

Aperitifs

150.	Prosecco ¹³	0,1 l	4,80€
151.	Aperol spritz ^{1,13}	0,2 l	6,30€
152.	Campari Orange ¹	4 cl	5,80€
153.	Campari Soda ¹	4 cl	5,30€
154.	Martini Bianco/Rosso ¹	5 cl	4,80€

Antipasti - Vorspeisen

1.	Mozzarella Caprese ^G	8,50€
	Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	
2.	Frutti di Mare ^{B,N}	10,50€
	Meeresfrüchtesalat	
3.	Prosciutto di Parma con Melone	11,00€
	Italienischer Parmaschinken mit Melone	
4.	Carpaccio di Manzo ^{2,G,J,C}	11,00€
	Rinderfilet roh, hauchdünn mit Parmesan und Champignons	
5.	Funghi ripieni ^{2,G}	9,00€
	Gefüllte Champignons mit Spinat in Gorgonzolasauce	
6.	Lumache di Vigna ^{2,A,G}	7,00€
	6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter in Weißweinsauce	

Zuppe - Suppe

7.	Crema di Pomodori	5,00€
	Hausgemachte Tomatencremesuppe	
8.	Crema di Aglio ^G	5,50€
	Hausgemachte Knoblauchcremesuppe	
9.	Minestrone ^G	5,00€
	Hausgemachte Gemüsesuppe mit Parmesanflocken	
10.	Crema di Zucchini e Gamberetti ^{B,D,G}	6,00€
	Hausgemachte Zucchini-cremesuppe mit Cocktailshrimps	

2. 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-Kräuterdressing^{1,2,G} angerichtet.

- | | | |
|-----|--|--------|
| 12. | Insalata Mista
gemischter Salat | 7,50€ |
| 13. | Insalata Tonno ^{2,D}
Gemischter Salat mit Thunfisch | 10,00€ |
| 14. | Insalata Pecorino
Gemischter Salat mit Schafskäse | 10,00€ |
| 15. | Insalata della Casa ^G
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Mozzarella | 11,50€ |

Solo per Bambini – Kindergerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 16. | Pizza Bambino ^{2,9,A,G}
Pizza mit Tomaten, Mozzarella-Käse und Salami | 5,50€ |
| 17. | Pasta Bambino ^A
Spaghetti oder Hohlnudeln in Tomatensauce | 5,50€ |
| 18. | Milanese Bambino ^{A,C}
Schnitzel mit Pommes Frites | 8,00€ |

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 Größe: 28 cm Ø

Alle Pizzen werden mit Tomatenbelag und Mozzarella-Käse zubereitet

- | | | |
|-----|--|--------|
| 19. | Pizza Margherita ^{2, A, G}
mit Tomaten und Mozzarella-Käse | 8,00€ |
| 20. | Pizza Salame ^{2, 9, A, G}
mit Plockwurst (Salami) | 9,00€ |
| 21. | Pizza Funghi ^{2, A, G}
mit frischen Champignons | 9,00€ |
| 22. | Pizza Quattro Stagione ^{2, 9, A, G}
mit Vorderschinken*, Artischockenherzen, Thunfisch und Salami | 10,50€ |
| 23. | Pizza Hawaii ^{2, 9, A, G}
mit Vorderschinken* und Ananas | 9,50€ |
| 24. | Pizza Mista ^{2, 9, A, G}
mit Plockwurst, Vorderschinken*, Champignons und Peperoni | 10,00€ |
| 25. | Pizza Calzone ^{2, 9, A, G}
Gefüllte Pizza mit Vorderschinken*, frische Champignons und Ei | 10,00€ |
| 26. | Pizza Popey ^{2, 9, A, G}
mit Blattspinat und Gorgonzolakäse | 10,50€ |
| 27. | Pizza Italia ^{2, 9, A, G}
Mit italienischem Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan | 11,00€ |
| 28. | Pizza Tonno ^{2, 9, A, G}
mit Thunfisch und Zwiebeln | 10,00€ |
| 29. | Pizza Marinara ^{2, 9, A, B, G, N}
mit Meeresfrüchten und Knoblauch | 11,00€ |
| 30. | Pizza Scampi ^{2, 9, a, G}
mit Garnelen, Krabben und Knoblauch | 12,50€ |

*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. | Spaghetti al Pomodori e Basilico ^{A, G,}
Spaghetti mit Tomatensauce, Basilikum und Parmesanflocken | 9,00€ |
| 32. | Spaghetti alla Bolognese ^{A, G, I}
Spaghetti mit Fleischsauce und Parmesanflocken | 9,50€ |
| 33. | Spaghetti Aglio olio e Peperoncino ^{A, G}
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Parmesanflocken | 9,00€ |
| 34. | Spaghetti alla Carbonara ^{3, 4, 10, A, G}
Spaghetti mit Ei, Vorderschinken* in Sahnesauce und Parmesanflocken | 11,00€ |
| 35. | Spaghetti con Frutti di Mare ^{A, B, N}
Spaghetti mit Meeresfrüchten | 12,00€ |
| 36. | Penne al Arrabiatta ^{A, G}
Hohlnudeln mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili und Parmesanflocken | 9,50€ |
| 37. | Penne al Forno ^{2, 3, 4, 10, A, G}
Hohlnudeln mit Vorderschinken*, frischen Champignons und Tomatensauce mit Mozzarella-Käse überbacken | 10,00€ |
| 38. | Penne dello Chef ^{3, 4, A, G}
Hohlnudeln mit Schweinefiletspitzen, frischen Champignons in Rahmsauce und Parmesanflocken | 11,50€ |
| 39. | Tagliatelle Gorgonzola e Broccoli ^{3, 4, A, G}
Bandnudeln mit Broccoli, Gorgonzolasauce und Parmesanflocken | 12,00€ |
| 40. | Tagliatelle Rossini ^{3, 4, A, G}
Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, frischen Champignons in Rahmsauce und Parmesanflocken | 13,00€ |
| 41. | Tagliatelle al Salmone ^{A, B, G}
Bandnudeln mit Lachsstreifen und Krabben in Hummersahnesauce | 13,50€ |
| 42. | Lasagne al Forno ^{2, A, G, I}
Nudelauflauf mit Fleischsauce und Käse überbacken | 10,00€ |

*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

Petto Di Pollo – Hähnchenbrust

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln, Tagesgemüse und Salat serviert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 43. | Pollo alla griglia
gegrilltes Hähnchenbrustfilet | 16,50€ |
| 44. | Pollo Hawaii ^{2, A, G}
Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Curry in Sahnesauce | 17,50€ |
| 45. | Pollo ai Funghi ^{3, 4, A, G}
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Rahmsauce | 17,50€ |

Medaglioni Di Maiale – Schweinefilet

- | | | |
|-----|---|--------|
| 46. | Medaglioni di Maiale ai Funghi ^{3, 4, A, G}
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce | 18,50€ |
| 47. | Medaglioni di Maiale alla Gorgonzola ^{3, 4, A, G}
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce | 18,50€ |
| 48. | Medaglioni di Maiale alla Principessa ^{A, G}
Schweinefiletmedaillons mit Spinat und Mozzarella
überbacken in Sahnesauce | 18,50€ |
| 49. | Saltinbocca alla Romana ^{4, A}
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei
in Weißweinsauce | 18,50€ |

Di Manzo – Vom Rind

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln, Tagesgemüse und Salat serviert

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

50.	Bistecca alla Griglia^G Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter	20,50€
51.	Bistecca ai Funghi^{4, A, G} Rinderhüftsteak mit frischen Champignons in Rahmsauce	21,50€
52.	Bistecca Pizzaiola^{2, 6} Rinderhüftsteak mit Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch in Tomatensauce	21,50€
53.	Filetto alla Griglia^G Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter	27,50€
54.	Filetto ai Funghi^{4, A, G} Rinderfilet mit frischen Champignons in Rahmsauce	28,50€
55.	Filetto al Pepe^{4, A} Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Rahmsauce	28,50€
56.	Filetto Bourguignon^A Rinderfilet mit Schnecken in Weißweinkräutersauce	28,50€
57.	Filetto Dello Chef^A Rinderfilet mit frischen Champignons in Rotweinsauce	28,50€
58.	Filetto al Gorgonzola^{2,A,G} Rinderfilet mit Gorgonzolasauce	28,50€

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

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.	Calamari alla Griglia Tintenfisch vom Grill mit Knoblauch	16,50€
60.	Calamari Vino bianco^A Tintenfischringe mit Knoblauch in Kräuter-Weißweinsauce	16,50€
61.	Salmone al Vino bianco^A Lachsfilet mit Knoblauch in Weißweinsauce	21,00€
62.	Salmone Cardinale^{A, G} Lachsfilet mit Krabben in Hummersahnesauce	21,50€
63.	Filetto di Luccio al Burro^{G, H} Zanderfilet mit Mandeln in Butter gebraten	20,50€
64.	Filetto di Luccio al Vino Bianco^A Zanderfilet mit Knoblauch in Weißweinsauce	20,50€
65.	Scampi alla Griglia 5 Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch	23,50€
66.	Scampi al Vino Bianco^A 5 Großgarnelen mit Knoblauch in Weißweinkräutersauce	24,50€
67.	Scampi al Pepe verde^{A, G} 5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	24,50€
68.	Scampi Cardinale^{A, G} 5 Großgarnelen mit Krabben in Hummersahnesauce	25,50€

A. Gluten haltiges Getreide(Weizen)

G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse und Laktose

H. Schalenfrüchte(Mandel, Haselnuss, Walnuss)

Dolci - Dessert

69.	Hausgemachtes Tiramisu ^{11, A, G} italienische Süßspeise	6,50€
70.	Zabaglione ^{C, G} Weinschaum mit Vanilleeis	5,50€
72.	Tartufo ^G Trüffel Eis	5,50€
73.	Hausgemachte Panna Cotta ^{65, G} Sahnepudding	6,00€
74.	Gelato Misto ^G gemischtes Eis mit Sahne	6,50€
75.	Ciliege Calde ^{2, G} Vanilleeis mit heißen Kirschen	7,50€
76.	Fichi al Pepe ^{2, G} Vanilleeis mit heißen Feigen und grünem Pfeffer	7,50€

Warme Getränke

77.	Espresso ¹¹	Tasse	2,10€
78.	Kaffe ¹¹	Tasse	2,10€
79.	Cappuccino ^{11, G}	Tasse	3,00€
80.	Latte Macchiato ^{11, G} / Hesse Schokolade	Glas	3,50€
81.	Tee	Glas	2,10€
82.	Grog mit Rum	Glas	4,00€

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)

Alkoholfreie Getränke

83.	Mineralwasser	0,2l	1,50€
84.	Coca Cola^{1,11,13}, Fanta^{1,3,13}, Sprite¹³	0,2l	2,30€
85.	Coca Cola^{1,11,13}, Fanta^{1,3,13}, Sprite¹³	0,4l	4,00€
86.	Apfelschorle	0,2l	2,30€
87.	Apfelschorle	0,4l	4,00€
88.	Bitter Lemon Fl. ^{3,11a,13}	0,25l	2,70€
89.	Tonic Water Fl. ^{3,11a,13}	0,25l	2,70€
90.	Ginger Ale Fl. ^{1,13}	0,25l	2,70€
91.	San Pellegrino Fl.	0,25l	2,30€
92.	San Pellegrino Fl.	0,75l	5,30€
93.	Mineralwasser Classic Fl.	0,25l	1,70€
94.	Mineralwasser Naturell fl.	0,25l	1,70€

Fruchtsäfte

96.	Apfelsaft ^{100% Fruchtgehalt}	0,2l	2,50€
97.	Orangensaft ^{100% Fruchtgehalt}	0,2l	2,50€
98.	Tomatensaft ^{99,3%Fruchtgehalt}	0,2l	2,50€
99.	Bananennektar ^{min.25%Fruchtgehalt (mit Vitamin C)}	0,2l	2,50€
100.	Kirschnektar ^{min 50% Fruchtgehalt}	0,2l	2,50€
101.	Pfirsichnektar ^{min 50% Fruchtgehalt}	0,2l	2,50€

1) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

11) koffeinhaltig

11a) chininhaltig

13) mit Säuerungsmitteln/Säureregulatoren

Biere

102.	Feldschlößchen Pilsner vom Fass	0,3l	3,70€
103.	Feldschlößchen Pilsner vom Fass	0,5l	4,50€
104.	Schwarzer Steiger Flasche	0,5l	3,80€
105.	Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,3l	4,30€
106.	Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,5l	5,30€
107.	Clausthaler, alkoholfreies Bier Flasche	0,33l	3,50€

Liköre

108.	Amaretto	2 cl	2,90€
109.	Sambuca	2 cl	2,90€
110.	Fernet Branca	2 cl	3,50€
111.	Fernet Menta	2 cl	3,50€
112.	Amaro Averna	2 cl	3,50€
113.	Ramazzotti	2 cl	3,50€
114.	Ramazzotti	4 cl	5,30€

Spirituosen

115.	Vodka	2 cl	3,20€
116.	Sljivovic	2 cl	3,20€
117.	Malteser Aquavit	2 cl	3,20€

Whisky

121.	Ballantines	2 cl	4,90€
122.	Jack Daniel's	2 cl	5,50€
123.	Chivas Regal	2 cl	6,50€

Long Drinks

124.	Gin Tonic³	2 cl	4,90€
125.	Vodka Lemon³	2 cl	4,90€
126.	Whisky Cola²	2 cl	4,90€

Le Grappe

127.	Grappa Hausmarke	2 cl	2,90€
128.	Grappa Stracecchia Riserva	2 cl	4,70€
129.	Grappa di Barbera	2 cl	5,30€
130.	Grappa di Prosecco	2 cl	5,30€
131.	Grappa di Gavi	2 cl	5,30€
132.	Grappa Nardini	2 cl	6,30€

Vini Aperti - Offene Weine

	1/4l	1/2l	1/l
Vino rosso - Rotwein			
133. Hauswein trocken rot	5,50€	10,00€	18,00€
136. Lambrusco Perlwein süss	5,00€	9,00€	16,00€
Vino Bianco - Weisswein			
139. Hauswein trocken weiß	5,50€	10,00€	18,00€
142. Frizzantino Dolce süss	5,00€	9,00€	16,00€
Roséwein			
145. Bardolino Chiaretto	5,50€	9,00€	18,00€

2 koffeinhaltig, 3 chinihaltig

Flaschenweine 0,75L

Vini Bianchi-Weißweine (SO32)

Granée Gavi del Comune di Gavi docg, Piemonte 27.50€

Dieser elegante und exzellente Weißwein, der aus Cortestrauben erzeugt wird, ist ein typisches Produkt aus dem Anbaugebiet der Gemeinde Gavi. Er zeichnet sich aus durch seine strohgelbe Farbe mit den grünlichen Schattierungen & durch sein elegantes und typische Bouquet. Von gutem Körper, frisch und trocken mit einem harmonischem Geschmack, der angenehm an bittere Mandeln erinnert.

Sortesele Pinot Grigio Venezia igt, Veneto 24.50€

Der Weinberg "Sortesele" ist 34 ha groß und in kleinerem Porzellan von jeweils 4000qm Aufgeteilt. Der Pinot Grigio "Vigneto Sortesele" hat eine strohgelbe Farbe mit kupfernen Reflexen. Das Bouquet ist ätherisch, elegant, fruchtig & angenehm säuerlich, trocken.

Scaia Bianca Bianco del Veneto igt, Veneto 27.50€

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen. Bouquet: nach weißen Akazienblüten, Jasmin Duft nach Zitrusfrüchten wie Ananas, Grapefruit & Orange, Apfel, Birne und Mango und leichte Bananennote. Geschmack: frisch und angenehm dank seiner betonten Säure. Die Ausgewohnheit von Weichheit & Würzigkeit machen ihn einladend & faszinierend.

Vini Rosati- Roséweine (SO32)

Five Roses Salento rosato igt, Puglia 27.50€

Der Five Roses ist der Erste Rosé, der in Italien (1943) abgefüllt wurde. Er ist durch eine tiefe rosa Farbe mit brillanten Kirschtönen gekennzeichnet, ein Bouquet von einer zarten Mischung aus Blumen und Früchten charakterisiert und weich und frisch im Geschmack mit schönem langem Abgang.

(SO32 enthält Sulfite)

Flaschenweine 0,75L

Vini Rossi-Rotweine (SO32)

Chianti Riserva docg, Toscana 27.50€

Rubinrote Farbe von schöner Tiefe, An der Nase unmittelbare Wahrnehmungen von süßer Frucht, wobei die Kirschnote durch angenehme Gewürznuancen von Vanille & Zimt gemildert wird. Am Gaumen erneuern sich die bereits olfaktorischen wahrgenommenen Gewürznoten in gutem Gleichgewicht mit freien Tanninanklängen.

Terre dei Tassi Brunello di Montalcino docg, Toscana 60.50€

Dieser feurig zinnoberrote Wein besticht durch seine Aromen gekochter Pflaumen, Lakritz und milden Gewürzen aber auch durch den für den italienischen Weine typischen, sanftenzurückhaltenden Holzton. Gut strukturiert und ausgewogen, sehr großzügig...

Il Templi Nero d'Avola Sicilia rosso igt, Sicilia 24.50€

Die Trauben: 100% Nero d'Avola. Der Weinberg: Die ausgewählten Trauben werden zwischen 300-400 Meter über dem Meeresspiegel mit Guyot-System auf Ton Gelände mit begrenzten Erträgen pro Hektar kultiviert Die Weinverbreitung: Die Trauben werden Mitte September gepflückt & in kleinen Behältern aus rostfreiem Stahl vinifiziert. Durchschnittlich lange Mazeration mit kontrollierten Temperaturen geben diesem Produkteine gute Struktur. Der Wein: rubinrote Farbe mit einem Bouquet von reifen Früchten. Es hat eine ausgewogenen und intensiven Geschmack. (SO32 enthält Sulfite)

Barolo docg, Piemonte 12b - enthält Sulfite 50.50€

Der Barolo stammt aus der 13. Im Hügellgebiet liegenden Gemeinden und wird zu 100% aus Nebiole-Trauben gewonnen. Der junge Barolo besitzt eine rubinrote Farbe aund einen kräftigen Tanningeschmack, dessen Herbe allmählich ein geschmeidiges, samtiges, feines & nobles Geschmackbild weicht.

Sabri Barbera d'Asti doc, Piemonte 12b - enthält Sulfite 27.50€

Das Anbauggebiet dieser äußerst raren Sonderabfüllung des außergewöhnlichen Barbera d'Asti aus dem Hause Beni di Batasiolo liegt auf den malerischen Hügeln, unmittelbar um die Stadt Asti. Nach einer sorgfältigen, 10 Tage dauernden Gärung wird der Wein zur Verfeinerung kurze Zeit in Holzfässern ausgebaut. Seine Farbe ist rubinrot, das Bouquet weinig & im Geschmack ist er trocken und intensiv mit einem vollen Körper.