

Saisonkarte

749. Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Aubergine (A,C,G) 6,50€
750. Zuppa di zucca (G) 7,50€
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskerne
751. Formaggio caprino al forno 11,50€
Gebackener Ziegenkäse mit Olivenöl, Oliven, Artischocken & Cherrytomaten(3)
752. Zuppa di Pesce 15,50€
Mediterraner Fischeintopf mit Kirschtomaten
Knoblauch, Kräuter und Safran & Corostini (B,D,N,A,C,F,G,J,1,4)
753. Insalate mista con Gamberoni 14,50€
Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen, Ananas Cocktailsauce
(1,2,3,D,B,C,J)
754. Mozzarella di Bufala con Barbabietola rossa,Rucola,crema di Balsamico 13,00€
Büffelmozzarella mit Rote Bete,Rucola & crema di Balsamico (G)
755. Spaghetti ai gamberoni 14,50€
Spaghetti mit Riesengarnelen in pikanter Cherrytomatensauce ,
Basilikum & Knoblauch (1,4,A,C,B,F,G,J)
756. Cannelloni fatti in casa con spinaci e ricotta 14,50€
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Spinat-Ricottakäse (A,C,F,G)
757. Gnocchi con filetto di petto di Pollo in salsa di pesto rosso 14,50€
Gnocchi mit Hähnchenbrustfilet in rote Pesto-Sauce (1,4,A,C,F,G,J)
758. Salmone al Pepe-Rosa (D,G) 22,00€
Lachsfilet mit Rosa Beeren -Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin

Antipasti-Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| 1. Porzione di Burro aromatizzato (G)
Hausgemachte Kräuterbutter | 3,00 € |
| 2. Composizione di Olive (3)
Gemischte Oliven-verschiedener Herkunft | 6,30 € |
| 3. Prosciutto di Parma (A,F,G)
Parmaschinken mit Grissini | 9,50 € |
| 4. Carpaccio di Manzo (G)
Mariniertes Rindercarpaccio mit Rucola & Parmesankäse | 10,50 € |
| 5. Carpaccio di Salmone (D)
Mariniertes Lachs-Carpaccio, Rosa Pfeffer, Olivenöl&Zitrone | 9,50 € |
| 6. Insalata di Frutti di Mare (B)
Meeresfrüchtesalat | 9,50 € |
| 7. Formaggio Caprino al Miele
Überbackener Ziegenkäse auf Rucola dazu Walnüsse & Cherry Tomaten mit Honig verfeinert | 12,00 € |

Antipasti all' Italiana (A,F,G,2,3)

Parmaschinken,Peperoniwurst,Schafskäse,Oliven,getrocknete Tomaten,Zucchini,Champignons,Artischocken,Grissini

- | | |
|--------------------------|---------|
| 8. Platte für 1 Person | 10,50 € |
| 9. Platte für 2 Personen | 20,00 € |

Bruschetta

- | | |
|---|--------|
| 20. Bruschetta mit Rucola (A,C,G) | 4,70 € |
| 21. Bruschetta mit Rucola & Parmesan (A,C,G) | 4,90 € |
| 22. Bruschetta mit Tomaten & Mozzarella (A,C,G) | 5,20 € |
| 23. Bruschetta mit Parmaschinken & Mozzarella (A,C,G) | 5,50 € |
| 24. Bruschetta mit Sardellen (A,C,G,D) | 5,20 € |

Alle Bruschetta werden mit Tomaten,Knoblauch,Olivenöl & Kräutern serviert

Zuppe-Suppen

- | | |
|---|--------|
| 30. Zuppa Pomodoro (1,4,A,C,F,G,J) | 6,50 € |
| Tomatencremesuppe | |
| 31. Zuppa di Cipolla (1,4,A,C,F,G,J) | 6,50 € |
| Frische Zwiebelsuppe | |
| 32. Minestrone (1,4,A,C,F,G,J) | 6,50 € |
| Italienische Gemüsesuppe | |

Insalata-Salate

- | | |
|--|---------|
| 40. Insalata Verde con Cipolla (J) | 8,00 € |
| Grüner Salatteller mit Zwiebeln | |
| 41. Insalata Mista (J) | 9,50 € |
| Gemischter Salatteller | |
| 42. Insalata Caprese (G,J) | 11,00 € |
| Tomaten mit Mozzarella & hausgemachtem Basilikumpesto | |
| 43. Insalata Pollo (J) | 14,50 € |
| Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen & Champignons | |
| 44. Insalata Capricciosa (D,C,3,2,J) | 14,00 € |
| Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken*, Ei, Artischocken, Oliven & Mais | |
| 45. Insalata Parmigiano (G,J) | 12,00 € |
| Rucola, Cherrytomaten, Parmaschinken, Parmesankäse, | |
| 46. Insalata Italia (3,J) | 12,00 € |
| Gemischter Salat mit Schafskäse & Oliven | |

* Formfleisch-Vorderschinken mit Schweinefleisch (93%)

Pasta-Nudeln
Spaghetti

100. **Con Pesto** mit hausgemachter Rucola-Basilikum Pesto(A,C,F,G,I,J,1,4) 13,50 €
101. **Vesuvio** scharf,Paprika,Champignons,Zwiebeln,Tomatensoße(A,C,F,G,I,J,1,4) 13,00 €
102. **Bolognese** Tomaten & Hackfleischsoße (A,C,F,G,I,J,1,4) 12,50 €
103. **Napoli** Tomatensoße & Basilikum (A,C,F,G,I,J,1,4) 10,50 €
104. **Agljo Olio** Olivenöl, Knoblauch & Peperoni (A,C,F,G,I,J,1,4) 12,00 €
105. **Frutti di Mare** Meeresfrüchten in Tomatensoße,Knoblauch(A,C,B,F,G,I,J,1,) 14,00 €
106. **Carbonara** Ei, Speck, Sahne & Parmesankäse (A,C,F,G,I,J,1,4) 12,50 €

Penne

110. **All'Arrabbiata** Tomatensoße, Peperoni und Knoblauch(A,C,F,G,I,J,1,4) 10,50 €
111. **Quattro Formaggi** vier Käsesorten in Sahnesoße (A,C,F,G,I,J,1,4) 14,00 €
112. **Mari e Monti**,Shrimps, Broccoli, Tomaten-Sahnesoße(A,C,F,G,B,I,J,11,4) 14,00 €

Tagliatelle

115. **Con Calamari** ,in Sardellen,Schwarzes Olivenpüree(A,C,D,F,G,B,I,J,1,1,4) 14,00 €
116. **Al Salmone** frischer Lachs mit Tomaten-Sahnesoße(A,C,D,F,G,B,I,J,1,1,4) 15,00 €
117. **Al Pepe** Hähnchenbrustfilet in grüner PfefferSahnesoße(A,C,F,G,I,J,1,1,4) 13,50 €
118. **Ai Gamberetti** Shrimps in Cherrytomatensoße & Knoblauch(A,C,D,F,G,J,I,1,1,4) 14,50 €
119. **Con Manzo** Rumpsteakstreifen mit frischem Gemüse, Tomaten-Sahnesoße (A,C,F,G,I,J,1,4) 15,00 €
120. **Al Salmone e aneto alla panna**, frischer Lachs mit Erbsen & Dill in Sahnesoße (A,C,D,F,G,I,J,1,1,4) 15,50 €

Tortellini (gefüllt mit Rind & Schweinefleisch)

125. **Primavera** Schinken*,Erbsen,SahneTomatensoße,Parmesankäse(A,C,F,G,J,1,2,4,) 12,50 €
126. **Alla Panna*** Schinken Sahnesoße und Parmesan (A,C,F,G,H,J,1,2,4,) 12,50 €
127. **Al Gorgonzola** mit Gorgonzola-Sahnesoße (A,C,F,G,H,J,1,2,4,) 13,00 €
128. **con Broccoli** mit Broccoli und Sahnesoße (A,C,F,G,H,J,1,2,4,) 13,00 €

Gnocchi (Kartoffelnudeln)

130. **ai Quattro Formaggi** mit vier Käsesorten & Sahne (A,C,F,G,J,1,2,4,) 14,50 €
131. **Con Spinaci** mit Spinat & Gorgonzola-Sahnesoße (A,C,F,G,J,1,2,4,) 14,50 €
132. **Al Pomodoro** ,Cherrytomaten, Mozzarella & Basilikum (A,C,F,G,J,1,2,4,) 14,00 €
133. **Con Pesto e Salmone** mit frischem Lachs & hausgemachtem Basilikum-Pesto (A,C,F,G,J,1,2,4,) 15,50 €

*Formfleisch-vorderschinken mit Schweinefleisch (93%)

Al Forno-Aus dem Ofen

- | | |
|---|---------|
| 140. Lasagne mit Bolognesesoße, Schinkenscheiben*(A,C,G,2,3,I) | 13,50 € |
| 141. Lasagne mit frischem Marktgemüse & Käse (A,C,G) | 13,50 € |
| 142. Tortellini (mit Rind, Schweinefleisch) Schinken*, Sahne ,
Parmesan (A,C,F,G,1,3) | 13,50 € |
| 143. Penne mit Broccoli in Sahnesoße (A,C,G,1,2) | 13,50 € |
| 144. Hausgemachte Cannelloni mit Hackfleisch
(mit Rind, Schweinefleisch) & Schinken (A,C,G,1,2) | 14,50 € |

Aus unserem Lavasteingrill

- | | |
|---|---------|
| 160. Bistecca al Ferri -Arg.Rumpsteak mit Kräuterbutter (G) | 22,00 € |
| 161. Bistecca ai Funghi -Arg.Rumpsteak in Champignonsoße (G) | 23,00 € |
| 162. Bistecca al Gorgonzola .Arg.Rumpsteak in Gorgonzolasoße G | 23,50 € |
| 163. Bistecca al Pepe -Arg Rumpsteak in Pfeffersoße (G) | 23,50 € |

Pesce-Fisch

- | | |
|---|---------|
| 170. Calamari alla Griglia (D,N,G)
gegrillte Calamari in Knoblauchsoße | 24,00 € |
| 171. Filetto di Salmone della Casa (D,G)
Lachsfilet mit grünem Pesto in Cherrytomatensoße | 22,00 € |
| 172. Salmone al Vino Bianco (D,G)
Lachsfilet mit Weissweinssoße | 22,00 € |

zu allen Fleisch und Fischgerichten servieren wir Ihnen
Kartoffel-gratin

Pizze-Pizza

- | | |
|--|---------|
| 71. Margherita , Käse, Tomatensoße (A,C,G) | 9,00 € |
| 72. Napoletana , Sardellen, Oliven, Käse, Tomatensoße (A,C,G,3) | 11,00 € |
| 73. Petto di Pollo , Hähnchenbrustfilet, Käse, Tomatensoße (A,C,G) | 13,00 € |
| 74. salami , Salami, Käse, Tomatensoße (A,C,G,,1,2,3) | 11,00 € |
| 75. Prosciutto , *Schinken, Käse, Tomatensoße (A,C,G2,3) | 11,00 € |
| 76. Funghi , frische Champignons, Käse, Tomatensoße (A,C,G) | 11,00 € |
| 77. Quattro Formaggi , vier verschiedene Käsesorten,
Tomatensoße (A,C,G) | 13,00 € |
| 78. Spinaci , Blattspinat, Käse, Tomatensoße (A,C,G) | 11,50 € |
| 79. Tonno , Thunfisch, Käse, Tomatensoße (A,C,G,D) | 12,50 € |
| 80. Hawaii , Schinken*, Ananas, Käse, Tomatensoße (A,C,G) | 12,00 € |
| 81. Quattro Stagioni , fr. Champignons, Thunfisch, Schinken*,
Paprika, Käse, Tomatensoße (A,C,G,2,3) | 13,00 € |
| 82. Inferno , fr.Champignons, Paprika, Peperoni, Salami, Käse,
Tomatensoße (A,C,G,J1,2,3) | 13,00 € |
| 83. Mista ,fr.Champignons Schinken*,Salami,Käse,Tomatensoße
(A,C,G,1,2,3) | 12,50 € |
| 84. Capricciosa ,fr. Champignons Schinken*, Artischocken,
Thunfisch, Ei, Käse, Tomatensoße (A,C,G,D,2,3) | 14,00 € |
| 85. Frutti di Mare , Meeresfrüchte, Käse, Tomatensoße (A,C,G,B) | 14,00 € |
| 86. Calzone , Gefüllt mit fr.Champignons,Schinken*, Spinat,
Thunfisch, Käse, Tomatensoße (A,C,G,D,2,3) | 14,00 € |
| 87. Scampi , Shrimps, Käse, Tomatensoße (A,C,G,B,D) | 14,00 € |
| 88. Melanzane , Aubergine, Käse, Tomatensoße (A,C,G) | 14,00 € |

- | | | |
|-----|---|---------|
| 89. | Torino , Schinken*,fr.Champignons, Käse, Tomatensoße
(A,C,G2,3) | 12,00 € |
| 90. | Milano , Schinken*,Salami,Mais,Käse, Tomatensoße (A,C,G,J,1,2,3) | 12,50 € |
| 91. | Broccoli , Broccoli, Käse, Tomatensoße (A,C,G) | 11,50 € |
| 92. | Gorgonzola , Gorgonzola, Tomatensoße (A,C,G) | 12,50 € |
| 93. | Mozzarella , Mozzarellakäse, Tomatensoße (A,C,G) | 11,00 € |
| 94. | Prosciutto di Parma , Palmaschinken, Rucola, Käse,
Tomatensoße (A,C,G) | 14,00 € |
| 95. | Mare e moti , Spinat mit frischem Lachs, Käse,
Tomatensoße (A,C,G,D) | 15,00 € |
| 96. | Ortalana ,fr.Champignons, Spinat, Paprika, Artischocken,
Broccoli (A,C,G) | 14,00 € |
| 97. | Pinocchio ,fr.Champignons, Schinken*, Spinat (A,C,G2,3) | 13,00 € |
| 98. | Parmigiano , frische CherryTomaten, Basilikum, Parmesan,
Mozzarella (A,C,G,2) | 13,00 € |

Alle Pizzen sind mit Käse & Tomatensoße belegt
*Formfleisch-Vorderschinken mit Schweinefleisch(93%)

Dolci-Dessert

- | | | |
|------|--|--------|
| 190. | Formaggio Misto , Käseteller mit Grissini, Oliven & Butter
(A,G,3) | 7,50 € |
| 191. | Tiramisu , hausgemachtes Tiramisu mit Schokoladensoße
(A,C,G,11,Alkohol) | 5,50 € |
| 192. | Semifreddo al Torrone , Mandelparfait mit Honig
serviert(C,E,G) | 5,50 € |
| 193. | Frutti di Bosco con gelato alla Vaniglia , Vanilleeis mit
Fruchtsoße (G,1) | 5,50 € |

Biere

Dom Kölsch vom Fass	0,2l	2,10 €	0,4l	4,20 €
Peroni ital-Pils	0,33l	Fl		3,40 €
Fassbrause alk.frei	0,33l	Fl		3,40 €
Malzbier	0,2l	2,00 €	0,4l	4,00 €
Weizenbier	0,5 l	Fl		5,50 €
Alk.frei Weizenbier	0,5l	Fl		5,50 €

Offene Weine 0,1l 2,50 €

Lambrusco süßer Rotwein 0,2l 4,70 €

Veneto Pinot Grigio weiss 0,2l 5,20 €

Casa Defra IGT trocken- dezentes Aromenspiel, trocken aber nicht hart, leicht im Körper

Veneto Chardonnay weiss 0,2l 4,90 €

Casa Defra, DOC trocken- Bouquet von reifen Früchten, Birne, Apfel mit zurückhaltender Säure

Rose Abruzzo Montepulciano Cerasuolo 0,2l 4,90 €

Citra DOC trocken-angenehmer Rosewein

Veneto Merlot rot 0,2l 5,20 €

CasaDefra DOC trocken-typische Merlot-Aromatik mit Pflaumen und roten Beeren, reif und ausgewogen

Abruzzo Montepulciano rot 0,2l 4,90 €

Citra, DOC trocken-weicher, weiniger delikater und würziger Rotwein

Nero D'Avola 0,2l 4,90 €

IG Trocken-kraftiger,harmonischer,runder,gehaltvoller Rotwein

Alkoholfreie Getränke

Sprite	0,25l	2,60€	0,5l	4,90 €
Coca -Cola (1,9,10,11)	0,25l	2,60€	0,5l	4,90 €
Coca-Cola Zero (1,9,10,11)	0,25l	2,60€	0,5l	4,90 €
Fanta (1,3)	0,25l	2,60€	0,5l	4,90 €
Mineralwasser	0,25l	2,60€	0,5l	4,90 €
Apfel oder Orangensaft	0,25l	2,80€	0,5l	5,30 €
Apfelschorle	0,25l	2,60€	0,5l	4,90 €
Bitter-Lemon, Tonic Water ₁₂	0,25l	2,70€	0,5l	5,10 €
Mineralwasser Still	0,25l	2,60€	0,5l	4,90 €
Acqua panna ohne kohls.	0,75l	Fl		6,90 €
San Pellegrino	0.75l	Fl		6,90 €

Aperitif

Martini Rot / Weiss	5 cl	4,50 €
Sherry	5 cl	4,50 €
Pernod	4 cl	4,00 €
Campari Soda*		5,00 €
Campari Orange*		5,50 €
Aperol Sekt*	5 cl	5,50 €
Aperol Orange*		5,50 €
Aperolspritz		5,50 €
Prosecco	0,1 l	3,50 €

Warme Getränke

Espresso (11)		2,00 €
Kaffee (11)		2,50 €
Tee ver-sorten		2,60 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch (11)		2,90 €
Doppelter Espresso (11)		3,20 €
Espresso Macchiato (11)		2,30 €
Espresso Corretto (11-Alkohol)		3,00 €
Kakao mit Sahne (G)		3,00 €
Milchkaffee (11,G)		2,90 €
Latte Macchiato (11,G)		3,20 €
Irish Coffee (11-Alkohol)		7,00 €

Liköre

Sambuca	2 cl	3,00 €
Amaretto	4 cl	2,50 €
Heisser Amaretto mit Sahne	4 cl	3,50 €
Grand Marnier	2 cl	3,00 €
Baileys	4 cl	3,50 €

Spirituosen

Limoncello	2 cl	2,50 €
Doornkaat	2 cl	3,00 €
Apfelkorn	2 cl	3,00 €
Malteser	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Fernet Menta	2 cl	3,00 €
Tequila Silver	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Tequila Gold	2 cl	3,00 €
Ramazotti	4 cl	3,00 €
Averna	4 cl	3,00 €
Remy Martin	4 cl	6,50 €
Hennesey	4 cl	7,00 €
Vecchia romaqna	4 cl	6,50 €
Jack Daniels	4 cl	5,00 €
Dimple	4 cl	5,00 €
Chivas Reqaal	4 cl	5,00 €
Jonny Walker	4 cl	4,50 €

Grappa

Barolo	2 cl	5,50 €
Moscato	2 cl	4,00 €
Chardonnay	2 cl	4,00 €
Prosecco	2 cl	3,00 €

Alle mit Sternzeichneten Getränke
enthalten Farbstoff

All drinks marked with * contain
colouring matter

Weinkarte

Flaschenweine weiss

Piemonte	0,75l	17,50€
Rigo Azienda Agricola Langhe Chardonnay DOC trocken,frisch,fruchtig,feine Säure ,Duft nach Blumen.frischem Obst mit leichter Exotik		
Ceste Azienda Agricola Roero Arneis	0,75l	18,50€
DOC trocken Arneis,eine alte Rebsorte aus dem Piemont,die einen feinen,eleganten & finessen reichen Charakter hat		
Sicilia	0,75l	23,50€
Tasca D'Almerita Regaleali bianco IGT trocken wohlriechend fruchtig nach weißem Pfirsich & rosa Grapefruit im Geschmack weich und intensiv		

Flaschenweine Rose und Rot

Sicilia Rose	0,75l	23,50€
Tasca D'Almerita Regaleali rosata IGT trocken ausdrucksstarker Rose'		
Sicilia rosso	0,75l	18,00€
Nero D'avila IGT trocken-kraftiger,harmonischer,runder,gehaltvoller Rotwein		
Toscana	0,75l	19,50€
Rocca delle Macie,Rubizzo Sangiovese IGT trocken-klarer weniger Duft,harmonische Frucht,weich im Abgang		
Piemonte	0,75l	24,00€
ceste Azienda Agricola,Barbera D'Alba Vigna Sposabella DOC trocken-ansprechend,kraftvoll und saftig		
Umbria	0,75l	29,50€
Cantine G.Lungarotti,Rubesco Sangiovese/Cannajolo DOC trocken Aromen von dunkeln Beeren und Gewürzen,leichte Säure		
Veneto Rosso	0,75l	58,00€
Cantina Valpolicella Negrar,AMARONE, DOCG,trocken doch durch konzentrierte Frucht nach Waldbeeren & Kirschen wirkt er äußert mild & leicht fruchtsüß.VielKraft & Fülle mit Aromen von Trockenobst, etwas Vanille & Kräutern.		
Prosecco Bio	0,75l	22,00€
la Jara, Lagolena Vino Frizzante Doc trocken feinerlicher Prosecco Frizzante,sehr bekömmlich & schmeichelhaft		

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam- Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) coffeinhaltig
- 12) chininhaltig

Allergene:

- A) glutenhaltig
- B) enthält Krebstiere
- C) enthält Eier
- D) enthält Fisch,
- E) enthält Erdnüsse
- F) enthält Soja
- G) enthält Milch
- H) enthält Schalenfrüchte
- I) enthält Sellerie
- J) enthält Senf
- K) enthält Sesamsamen
- L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
- M) enthält Lupinen
- N) enthält Weichtiere