

ZUPPA

15	Minestrone Gemüsesuppe der Saison	6,50
16	Crema di pomodoro Tomaten-Creme-Suppe	6,50
17	Zuppa di pesce Fischsuppe nach Art des Hauses	11,00

ANTIPASTI

20	Bruschetta classico zwei geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum & Olivenöl	6,00	25	Antipasti Misto verschiedene italienische Vorspeisen Warm & Kalt jede weitere Portion	14,00 11,00
21	Gamberi Rustico Black Tiger Garnelen [geschält] aus dem Ofen in Kräutern & Knoblauch zubereitet mit einem Knoblauchbrot	12,50	26	Burrata caprese cremige Burrata mit Tomaten & Basilikum	12,00
22	Carpaccio di filetto di Manzo Black-Angus Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Rucola & Parmiggiano	13,50	27	Mediterraner Schafskäse panierter Schafskäse mit einem Kräuter Dip auf einem kleinen Salat der Saison	11,50
23	Schafskäse aus dem Ofen Schafskäse aus dem Ofen in Olivenöl mit mediterranen Kräutern, Tomaten & Oliven	11,50			

INSALATE

	KLEIN	GROSS
30 Insalata mista di Stagione	5,50	10,00
gemischter Salat der Saison dazu Tomaten & Gurken mit Balsamico Vinaigrette		
31 Insalata Italia	10,50	13,90
gemischter Salat der Saison dazu Thunfisch, Käse, Ei, Schinken, Tomaten & Gurken mit Balsamico Vinaigrette		
32 Caesar Salat	6,90	11,90
Baby Romanasalat dazu Croutons & Parmigiano mit Original hausgemachtem Caesar Dressing		
34 Insalata alla Contadina		14,50
Bauernsalat dazu Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni & Schafskäse mit Balsamico Vinaigrette		

Wählen Sie Ihre gebratenen Extras

Rinderstreifen	+8,00
Hähnchenbruststreifen	+5,00
mediterranes Gemüse	+5,00
Calamari	+7,00
Garnelen	+7,00
Lachsstreifen	+7,00

Pizzabrot mit Kräutern [24cm] 4,90

Pizzabrot mit Tomatensoße & Knoblauch [24cm] 5,50

SPECIALITA DI CARNE

71	Bistecca alla Griglia	28,00
	Argentinisches Rumpsteak [250g.] mit Kräuterbutter	
72	Filetto di maiale	21,00
	Schweinefilet mit Kräuterbutter	
73	Petto di Pollo	19,00
	Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	
74	Mix Grill	28,00
	gemischter Grillteller mit Rumpsteak, Schweinefilet & Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	
75	Scaloppina burro e salvia	21,00
	kleine Schweinefilets hauchdünn gebraten in einer Butter-Salbei-Soße	
77	Scaloppina alla Romana	24,00
	kleine Schweinefilets umhüllt von Parmaschinken & Salbei in einer Weißweinsoße	
80	Schnitzel Wiener Art	16,90

Unsere Soßen :	+3,90
•Pfeffersoße	
•Kräuter-Champignonsoße	
•gebratenen Zwiebeln	
•Jägersoße mit Champignons	

SEPECIALITA DI PESCE

110	Filetto d' Orata	22,00
	Doradenfilet mit mediterranen Kräutern	
112	Calamari alla Griglia	22,00
	Calamari mit mediterranen Kräutern	
113	Filetto di Salmone	23,00
	Lachsfilet mit mediterranen Kräutern	
115	Piatto di Pesce	32,00
	Gemischter Fischteller mit Doradenfilet, Lachsfilet & Scampi	
Unsere Soßen :	+3,90	
•Hummer-Weißweinsoße		
•Zitronensoße		
•Butter-Mandelsoße		

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 alla gamberetti	16,90
	mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten & Knoblauch in einer Hummer-Weißweinsoße	
49	Spaghetti Marinara	18,00
	mit frischen ausgewählten Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Knoblauch in einer feinen Tomatensoße	
50	Fettucine al Salmone	16,90
	mit frischen Lachsstreifen, Kirschtomaten & Knoblauch in einer Hummer-Weißweinsoße	

PASTA

40	Spaghetti alla Bolognese	12,90
	geschmorte Rinderhackfleischsoße	
41	Penne alla Chef	14,90
	mit Hähnchenstreifen und mediterranem Gemüse in einer Tomaten-Sahnesoße	
42	Spaghetti Carbonara	12,90
	nach original italienischer Art mit Guanciale, Parmiggiano & Ei	
43	Tortellini alla Panna	12,90
	mit Hackfleisch gefüllt in einer Schinken-Sahnesoße	
44	Tortellini Gorgonzola	14,00
	gefüllt mit Hackfleisch in einer Gorgonzolasoße	
45	Penne Arrabbiata	12,90
	in einer pikanten Tomatensoße mit frischen peperoncino	
47	Spaghetti aglio e olio	12,90
	mit peperoncino, Knoblauch, Kirschtomaten & Olivenöl	

52	Tortelloni Checca	18,90
	gefüllt mit Ricotta-Lachs in einer Hummersoße mit gebratenen Garnelen, Knoblauch & Kirschtomaten	
53	Tortelloni Romana	16,90
	gefüllt mit Ricotta-Spinat in einer Tomatensoße mit Kirschtomaten, Parmiggiano & Basilikum	
55	Gnocchoni Pesto	17,90
	gefüllt mit Tomaten-Mozzarella in einer Kräuter-Pestosoße mit Rucola, Kirschtomaten & Parmiggiano	
61	Tortelloni Burro e Salvia	16,90
	gefüllt mit Ricotta-Steinpilzcreme in einer Butter Salbeisoße & Parmiggiano	

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 & Kirschtomaten in einer cremigen Soße, im Ofen mit Parmiggiano gratiniert	
56	Tortelloni al forno	15,90
	gefüllt mit Ricotta-Spinat in einer Tomaten-Sahnesoße	
58	Lasagne come fa la mamma	12,90
	Schichtnudeln mit Béchamel in einer geschmorter Rinderhackfleischsoße	
59	Pasta Combinazione	14,90
	verschiedene Teiggerichte in einer geschmorter Rinderhackfleischsoße	
60	Gnocchoni al forno	18,90
	gefüllt mit Tomaten-Mozzarella in einer Tomaten-Sahnesoße	

NEAPOLITANISCHE PIZZA

90	Margherita	10,00	99	Quattro Stagione	13,90
				4 Jahreszeiten; mit Salami, Schinken, Paprika & Champignons	
91	Francesca	11,50	100	Quattro Formaggio	13,90
	mit pikanter Peperoniwurst			mit Fior di Latte, Gorgonzola, Schafskäse & Parmigiano	
92	Adria	13,90	102	Tonno e cipolla	13,90
	mit Salami, Schinken, Champignons, Paprika & Zwiebeln			mit Thunfisch & Zwiebeln	
93	Toscana	13,90	103	Siciliana	13,90
	mit Salami, Schinken, Peperoniwurst, Champignons & Zwiebeln			mit Sardellen, Kapern & Oliven	
94	Parma	16,90	104	Gamberetti	17,90
	mit Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmigiano & mariniertem Rucola			mit Black Tiger Garnelen, Knoblauch & Kirschtomaten	
95	Vegetaria	13,90	105	Marinara	17,90
	mit frischem gegrillten & mariniertem Gemüse			mit Meeresfrüchten, Knoblauch & Kirschtomaten	
96	Parmigiano	14,90	107	Calzone	13,90
	mit Parmesan, Kirschtomaten & mariniertem Rucola			mit Salami, Schinken, Champignons & Paprika	
97	Salmone	17,90	108	Hawaii	13,00
	mit Lachsstreifen, Spinat, Knoblauch & Kirschtomaten			mit Schinken & Ananas	
98	Diavolo	13,90	109	Burrata e rucola	17,90
	mit Salami, Peperoniwurst, Zwiebeln & scharfen Peperoni			mit cremiger Burrata, Rucola & Kirschtomaten	
				Jeder weitere Belag	ab 1,50
				Glutenfrei [von Schär] [26cm]	+ 2,00

Unsere echte neapolitanische Pizza aus einem 400° heißen italienischen Steinofen in 90 Sekunden gebacken mit einem 48-72 Stunden ruhendem Teig aus eigener Rezeptur. Handpassierte 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	11,00
119	Kinder Pizza [24 cm] mit Fior di Latte	9,00

DOLCI

120	Tiramisu	6,90
121	Pannacotta	6,90
122	Soufflé al cioccolato Schokokuchen mit Schokoladenfüllung	7,50

Für weitere Empfehlungen fragen Sie nach unserer Dessert-Karte.

APERITIVI

Sandman Sherry medium	5cl	4,50	Hugo Spritz	0,2l	7,90
Sandeman Tawny Porto	5cl	4,50	Lillet Wild Berry	0,2l	7,90
Martini Bianco Rosso	5cl	4,50	Aperitivo della Casa	0,2l	7,90
Prosecco DOC San Giorgio	0,1l	5,90	Campari bitter mit Orange oder Soda	0,2l	7,90
Bitterino alkoholfreier Aperitif aus Zitrusfrüchten	0,2l	6,90	Gin & Tonic	0,25l	8,90
Aperol Spritz	0,2l	7,90	Gin Berry Basil	0,25l	8,90

GETRÄNKE

		0,25	0,75l			0,3l	0,5l
175	San Pellegrino	3,00	7,20	153	Peroni Bier	4,20	
					italienisches Bier		
177	Aqcua Panna	3,00	7,20	154	alk. frei Peroni Bier	4,20	
					italienisches Bier		
140	Coca Cola	0,33l	3,80	155	Kandi Malzbier	3,50	
141	Coca Cola Zero	0,33l	3,80	156	Licher Pils	3,50	4,90
					vom Fass		
142	Mezzo Mix	0,33l	3,80	157	Licher Radler	3,50	4,90
143	Sprite	0,33l	3,80	158	alk. frei Licher Pils	3,50	
144	Fanta	0,33l	3,80	159	alk. frei Licher Radler	3,50	
145	Vio Apfelschorle	0,3l	4,20	160	Benedektiner Hefeweizen	4,90	
146	Vio Johannisbeerschorle	0,3l	4,20		vom Fass		
147	Schweppes	0,2l	3,50	161	Benedektiner Kristallweizen	4,90	
	Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water			162	Benedektiner Dunkelweizen	4,90	
148	Orangensaft Vaihinger	0,2l	3,50	163	Cola oder Bananen Weizen	4,90	
	Maracujasaft Vaihinger	0,2l	3,50	164	Benedektiner alk. frei Weizen	4,90	
	Bananensaft Vaihinger	0,2l	3,50	165	Müller Apfelwein pur	0,25l	3,80
	Kirschsafft Vaihinger	0,2l	3,50	166	Müller Apfelwein sauer	0,25l	3,50
	+Schorle	0,3l	0,30	167	Müller Apfelwein süß	0,25l	3,50
149	Fuze ICE Tea Pfirsich	0,3l	4,20				

VINO BIANCO

0,1l 0,2l 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** Mocavera 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 8,50 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

0,1l 0,2l 0,75l

195 **Primitivo** Salento IGP
4,90 8,50 32,00

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

196 **Barbera** D'asti DOCG
4,90 8,50 32,00

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 7,00 24,00

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

Für weitere Weine fragen Sie beim Service nach

VINO ROSE

0,1l 0,2l 0,75l

199 **Rosé Cerasuolo** d' Abruzzo DOC 4,50 7,50 26,00

Marramiero / Abruzzo, Rebsorte: Montepulciano
Kirschtrot in der Nase fruchtig und persistent. Im Mund abgerundet, trocken und harmonisch.

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

Casa Sartori / Venetien, Rebsorte: Corvina | Veronese
Rosafarben bis zartes Kirschtrot 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	2,90
183	Espresso Coretto mit einem Schuss Grappa	4,20
184	Espresso affogato mit einer Kugel Vanilleeis auf Espresso	4,20
185	Kaffee	3,00
186	Cappuccino	3,50
187	Milchkaffee	3,50
188	Latte Macchiato	3,50
189	Ronnefeldt Tee Marokkanische Minze Bio Darjeeling Bio Earl Grey Bergkräuter Bio Morgentau Sweet Berries	3,50

LIKÖRE

	2cl	3,00
Amaretto Ramazotti		
Averna Sambuca		
Fernet Branca Jägermeister		
Limoncello Cynar		
	2cl	4,20
Mirto di Sardegna Veccio Amaro del Capo		
Himbeergeist Williams Birne		
Mirabelle		

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	
238	Gin Wild Berry	9,50
	Bombay Sapphire, Wild Berry	

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		