

APERITIVI

PROSECCO DOC San Giorgio	7	GIN BERRY BASIL Gin Wild Berry, Wild Berry & Basilikum	12
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco & Soda	9	MARACUJA SPRITZ Maracujasaft, Erdbeere, Prosecco & Soda	9
HUGO SPRITZ Holunder, Prosecco & Soda	9	PASSION SPRITZ alkoholfrei Maracujasaft, Ginger Ale, Limettensaft & Soda	8
LILLET WILD BERRY Lillet Rose & Wild Berry	9	HOLUNDER SPRITZ alkoholfrei Holunder, Sprite, & Soda	8
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco & Soda	9	BITTERINO SPRITZ alkoholfrei Bitterino Zitrusfrüchte & Soda	8

SPECIALITÀ COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI 12

Grey Goose Vodka, Passoa, Vanille, Limette, Schaumwein

NEGRONI 10

Campari, Gin, Vermouth

ESPRESSO MARTINI 12

Grey Goose Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup

LIMONADA DELLA CASA

MELOGRANO SICILIANA 7

Hausgemachte Granatapfel Limonade

LIMONE E BASILICO 7

Hausgemachte Zitronen-Basilikum Limonade

ZUPPA

15	MINISTRONE	7,50
	Gemüsesuppe der Saison	
16	CREMA DI POMODORO	7,50
	Tomaten-Creme-Suppe	
17	ZUPPA DI PESCE DELA CASSA	13,00
	Fischsuppe nach Art des Hauses	

ANTIPASTI

20	BRUSCHETTA CLASSICO	7,50	24	VITELLO TONNATO	15,90
	zwei geröstete Bratscheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum & Olivenöl			Sanft gegartes Kalbsfleisch an einer Thunfischcreme & Kapern	
21	GAMBERI RUSTICO	14,90	25	ANTIPASTO MISTO [für zwei]	26,90
	Black Tiger Garnelen [geschält] aus dem Ofen in Kräutern & Knoblauch zubereitet mit einem Knoblauchbrot			Variation von italienischen Vorspeisen warm & kalt	
22	CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO	14,90		jede weitere Portion	11,00
	Black-Angus Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Rucola & Parmigiano		26	CAPRESE CON BURRATA DI BUFFALA	12,90
23	SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN	12,90		cremige Burrata mit Tomaten & Basilikum, dazu feines Olivenöl & Aceto di Balsamico di Modena	
	Schafskäse aus dem Ofen in Olivenöl mit mediterranen Kräutern, Tomaten, Oliven & milde Peperoni				

INSALATE

	KLEIN	GROSS
30	SALATA MISTA DI STAGIONE	6,50
	gemischter Beilagensalat der Saison dazu Tomaten & Gurken mit Balsamico Vinaigrette	
31	INSALATA ITALIA	10,50 14,90
	gemischter Salat der Saison dazu Thunfisch, Käse, Ei, Schinken, Tomaten & Gurken mit Balsamico Vinaigrette	
32	INSALATA DI POLLO	17,90
	gemischter Salat der Saison dazu Tomaten & Gurken mit gebratenen Hähnchenbruststreifen & Parmesan mit Balsamico Vinaigrette	
33	INSALATA DI SPECIALE	20,90
	gemischter Salat der Saison dazu Tomaten & Gurken mit gebratenen Lachstreifen & Garnelen mit Balsamico Vinaigrette	
34	INSALATA CONTADINA	15,90
	Bauernsalat dazu Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni & Schafskäse mit Balsamico Vinaigrette	
35	INSALATA ADRIA	21,90
	gemischter Salat der Saison dazu Tomaten & Gurken mit gebratenen Rinderstreifen, mediterranem Gemüse & Parmesan mit Balsamico Vinaigrette	

Auf Wunsch mit Joghurtdressing

PIZZABROT mit Kräutern [24cm]	5,90
PIZZABROT mit Tomatensoße & Knoblauch [24cm]	6,90

SPECIALITA DI CARNE

71	BISTECCA ALLA GRIGLIA	31,00
	Argentinisches Rumpsteak [250g.] mit Kräuterbutter	
72	FILETTO DI MAIALE	25,00
	Schweinefilet mit Kräuterbutter	
73	PETTO DI POLLO	25,00
	Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	
74	MIX GRILL	31,00
	gemischter Grillteller mit Rumpsteak, Schweinefilet & Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	
75	SCALOPPINA BURRO E SALVIA	25,00
	kleine Schweinefilets hauchdünn gebraten in einer Butter-Salbei-Soße	
77	SCALOPPINA ALLA ROMANA	27,00
	kleine Schweinefilets umhüllt von Parmaschinken & Salbei in einer Weißweinsauce	
80	SCHNITZEL WIENER ART	16,90

Unsere Soßen : +3,90

- Pfeffersoße
- Kräuter-Champignonsoße
- Jägersoße mit Champignons

SEPECIALITA DI PESCE

111	FILETTO D' ORATA	25,00
	Doradenfilet mit mediterranen Kräutern	
112	CALAMARI ALLA GRIGLIA	25,00
	Calamari mit mediterranen Kräutern	
113	FILETTO DI SALMONE	25,00
	Lachsfilet mit mediterranen Kräutern	
115	PIATTO DI PESCE	32,00
	Gemischter Fischteller mit Doradenfilet, Lachsfilet & Scampi	

Unsere Soßen : +3,90

- Hummer-Weißweinsauce
- Zitronensauce

Alle Fleisch & Fischgerichte werden mit frischem Gemüse & Rosmarinkartoffeln serviert.

Alle Schnitzel werden mit Steakhouse Pommes serviert.

PASTA SPECIALE

- 38 **SPAGHETTI BURRATA** 18,00
in einer Tomatensoße mit Basilikum,
cremiger Burrata & Kirschtomaten
- 48 **TAGLIOLINI GAMBERETTI** 17,90
mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten &
Knoblauch in einer Hummer-Weißweinsoße
- 49 **SPAGHETTI MARINARA** 19,90
mit frischen ausgewählten Meeresfrüchten,
Kirschtomaten, Knoblauch in einer feinen Tomatensoße
- 50 **FETTUCCHINE AL SALMONE** 17,90
mit frischen Lachsstreifen, Kirschtomaten &
Knoblauch in einer Hummer-Weißweinsoße

PASTA

- 40 **SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** 14,90
geschmorte Rinderhackfleischsoße
- 41 **PENNE ALLA CHEF** 16,90
mit Hähnchenstreifen und mediterranem Gemüse
in einer Tomaten-Sahnesoße
- 42 **SPAGHETTI CARBONARA** 14,90
nach original italienischer Art mit gebratenem
Guanciale, Parmigiano & Ei
- 43 **TORTELLINI ALLA PANNA** 14,90
mit Hackfleisch gefüllt in einer cremigen
Schinken-Sahnesoße
- 45 **SPAGHETTI ARRABIATA** 14,90
in einer pikanten Tomatensoße
mit frischen peperoncino
- 47 **SPAGHETTI AGLIO E OLIO** 14,90
mit peperoncino, Knoblauch, Kirschtomaten & Olivenöl

- 52 **TAGLIOLINI TARTUFO NERO** 21,90
Tagliolini in cremiger weißer Trüffelsoße mit Parmesan
& gehobeltem schwarzem alba Trüffel / je nach Saison
- 53 **TORTELLONI ROMANA** 16,90
gefüllt mit einer Ricotta-Spinatcreme in einer
Tomatensoße mit Kirschtomaten, Parmigiano & Basilikum
- 55 **GNOCCIONI PESTO** 17,90
gefüllt mit Tomaten & Mozzarella in einer Kräuter-
Pestosoße mit Rucola, Kirschtomaten & Parmigiano
- 61 **TORTELLONI BURRO E SALVIA** 16,90
gefüllt mit Ricotta & Steinpilzcreme in einer Butter
Salbeisoße & Parmigiano

➤ Auf wünsch in weißer Trüffel-Butter
mit gehobeltem Schwarzem Tüffel +6,00

PASTA AL FORNO

- aus dem Ofen mit Mozzarella Fior di Latte überbacken
- 54 **TORTELLONI ALESSIA** 18,90
gefüllt mit einer Ricotta & Steinpilzcreme mit
Champignons & Guanciale in einer
cremigen Soße, im Ofen mit Parmigiano gratiniert
- 56 **TORTELLONI AL FORNO** 16,90
gefüllt mit Ricotta & Spinat in
einer Tomaten-Sahnesoße
- 58 **LASAGNE COME FA LA MAMA** 14,90
Schichtnudeln mit Béchamel in einer
geschmorten Rinderhackfleischsoße
- 60 **GNOCCIONI AL FORNO** 18,90
gefüllt mit Tomaten-Mozzarella
in einer Tomaten-Sahnesoße

NEAPOLITANISCHE PIZZA

90	MARGHERITA	10,00	100	QUATTRO FORMAGGIO	14,90
				mit Fior di Latte, Gorgonzola, Schafskäse & Parmigiano	
91	FRANCESCA	11,50	102	TONNO E CIPOLLA	14,90
	mit pikanter Peperoniwurst			mit Thunfisch & Zwiebeln	
92	ADRIA	14,90	103	SICILIANA	14,90
	mit Salami, Schinken, Champignons, Paprika & Zwiebeln			mit Sardellen, Kapern & Kalamata Oliven	
93	TOSCANA	14,90	104	GAMBERETTI	17,90
	mit Salami, Schinken, Peperoniwurst, Champignons & Zwiebeln			mit Black Tiger Garnelen, Knoblauch & Kirschtomaten	
94	PARMA	16,90	105	MARINARA	17,90
	mit Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmigiano & mariniertem Rucola			mit feinen Meeresfrüchten & Knoblauch	
95	VEGETARIA	15,90	107	CALZONE	15,90
	mit frischem gegrillten & mariniertem Gemüse			mit Salami, Schinken, Champignons & Paprika	
96	PARMIGIANO	15,90	108	HAWAII	13,00
	mit Parmesan, Kirschtomaten & mariniertem Rucola			mit Schinken & Ananas	
97	SALMONE	17,90	109	BURRATA E RUCOLA	17,90
	mit Lachsstreifen, Spinat, Knoblauch & Kirschtomaten			mit cremiger Burrata, Rucola & Kirschtomaten	
98	DIABOLO	14,90	110	PESTO	17,90
	mit Salami, Peperoniwurst, Zwiebeln & scharfen Peperoni			mit Basilikum Pesto, Mozzarella Fior di latte, Kirschtomaten, cremiger Burrata & Aceto di Balsamico di Modena	
				Jeder weitere Belag	ab 1,50
				Glutenfrei [von Schär] [26cm]	+ 2,00

Unsere neapolitanisch orientierte Pizza aus einem 400° heißen italienischen Steinofen in 90 Sekunden gebacken mit einem 48-72 Stunden ruhendem Teig aus eigener Rezeptur.

Hand passierte Tomatensoße aus San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte und ganz viel Leidenschaft für einen fluffigen Teig.

PER I BAMBINI

117	KINDER PENNE mit einer Tomatensoße	9,00
118	KINDER SCHNITZEL mit Pommes	13,00
119	KINDER PIZZA [24 cm] mit Fior di Latte	9,00

DOLCI

120	TIRAMISU	6,90
121	PANNACOTTA	6,90
122	SOUFFLE AL CICCOLATO	7,50

Für weitere Empfehlungen fragen Sie nach unserer Saisonalen Dessert-Karte.

GETRÄNKE

		0,25	0,75l			0,3l	0,5l
175	San Pellegrino	3,50	7,50	153	Peroni Bier	4,20	
					italienisches Bier		
177	Acqua Panna	3,50	7,50	154	alk. frei Peroni Bier	4,20	
					italienisches Bier		
140	Coca Cola	0,33l	3,90	155	Kandi Malzbier	3,50	
141	Coca Cola Zero	0,33l	3,90	156	Licher Pils	3,90	4,90
142	Mezzo Mix	0,33l	3,90		vom Fass		
143	Sprite	0,33l	3,90	157	Licher Radler	3,90	4,90
144	Fanta	0,33l	3,90	158	alk. frei Licher Pils	3,90	
145	Vio Apfelschorle	0,25l	4,20	159	alk. frei Licher Radler	3,90	
146	Vio Johannisbeerschorle	0,25l	4,20	160	Benedektiner Hefeweizen	4,90	
147	Schweppes	0,2l	3,70		vom Fass		
	Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water			161	Benedektiner Kristallweizen	4,90	
148	Orangensaft	0,2l	3,70	162	Benedektiner Dunkelweizen	4,90	
	Maracujasaft	0,2l	3,70	163	Cola oder Bananen Weizen	4,90	
	Bananensaft	0,2l	3,70	164	Benedektiner alk. frei Weizen	4,90	
	Kirschsft	0,2l	3,70	165	Müller Apfelwein pur	0,25l	3,80
	+Schorle	0,3l	0,50	166	Müller Apfelwein sauer	0,25l	3,50
149	Fuze ICE Tea Pfirsich	0,3l	4,90	167	Müller Apfelwein süß	0,25l	3,50

VINO BIANCO

0,11 0,21 0,75l

190 **Pinot Grigio** Tenuta San Giorgio DOC
4,50 7,50 26,00

Venetien, Rebsorte: Pinot Grigio
Strohgelb mit leuchtenden Reflexen. Komplexes Bukett mit fruchtigen Noten von Birne, Golden Delicious und Banane. Am Gaumen trocken, frisch, würzig und persistent. Gut strukturiert mit angenehmen Abgang.

191 **Lambrusco Bianco** IGT
4,50 7,50 26,00

(Lieblich) Emilia Romagna, Rebsorte: Lambrusco
Klares Strohgelb mit sanfter Perlage, belebt von limonengrün schillernden Reflexen, floralen Noten und feinen exotischen Fruchttönen. Den Gaumen umschmeicheln Aromen von weißem Pfirsich und zarten Aprikosen mit unaufdringlicher Säure.

192 **Chardonnay** Mocavero IGP
4,50 7,50 26,00

Apulien, Rebsorte Chardonnay
Verlockend transparent schimmerndes Strohgelb; Eleganz und Finesse im ausladenden und nachhaltigen Bukett; herzhafter, runder und nuancenreicher Geschmack.

193 **Lugana** Ca' di Vitti DOP
4,90 8,90 32,00

Lombardei, Rebsorte Trebbiano
Unser Lugana ist ein fruchtig, frischer Vertreter der Trebbiano Traube. Sein fantastisches Aroma hat man sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Hält man hier die Nase ins Glas, denkt man unweigerlich an den Sommer

VINO ROSSO

0,11 0,21 0,75l

195 **Primitivo** Salento Mocavero IGP
4,90 8,90 32,00

Apulien, Rebsorte: Primitivo
Sattes Dunkelrot mit violettfarbenen Reflexen. Sortentypisches Bukett mit feinen Konfitürennoten. Am Gaumen trocken mit gut ausbalanciertem Tanningerüst. Persistentes Finale.

196 **Barbera** Cascina Chicco DOC
5,90 9,90 42,00

Piemont, Rebsorte: Barbera
Ein Wein, der durch seine angenehme Frische und Harmonie überzeugt. Die kräftige rubinrote Farbe und der fruchtige Duft kennzeichnen diesen Barbera. Mit zunehmender Reife enthüllt er ätherische Noten und entwickelt seinen vollmundigen Charakter.

197 **Chianti** Colli Senesi DOCG
4,50 7,50 26,00

Toskana, Rebsorte: Sangiovese
Rubinrot mit intensivem purpurfarbenem Schimmer. Üppiges, weiniges und fruchtiges Bukett mit Noten von Veilchen und reifer Brombeere. Am Gaumen harmonisch, trocken, leicht tanninhaltig, mit der Zeit samtig und weich.

198 **Lambrusco Grasparossa** DOC
4,50 7,50 26,00

(Lieblich) Emilia Romagna, Rebsorte: Lambrusco
Ein feiner Qualitäts-Lambrusco. Weinige Fruchtigkeit mit Noten von Pfirsichen, harmonisch, mild und weich.

Für weitere Weine fragen Sie nach unserer Saisonalen Weinkarte

VINO ROSE

0,11 0,21 0,75l

200 **Rosé Bardolino** Chiaretto DOP
4,50 7,50 26,00

Casa Sartori / Venetien, Rebsorte: Corvina | Veronese
Rosafarben bis zartes Kirschrot mit delikatem Bukett und fruchtigen Noten. Am Gaumen frisch und würzig mit angenehm harmonischen Geschmack. Langer Abgang.

WARME GETRÄNKE

180	Espresso	2,70
181	Espresso Doppio	3,90
182	Espresso Macchiato mit einem Schluck Milch & Milchschaum	3,20
183	Espresso Coretto mit einem Schuss Grappa	4,20
184	Espresso affogato mit einer Kugel Vanilleeis auf Espresso	4,20
185	Kaffee	3,20
186	Cappuccino	3,90
187	Milchkaffee	3,90
188	Latte Macchiato	4,50
189	Ronnefeldt Tee Marokkanische Minze Bio Darjeeling Bio Earl Grey Bergkräuter Bio Morgentau Sweet Berries	3,50

LIKÖRE

	2cl	3,50
Amaretto Ramazotti		
Averna Sambuca		
Fernet Branca Jägermeister		
Limoncello Cynar Baileys		
	2cl	4,20
Mirto di Sardegna Veccio Amaro del Capo		
Himbeergeist Williams Birne o. Mirabelle 		
Aquavit Grey Goose		

LA GRAPPERIA

201	Grappa Tre Soli Tre	4cl	13,50
	Piemont, Destillerie Berta, Trester: Nebbiolo		
202	Grappa Elisi	4cl	6,50
	Piemont, Destillerie Berta , Trester : Cabernet & Nebbiolo		
203	Grappa di Prosecco	4cl	6,50
	Friaul, Destillerie Nonino, Trester : Prosecco		
204	Grappa di Riserva	4cl	5,50
	Verona, Destillerie Marcati		

LONGDRINKS

235	Wodka Lemon	9,50
	Absolut Vodka, Bitter Lemon	
236	Jack Daniels Cola	9,50
237	Whiskey Ginger Ale	9,50
	Red Label, Ginger Ale	

COGNAC | WHISKY

	4cl	7,00
Vecchia Romagna ital. Weinbrand		
Remy Martin Fine Champagne Cognac		
Hennessey Fine de Cognac		
Jack Daniels Tennessee Whiskey		
Chivas Regal Premium Scotch Whiskey		