käsesahnesauce	<b>9,80 €</b>
<b>95 - Rigatoni ai Quattro formaggi e spinaci</b> <sup>4,6</sup> mit Spinat in vier verschiedenen Käsesaucen	<b>10,90 €</b>
<b>96 - Rigatoni Salmone e spinaci</b> mit frischen Lachsstreifen und Spinat in Weißweinsauce	<b>11,90 €</b>
<b>97 - Rigatoni all'arrabbiata</b> mit scharfer Tomatensauce	<b>8,50 €</b>
<b>100 - Gnocchi alla sorrentina</b> <sup>4</sup> in Tomatensauce, garniert mit Mozzarella und Basilikum	<b>9,80 €</b>
<b>103 - Gnocchi alla Piemontese</b> <sup>4,8</sup> mit Speck und frischen Pilzen in Hackfleisch-Sahnesauce	<b>10,50 €</b>
<b>104 - Gnocchi al Burro e salvia</b> <sup>4</sup> in Buttersalbeisauce	<b>9,80 €</b>

## **Pasta / Nudelgerichte**

### **Tagliatelle**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>106 - Tagliatelle al Ragù di vitello</b>                             | <b>14,80 €</b> |
| mit Kalbsrückenstreifen und Waldpilzen in leichter Weißweinsauce        |                |
| <b>107 - Tagliatelle al Salmone</b>                                     | <b>12,50 €</b> |
| mit frischen Lachsstreifen in Tomaten-Sahnesauce                        |                |
| <b>111 - Tagliatelle al Pollo</b>                                       | <b>11,90 €</b> |
| mit Hähnchenbruststreifen und Erbsen in Champignon-Rahmsauce            |                |
| <b>112 - Tagliatelle alla Sardo</b>                                     | <b>12,90 €</b> |
| mit frischen Lachsstreifen, Auberginen und grünem Pfeffer in Sahnesauce |                |
| <b>115 - Tagliatelle Vulcano</b>  | <b>11,90 €</b> |
| mit scharfer Salami und Oliven in Tomatensauce scharf                   |                |
| <b>116 - Tagliatelle Cleopatra</b>                                      | <b>18,90 €</b> |
| mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Riesengarnelen in Tomatensauce        |                |

### **Pasta al forno / überbackene Nudeln**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>140 - Lasagne Bolognese al forno<sup>6</sup></b>                  | <b>10,50 €</b> |
| Lasagne mit Bolognese-Béchamelsauce überbacken                       |                |
| <b>141 - Rigatoni al forno<sup>6</sup></b>                           | <b>10,50 €</b> |
| mit Erbsen und frischen Pilzen in Bolognese-Béchamelsauce überbacken |                |
| <b>142 - Tris al forno<sup>6</sup></b>                               | <b>10,50 €</b> |
| dreierlei Nudelsorten mit Bolognese-Béchamelsauce überbacken         |                |
| <b>143 - Cannelloni al forno<sup>6</sup></b>                         | <b>11,90 €</b> |
| gefüllt mit Spinat und Ricotta in Tomaten-Béchamelsauce überbacken   |                |

## Pizza

<b>40 - Focaccia Bianco</b>	<b>4,70 €</b>
knuspriges Pizzabrot mit Knoblauch und Oregano	
<b>40.1 - Focaccia Pugliese</b>	<b>8,50 €</b>
Pizzabrot mit Tomatensauce, Sardellen und Kapern leicht scharf	
<b>41 - Pizza Margherita<sup>6</sup></b>	<b>8,50 €</b>
mit Pizzakäse, Mozzarella und frischem Basilikum	
<b>42 - Pizza funghi<sup>6</sup></b>	<b>9,50 €</b>
mit frischen Champignons	
<b>43 - Pizza Tonno e Cipolla</b>	<b>10,50 €</b>
mit Thunfisch und Zwiebeln	
<b>44/45 - Pizza Salame o Prosciutto<sup>1,2,6</sup></b>	<b>10,50 €</b>
mit Salami oder mit Schinken	
<b>46 - Pizza Diavolo<sup>2,6,7</sup></b>	<b>10,90 €</b>
mit Salami, Zwiebeln, Paprika und Oliven (scharf)	
<b>47 - Pizza Ali Baba<sup>2,6</sup></b>	<b>10,90 €</b>
mit Rinder-Knoblauchsalami, Peperoni und Zwiebeln	
<b>48 - Pizza Hawaii<sup>1</sup></b>	<b>10,50 €</b>
mit Schinken und Ananas	
<b>52 - Pizza Napoli<sup>3,6,7</sup></b>	<b>9,80 €</b>
mit Kapern, Oliven, Knoblauch und Sardellen	
<b>54 - Quattro Stagioni<sup>1,2,6</sup></b>	<b>11,50 €</b>
Vier Jahreszeiten	
<b>55 - Prosciutto e Salame<sup>1,2,6</sup></b>	<b>10,90 €</b>
mit Schinken und Salami	
<b>56 - Pizza Prosciutto e funghi<sup>1,6</sup></b>	<b>10,90 €</b>
mit Schinken und frischen Champignons	
<b>57 - Pizza Tre gusti<sup>1,2,6</sup></b>	<b>11,30 €</b>
mit Schinken, Salami und frischen Pilzen	

## Pizza Speciale

<b>808 - Pizza verdura</b> <sup>6</sup> mit frischem Gemüse der Saison und Rucola	<b>12,50 €</b>
<b>809 - Pizza Parma</b> <sup>6</sup> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	<b>12,90 €</b>
<b>810 - Pizza alla Calabrese</b> <sup>2,6,7</sup> mit scharfer Salami, Peperoni, Gorgonzola und Oliven	<b>12,90 €</b>
<b>811 - Pizza alla Parmigiana</b> mit gegrillten Auberginen, Mozzarella und Basilikum	<b>12,50 €</b>
<b>812 - Pizza Caprese Originale</b> <sup>6</sup> mit Mozzarella, frischen Tomatenscheiben, Basilikum und Rucola	<b>12,50 €</b>
<b>813 - Pizza frutti di Mare</b> <sup>6</sup> mit Meeresfrüchten und Knoblauch	<b>11,90 €</b>
<b>814 - Pizza Quattro formaggi</b> <sup>6</sup> mit vier verschiedene Käsesorten	<b>12,50 €</b>
<b>817 - Pizza Salame Piccante</b> <sup>2,6</sup> mit scharfer Salami	<b>12,90 €</b>
<b>819 - Pizza Carpaccio di Bresaola</b> mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Rucola und Parmesankäse	<b>15,90 €</b>
<b>820 - Pizza al Pollo e spinaci</b> mit Hähnchenbruststreifen, mediterranen Kräutern, Knoblauch und Spinat	<b>12,90 €</b>
<b>821 - Pizza Crostacea</b> mit Riesengarnelen, Miesmuscheln und Knoblauch	<b>18,50 €</b>

## Carne / Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Beilagensalat

<b>173 - Entrecôte alla Griglia (ca.220g)</b>	<b>26,90 €</b>
Irisches Entrecôte vom Grill	
<b>175 - Saltimbocca alla Romana</b>	<b>23,90 €</b>
Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	
<b>176 - Piccata Milanese</b>	<b>23,90 €</b>
Kalbsschnitzel Mailänder Art mit Spaghetti in Tomatensauce	
<b>177 - Scaloppina al Limone o al Vino Bianco</b>	<b>23,90 €</b>
Kalbsrücken in Zitronen oder in Weißweinsauce	
<b>178 - Pollo alla Griglia</b>	<b>16,90 €</b>
Hähnchenbrustfilet vom Grill	
<b>179 - Pollo ai funghi</b>	<b>16,90 €</b>
Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce	

## Pesce / Fischgerichte

Alle Fischgerichte mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Beilagensalat

<b>180 - Filetto di Salmone alla Griglia</b>	<b>20,50 €</b>
frisches Lachsfilet vom Grill	
<b>183 - Filetto di Salmone al Pepe verde</b>	<b>20,50 €</b>
frisches Lachsfilet mit Tomatenwürfeln, Lauch und grünem Pfeffer, in Weißweinsauce	
<b>184 - Gamberoni alla Griglia</b>	<b>21,50 €</b>
Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauchsauce	
<b>185 - Gamberoni al Diavolo</b>	<b>21,50 €</b>
geschälte Riesengarnelen mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce	
<b>188 - Calamari alla Griglia</b>	<b>18,50 €</b>
Calamari vom Grill mit mediterranen Kräutern und Knoblauch	

## Dolce / Nachtisch

<b>190 - Tiramisu della Casa</b>	<b>4,90 €</b>
Tiramisu nach Art des Hauses	
<b>191 - Panna Cotta</b>	<b>4,50 €</b>
Panna Cotta mit Waldbeerensauce	
<b>193 - Tartufo Nero</b>	<b>4,50 €</b>
Schokolade-Eisbällchen mit Vanilleeisfüllung und Kakao überstreut	

## Bevande Calde / Heiße Getränke

<b>400 Kaffee Crema Extra große Tasse*</b>	<b>2,80 €</b>
<b>401 Espresso*</b>	<b>2,40 €</b>
<b>402 Espresso Macchiato*</b>	<b>2,50 €</b>
<b>403 Espresso Doppio*</b>	<b>4,20 €</b>
<b>405 Latte Macchiato*</b>	<b>3,50 €</b>
<b>406 Cappuccino Extra große Tasse*</b>	<b>3,50 €</b>
<b>407 Schwarztee</b>	<b>2,20 €</b>
<b>408 Pfefferminztee</b>	<b>2,20 €</b>
<b>409 Kamillentee</b>	<b>2,20 €</b>
<b>410 Grüner Tee</b>	<b>2,20 €</b>
<b>411 Früchtetee</b>	<b>2,20 €</b>

### 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, Schwefeldioxid, Ascorbinsäure
4. Gnocchi: Zitronensäure, Konservierungsstoffe, Sorbinsäure
5. Tortellini: Pflanzliche Fette, Geschmacksverstärker, Mononatriumglutamat
6. Käse: Konservierungsstoffe
7. Oliven: Eisensalze E579, E585
8. Speck: Konservierungsstoffe



## **Aperitivo / Aperitiv**

<b>250</b>	<b>Martini Bianco</b>	<b>4 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>252</b>	<b>Prosecco</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>253</b>	<b>Aperol Sprizz</b>	<b>6 cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>256</b>	<b>Campari Soda**</b>	<b>4 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>257</b>	<b>Campari Orange**</b>	<b>6 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>258</b>	<b>Prosecco</b>	<b>0,75l Fl</b>	<b>22,50 €</b>

## **Digestivi, Whisky**

<b>500</b>	<b>Ramazotti**</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>501</b>	<b>Averna**</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>502</b>	<b>Limoncello**</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>503</b>	<b>Sambuca**</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>504</b>	<b>Jägemeister</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>505</b>	<b>Williams Birne</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>506</b>	<b>Vecchia Romagna</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>508</b>	<b>Grappa della Casa</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>509</b>	<b>Grappa Sibona Riserva</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>510</b>	<b>Grappa Nonino 12 mesi Barrique</b>	<b>2 cl</b>	<b>6,90 €</b>

## **Bevande non alcoliche / Alkoholfreie Getränke**

<b>201</b>	<b>Tafelwasser</b>	<b>0,2/0,4l</b>	<b>1,40/2,40 €</b>
<b>203</b>	<b>San Pellegrino</b>	<b>0,5/0,75l</b>	<b>3,90/5,30 €</b>
<b>205</b>	<b>Aqua Panna(Still)</b>	<b>0,5/0,75l</b>	<b>3,90/5,30 €</b>
<b>207</b>	<b>Pepsi Cola***</b>	<b>0,2/0,4l</b>	<b>2,40/3,40 €</b>
<b>209</b>	<b>Mirinda***</b>	<b>0,2/0,4l</b>	<b>2,40/3,40 €</b>
<b>211</b>	<b>7 Up</b>	<b>0,2/0,4l</b>	<b>2,40/3,40 €</b>
<b>213</b>	<b>Pepsi Light***</b>	<b>0,2/0,4l</b>	<b>2,40/3,40 €</b>
<b>215</b>	<b>Saftschorle</b>	<b>0,2/0,4l</b>	<b>2,40/3,40 €</b>
<b>217</b>	<b>Spezi***</b>	<b>0,2/0,4l</b>	<b>2,40/3,40 €</b>
<b>218</b>	<b>Johannisbeere-Nektar</b>	<b>0,2/0,4l</b>	<b>2,90/3,90 €</b>
<b>219</b>	<b>Orangensaft/Apfelsaft</b>	<b>0,2/0,4l</b>	<b>2,90/3,90 €</b>
<b>227</b>	<b>Maracuja-Nektar</b>	<b>0,2/0,4l</b>	<b>2,90/3,90 €</b>
<b>229</b>	<b>Bitter Lemon***</b>	<b>0,2/0,4l</b>	<b>2,90/3,90 €</b>
<b>231</b>	<b>Ginger Ale**</b>	<b>0,2 l Fl</b>	<b>2,90 €</b>

## **Birre / Biere**

<b>270/271 Löwenbräu Export vom Fass</b>	<b>0,3 l/0,5l</b>	<b>3,10/3,60 €</b>
<b>273 Franziskaner Hefeweizen vom Fass</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>274 Franziskaner Hefeweizen dunkel</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>275 Franziskaner Kristallweizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>276 Franziskaner alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>277 Becks alkoholfrei</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>278 Colaweizen/ Russ</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>279 Radler</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>280 Radler</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>281 Alkoholfreies Radler</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,10 €</b>

## **Vini Bianchi / Weißweine**

<b>290 Weißweinschorle</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>291 Frascati</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>292 Pinot Grigio</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>293 Chardonnay</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,60 €</b>

## **Vini Rossi / Rotweine**

<b>310 Rotweinschorle</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>311 Lambrusco</b>	<b>0,25l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>312 Chianti</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>314 Montepulciano</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>315 Merlot</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>31 Primitivo</b>	<b>0,25l</b>	<b>6,30 €</b>

## **Vini Rosati / Roséweine**

<b>320 Roséweinschorle</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>321 Rosato Veronese</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,60 €</b>

### **Verwendete Zusatzstoffe – Getränke:**

**\*** koffeinhaltig

**\*\*** mit Farbstoff

**Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.**