

ZUPPA

| | | |
|----|--|-------|
| 15 | Minestrone Gemüsesuppe der Saison | 7,50 |
| 16 | Crema di pomodoro Tomaten-Creme-Suppe | 7,50 |
| 17 | Zuppa di pesce della casa Fischsuppe nach Art des Hauses | 13,00 |

ANTIPASTI

| | | | | | |
|----|--|-------|----|--|--------------------|
| 20 | Bruschetta classico zwei geröstete Bratscheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum & Olivenöl | 7,50 | 24 | Vitello tonnato Sanft gegartes Kalbsfleisch an einer Thunfischcreme & Kapern | 15,90 |
| 21 | Gamberi Rustico Black Tiger Garnelen [geschält] aus dem Ofen in Kräutern & Knoblauch zubereitet mit einem Knoblauchbrot | 14,90 | 25 | Antipasti Misto [für zwei] Variation von italienischen Vorspeisen warm & kalt jede weitere Portion | 26,90 11,00 |
| 22 | Carpaccio di filetto di Manzo Black-Angus Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Rucola & Parmigiano | 14,90 | 26 | Caprese con burrata di buffalo cremige Burrata mit Tomaten & Basilikum, dazu feines Olivenöl & Aceto di Balsamico di Modena | 12,90 |
| 23 | Schafskäse aus dem Ofen Schafskäse aus dem Ofen in Olivenöl mit mediterranen Kräutern, Tomaten, Oliven & milde Peperoni | 12,90 | | | |

INSALATE

| | KLEIN | GROSS |
|----|---|-------------|
| 30 | Insalata mista di Stagione | 6,50 |
| | gemischter Salat 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 alla Contadina | 15,90 |
| | Bauernsalat dazu Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni & Schafskäse mit Balsamico Vinaigrette | |
| 35 | Insalata alla 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 Weißweinsoße | |
| 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-Weißweinsoße | |
| | •Zitronensoße | |

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 | 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 | Fettucine 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 Arrabbiata | 14,90 |
| | in einer pikanten Tomatensoße mit frischen peperoncino | |
| 47 | Spaghetti aglio e olio | 14,90 |
| | mit peperoncino, Knoblauch, Kirschtomaten & Olivenöl | |

| | | |
|----|---|-------|
| 52 | Tagliolini con 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 | Gnocchoni 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 mamma | 14,90 |
| | Schichtnudeln mit Béchamel in einer geschmorten Rinderhackfleischsoße | |
| 60 | Gnocchoni 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 | Parmiggiano | 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 | Diavolo | 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 | Soufflé al cioccolato Schokokuchen mit Schokoladenfüllung | 7,50 |

Für weitere Empfehlungen fragen Sie nach unserer Dessert-Karte.

APERITIVI

| | | | | | |
|--|------|------|--|-------|-------|
| Sandman Sherry medium | 5cl | 5,90 | Hugo Spritz | 0,2l | 7,90 |
| Sandeman Tawny Porto | 5cl | 5,90 | Lillet Wild Berry | 0,2l | 7,90 |
| Martini Bianco Rosso | 5cl | 5,50 | Aperitivo della Casa | 0,2l | 7,90 |
| Prosecco DOC San Giorgio | 0,1l | 6,90 | Campari bitter mit Orange oder Soda | 0,2l | 7,90 |
| Bitterino alkoholfreier Aperitif aus Zitrusfrüchten | 0,2l | 7,90 | Gin & Tonic | 0,25l | 10,90 |
| 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 | 3,50 | 7,50 | 153 | Peroni Bier | 4,20 |
| | | | | | italienisches Bier | |
| 177 | Aqcua 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 |
| | | | | | vom Fass | |
| 142 | Mezzo Mix | 0,33l | 3,90 | 157 | Licher Radler | 3,90 4,90 |
| 143 | Sprite | 0,33l | 3,90 | 158 | alk. frei Licher Pils | 3,90 |
| 144 | Fanta | 0,33l | 3,90 | 159 | alk. frei Licher Radler | 3,90 |
| 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 | 3,70 | 161 | Benedektiner Kristallweizen | 4,90 |
| | Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water | | | 162 | Benedektiner Dunkelweizen | 4,90 |
| 148 | Orangensaft | 0,2l | 3,70 | 163 | Cola oder Bananen Weizen | 4,90 |
| | Maracujasaft | 0,2l | 3,70 | 164 | Benedektiner alk. frei Weizen | 4,90 |
| | Bananensaft | 0,2l | 3,70 | 165 | Müller Apfelwein pur | 0,25l 3,80 |
| | Kirschsafft | 0,2l | 3,70 | 166 | Müller Apfelwein sauer | 0,25l 3,50 |
| | +Schorle | 0,3l | 0,50 | 167 | Müller Apfelwein süß | 0,25l 3,50 |
| 149 | Fuze ICE Tea Pfirsich | 0,3l | 4,90 | | | |

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** 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

0,1l 0,2l 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 Konfitürenoten. 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 beim Service nach

VINO ROSE

0,1l 0,2l 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 | |
| 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 | | |