

## Aperitifs

150.	PROSECCO <sup>13</sup>	0,1 L	4,30€
151.	APEROL SPRITZ <sup>1,13</sup>	0,2 L	5,80€
152.	CAMPARI ORANGE <sup>1</sup>	4 CL	5,30€
153.	CAMPARI SODA <sup>1</sup>	4 CL	4,80€
154.	MARTINI BIANCO, ROSSO <sup>1</sup>	5 CL	4,20€
155.	SHERRY DRY ODER MEDIUM	5 CL	4,20€

## Antipasti - Vorspeisen

1.	MOZZARELLA CAPRESE <sup>G</sup>	7,00€
	Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	
2.	FRUTTI DI MARE <sup>B,N</sup>	8,50€
	Meeresfrüchtesalat	
3.	PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE	8,50€
	Italienischer Parmaschinken mit Melone	
4.	CARPACCIO DI MANZO <sup>1,G,J,C*</sup>	9,50€
	Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Parmesan und Champignons	
5.	FUNGHI RIPIENI <sup>2,G</sup>	7,50€
	Gefüllte Champignons mit Spinat in Gorgonzolasauce	
6.	LUMACHE <sup>2,A,G</sup>	5,50€
	6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter in Weißweinsauce	

## Zuppe - Suppe

7.	CREMA DI POMODORO	3,80€
	Hausgemachte Tomatencremesuppe	
8.	CREMA DI AGLIO <sup>G</sup>	4,30€
	Hausgemachte Knoblauchcremesuppe	
9.	MINISTRONE <sup>G</sup>	4,30€
	Hausgemachte Gemüsesuppe mit Parmesanflocken	
10.	CREMA DI ZUCCHINI CON GAMBERETTI <sup>B,D,G</sup>	4,80€
	Hausgemachte Zucchini-cremesuppe mit Cocktailshrimps	

---

<sup>1</sup> )mit Konservierungsstoffen, A.Gluten haltiges Getreide(Weizen) B.Krebstiere, C) Eier und daraus gewonnenen Erzeugnisse, G..Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose ,J.Senf, N.Weichtiere

## Insalate - Salate

Alle Salate werden mit Joghurt-Kräuter dressing <sup>1,2,G</sup> angerichtet.

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 11. | <b>INSALATA PICCOLA MISTA</b><br>Kleiner gemischter Salat   | 4,50€ |
| 12. | <b>INSALATA GRANDE MISTA</b><br>Großer gemischter Salat   | 6,00€ |
| 13. | <b>INSALATA TONNO<sup>2,D</sup></b><br>Gemischter Salat mit Thunfisch                               | 8,00€ |
| 14. | <b>INSALATA PECORINO<sup>G</sup></b><br>Gemischter Salat mit Schafskäse                             | 8,50€ |
| 15. | <b>INSALATA DELLA CASA<sup>G</sup></b><br>Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Mozzarella | 9,50€ |

## Solo per Bambini - Kindergerichte

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 16. | <b>PIZZA BAMBINO <sup>2,9,A,G</sup></b><br>Pizza mit Tomaten, Käse und Salami  | 4,50€ |
| 17. | <b>PASTA BAMBINO <sup>A</sup></b><br>Spaghetti oder Hohlnudeln in Tomatensauce | 4,50€ |
| 18. | <b>MILANESE BAMBINO <sup>A,C</sup></b><br>Schnitzel mit Pommes Frites          | 7,00€ |

1.mit Farbstoffen, 2. mit Konservierungsstoffen, 9. mit Phosphat

A. Gluten haltiges Getreide( Weizen)

C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

G.Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse und Laktose

## Le Pizze - Pizza

Alle Pizzen werden mit Tomatenbelag und Käse zubereitet

280

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 19. | <b>PIZZA MARGHERITA</b> <sup>2,A,G</sup><br>mit Tomaten und Käse  | 6,00€  |
| 20. | <b>PIZZA SALAME</b> <sup>2,9,A,G</sup><br>mit Plockwurst (Salami)   | 7,00€  |
| 21. | <b>PIZZA FUNGHI</b> <sup>2,,A,G</sup><br>mit frischen Champignons   | 7,00€  |
| 22. | <b>PIZZA QUATTRO STAGIONE</b> <sup>2,9,A,G</sup><br>mit Vorderschinken*, Artischockenherzen, Thunfisch und Salami | 8,50€  |
| 23. | <b>PIZZA HAWAII</b> <sup>2,9,A,G</sup><br>mit Vorderschinken* und Ananas  | 7,50€  |
| 24. | <b>PIZZA MISTA</b> <sup>2,9,A,G</sup><br>mit Plockwurst, Vorderschinken*, Champignons und Peperoni                | 8,00€  |
| 25. | <b>PIZZA CALZONE</b> <sup>2,9,A,G</sup><br>Gefüllte Pizza mit Vorderschinken*, frische Champignons und Ei         | 8,00€  |
| 26. | <b>PIZZA POPEY</b> <sup>2,9,A,G</sup><br>mit Blattspinat und Gorgonzolakäse                                       | 8,50€  |
| 27. | <b>PIZZA ITALIA</b> <sup>2,9,A,G</sup><br>Mit italienischem Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan               | 9,00€  |
| 28. | <b>PIZZA TONNO</b> <sup>2,9,A,G</sup><br>mit Thunfisch und Zwiebeln   | 8,00€  |
| 29. | <b>PIZZA MARINARA</b> <sup>2,9,A,B,G,N</sup><br>mit Meeresfrüchten und Knoblauch                                  | 9,00€  |
| 30. | <b>PIZZA SCAMPI</b> <sup>2,9,a,G</sup><br>mit Garnelen, Krabben und Knoblauch                                     | 10,50€ |

\*mit Formfleischvorderschinken mit flüssig Würze 2.mit Konservierungsstoffe,9,mit Phosphat, A.Gluten haltiges Getreide(Weizen),B,Krebstiere, G.Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse und Laktose, N. Weichtiere

## Le Nostre PASTE - Unsere Nudeln

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 31. | <b>SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO</b> <sup>A,G</sup><br>Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikum und Parmesanflocken                         | 7,00€  |
| 32. | <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> <sup>A,G,I</sup><br>Spaghetti mit Fleischsauce und Parmesanflocken   | 7,50€  |
| 33. | <b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> <sup>A,G</sup><br>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Parmesanflocken                    | 7,00€  |
| 34. | <b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> <sup>3,4,10,A,G</sup><br>Spaghetti mit Ei, Vorderschinken* in Sahnesauce und Parmesanflocken                | 8,50€  |
| 35. | <b>SPAGHETTI CON FRUTTI DI MARE</b> <sup>A,B,N</sup><br>Spaghetti mit Meeresfrüchten  | 9,50€  |
| 36. | <b>PENNE AL ARRABIATA</b> <sup>A,G</sup><br>Hohlnudeln mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili und Parmesanflocken                               | 7,50€  |
| 37. | <b>PENNE AL FORNO</b> <sup>2,3,4,10,A,G</sup><br>Hohlnudeln mit Vorderschinken*, frischen Champignons und Tomatensauce mit Käse überbacken  | 8,00€  |
| 38. | <b>PENNE DELLO CHEF</b> <sup>3,4,A,G</sup><br>Hohlnudeln mit Schweinefiletspitzen, frischen Champignons in Rahmsauce und Parmesanflocken    | 9,50€  |
| 39. | <b>TAGLIATELLE GORGONZOLA E BROCCOLI</b> <sup>3,4,A,G</sup><br>Bandnudeln mit Broccoli, Gorgonzolasauce und Parmesanflocken                 | 9,50€  |
| 40. | <b>TAGLIATELLE ROSSINI</b> <sup>3,4,A,G</sup><br>Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, frischen Champignons in Rahmsauce und Parmesanflocken | 10,50€ |
| 41. | <b>TAGLIATELLE AL SALMONE</b> <sup>A,B,G</sup><br>Bandnudeln mit Lachsstreifen und Krabben in Hummersahnesauce                              | 10,50€ |
| 42. | <b>LASAGNE AL FORNO</b> <sup>2,A,G,I</sup><br>Nudelaufbau mit Fleischsauce und Käse überbacken  | 8,00€  |

\*mit Formfleischvorderschinken mit flüssig Würze

2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmitteln, 4. mit Geschmacksverstärkern

A) Gluten haltiges Getreide B) Krebstiere G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse und Laktose I) Sellerie

## *Pollo Di Zollo - Hähnchenbrust*

Zu allen Fleischgerichten gibt es Dazu: Kartoffeln, Tagesgemüse und Salat

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 43. | <b>POLLO ALLA GRIGLIA</b><br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet  | 13,00€ |
| 44. | <b>POLLO HAWAII</b> <sup>2,A,G</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Curry in Sahnesauce         | 14,00€ |
| 45. | <b>POLLO AI FUNGHI</b> <sup>3,4,A,G</sup><br>Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Rahmsauce | 14,00€ |

## *Medaglioni Di Maiale - Schweinefilet*

Zu allen Fleischgerichten gibt es Dazu: Kartoffeln, Tagesgemüse und Salat

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 46. | <b>MEDAGLIONI DI MAIALE AI FUNGHI</b> <sup>3,4,A,G</sup><br>Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce                    | 15,00€ |
| 47. | <b>MEDAGLIONI DI MAIALE ALLA GORGONZOLA</b> <sup>3,4,A,G</sup><br>Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce                                | 15,00€ |
| 48. | <b>MEDAGLIONI DI MAIALE ALLA PRINCIPESSA</b> <sup>A,G</sup><br>Schweinefiletmedaillons mit Spinat und Mozzarella<br>überbacken in Sahnesauce | 15,00€ |
| 49. | <b>SALTINBOCCA ALLA ROMANA</b> <sup>4,A</sup><br>Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken<br>und Salbei in Weißweinsauce                    | 15,00€ |

2.mit Konservierungsstoffen 3. mit Antioxidationsmittel 4.mit Geschmacksverstärker

A, Gluten haltiges Getreide(Weizen)

G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose

## Di Manzo - Vom Rind

Zu allen Fleischgerichten gibt es Dazu: Kartoffeln, Tagesgemüse und Salat

Alle Rinderhüftsteaks und Filets wiegen ca. 200 Gramm(Rohgewicht)

50.	<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA<sup>G</sup></b> Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter	16,50€
51.	<b>BISTECCA AI FUNGHI<sup>4,A,G</sup></b> Rinderhüftsteak mit frischen Champignons in Rahmsauce	17,50€
52.	<b>BISTECCA PIZZAIOLA<sup>2,6</sup></b> Rinderhüftsteak mit Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch in Tomatensauce	17,50€
53.	<b>FILETTO ALLA GRIGLIA<sup>G</sup></b> Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter	21,50€
54.	<b>FILETTO AI FUNGHI<sup>4, A, G</sup></b> Rinderfilet mit frischen Champignons in Rahmsauce	22,50€
55.	<b>FILETTO AL PEPE<sup>4,A</sup></b> Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Rahmsauce	22,50€
56.	<b>FILETTO BOURGUIGNON<sup>A</sup></b> Rinderfilet mit Schnecken in Weißweinkräutersauce	23,00€
57.	<b>FILETTO DELLO CHEF<sup>A</sup></b> Rinderfilet mit frischen Champignons in Rotweinsauce	22,50€
58.	<b>FILETTO AL GORGONZOLA<sup>2,A,G</sup></b> Rinderfilet mit Gorgonzolasauce	22,50€

2. mit Konservierungsstoffen, 4. mit Geschmacksverstärker 6. Geschwärzt

A) Gluten haltiges Getreide(Weizen)

G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnissen und Laktose

## Pesce - Fisch

Zu allen Fischgerichten gibt es Dazu: Kartoffeln, Reis und Salat

59.	<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b> Tintenfisch vom Grill mit Knoblauch	13,00€
60.	<b>CALAMARI VINO BIANCO</b> <sup>A</sup> Tintenfischringe mit Knoblauch in Kräuter-Weißweinsauce	13,00€
61.	<b>SALMONE AL VINO BIANCO</b> <sup>A</sup> Lachsfilet mit Knoblauch in Weißweinsauce	17,00€
62.	<b>SALMONE CARDINALE</b> <sup>A,G</sup> Lachsfilet mit Krabben in Hummersahnesauce	17,50€
63.	<b>FILETTO DI LUCCIO AL BURRO</b> <sup>G,H</sup> Zanderfilet mit Mandeln in Butter gebraten	17,00€
64.	<b>FILETTO DI LUCCIO AL VINO BIANCO</b> <sup>A</sup> Zanderfilet mit Knoblauch in Weißweinsauce	17,00€
65.	<b>SCAMPI ALLA GRIGLIA</b> 5 Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch	18,00€
66.	<b>SCAMPI AL VINO BIANCO</b> <sup>A</sup> 5 Großgarnelen mit Knoblauch in Weißweinkräutersauce	19,00€
67.	<b>SCAMPI AL PEPE VERDE</b> <sup>A,G</sup> 5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	19,50€
68.	<b>SCAMPI CARDINALE</b> <sup>A,G</sup> 5 Großgarnelen mit Krabben in Hummersahnesauce	20,50€

A. Gluten haltiges Getreide(Weizen)

G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse und Laktose

H. Schalenfrüchte(Mandel,  
Haselnuss, Walnuss)

## Dolci - Dessert

69.	<b>HAUSGEMACHTES TIRAMISU</b> <sup>11,A,G</sup> italienische Süßspeise	5,00€
70.	<b>ZABAGLIONE</b> <sup>C,G</sup> Weinschaum mit Vanilleeis	5,00€
71.	<b>BANANA SPLIT</b> <sup>G,H</sup> Banane mit Vanilleeis, Sahne und Honig-Walnuß	6,00€
72.	<b>TARTUFO</b> <sup>G</sup> Trüffel Eis	5,00€
73.	<b>HAUSGEMACHTE PANNA COTTA</b> <sup>65,G</sup> Sahnepudding	4,50€
74.	<b>GELATO MISTO</b> <sup>G</sup> gemischtes Eis mit Sahne	4,50€
75.	<b>CILIEGE CALDE</b> <sup>2,G</sup> Vanilleeis mit heißen Kirschen	6,00€
76.	<b>FICHI AL PEPE</b> <sup>2,G</sup> Vanilleeis mit heißen Feigen und grünem Pfeffer	6,50€

## Warme Getränke

77.	<b>ESPRESSO</b> <sup>11</sup>	TASSE	1,90€
78.	<b>KAFFE</b> <sup>11</sup>	TASSE	1,90€
79.	<b>CAPPUCCINO</b> <sup>11,G</sup>	TASSE	2,50€
80.	<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>11,G</sup> /HESSE SCHOKOLADE	GLAS	3,00€
81.	<b>TEE</b>	GLAS	1,80€
82.	<b>GROG MIT RUM</b>	GLAS	3,50€

2. mit Konservierungsstoffen 11. koffeinhaltig 65. mit Gelatine

C) Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse

G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse und Laktose

H) Schalenfrüchte( Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)