

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, Kaffeeликör, Espresso, Zuckersirup

LIMONADA DELLA CASA

MELOGRANO SICILIANA 7

Hausgemachte Granatapfel Limonade

LIMONE E BASILICO 7

Hausgemachte Zitronen-Basilikum Limonade

ZUPPA

15	MINESTRONE	8,50
	Gemüsesuppe der Saison	
16	CREMA DI POMODORO	8,50
	Tomaten-Creme-Suppe	

ANTIPASTI

20	BRUSCHETTA CLASSICO	7,50
	zwei geröstete Bratscheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum & Olivenöl	
21	GAMBERI RUSTICO	14,90
	Black Tiger Garnelen [geschält] aus dem Ofen in Kräutern & Knoblauch zubereitet mit einem Knoblauchbrot	
22	CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO	14,90
	Black-Angus Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Rucola & Parmigiano	
23	SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN	12,90
	Schafskäse aus dem Ofen in Olivenöl mit mediterranen Kräutern, Tomaten, Oliven & milde Peperoni	

24	VITELLO TONNATO	15,90
	Sanft gegartes Kalbsfleisch an einer Thunfischcreme & Kapern	
25	ANTIPASTO MISTO [für zwei]	26,90
	Variation von italienischen Vorspeisen warm & kalt	
	jede weitere Portion	11,00
26	CAPRESE CON BURRATA DI BUFFALA	12,90
	cremige Burrata mit Tomaten & Basilikum, dazu feines Olivenöl & Aceto di Balsamico di Modena	

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

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		
35 INSALATA ADRIA		21,90
gemischter Salat der Saison dazu Tomaten & Gurken mit gebratenen Rinderstreifen, mediterranem Gemüse & Parmesan mit Balsamico Vinaigrette		

Auf Wunsch mit Hausdressing

PIZZABROT mit Kräutern [24cm] 5,90

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

SPECIALITA DI CARNE

71	BISTECCA ALLA GRIGLIA	32,00
	Argentinisches Rumpsteak [250g.] mit Kräuterbutter	
73	PETTO DI POLLO	25,00
	Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	
74	MIX GRILL	32,00
	gemischter Grillteller mit Rumpsteak, Schweinefilet & Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	
75	SCALOPPINA BURRO E SALVIA	25,00
	Zarte Schweinefiletmedaillons, hauchdünn gebraten, in aromatischer Butter-Salbei-Sauce.	
77	SCALOPPINA ALLA ROMANA	27,00
	Zarte Schweinefiletmedaillons, umhüllt von Parmaschinken und frischem Salbei, in feiner Weißweinsauce.	
80	SCHNITZEL WIENER ART	16,90
Unsere Soßen :		+3,90
	• Pfeffersoße	
	• Kräuter-Champignonsoße	

SEPECIALITA DI PESCE

111	FRITTO MISTO	28,00
	Knusprig frittiert: zarte Garnelen, fein mehlierten Calamari und frische Zucchini.	
	Goldbraun ausgebacken, leicht und aromatisch – serviert mit Zitrone, hausgemachter Sauce und Pommes.	
112	CALAMARI ALLA GRIGLIA	25,00
	Gegrillte Calamari mit mediterranen Kräutern, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln.	
113	FILETTO DI SALMONE	27,00
	Saftiges Lachsfilet mit mediterranen Kräutern, im gewünschten Gargrad zubereitet, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln.	
115	PIATTO DI PESCE	32,00
	Gemischter Fischteller mit Lachsfilet, Scampi und Calamari mit mediterranen Kräutern, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln.	

Alle Fleisch Gerichte werden mit frischem Gemüse & Rosmarinkartoffeln serviert.

Alle Schnitzel werden mit Pommes serviert.

PASTA SPECIALE

- 38 **SPAGHETTI BURRATA** 18,00
in einer Tomatensoße mit Basilikum,
cremiger Burrata & Kirschtomaten
- 48 **TAGLIATELLE 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 **TAGLIATELLE AL SALMONE** 17,90
mit frischen Lachsstreifen, Kirschtomaten &
Knoblauch in einer Hummer-Weißweinsoße

- 52 **TAGLIATELLE TARTUFO NERO** 21,90
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 Wunsch in weißer Trüffel-Butter
mit gehobeltem Schwarzem Trüffel +6,00

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 **TORTELLONI ALLA PANNA** 16,90
gefüllt mit einer Ricotta & Steinpilzfüllung in einer
Schinken Sahnesoße
- 45 **PENNE ARRABIATA** 14,90
in einer pikanten Tomatensoße
mit frischen peperoncino
🔪 Auf Wunsch mit Rinderstreifen +6,00
- 47 **SPAGHETTI AGLIO E OLIO
CON GAMBERI** 19,90
mit peperoncino, Knoblauch, Garnelen
Kirschtomaten & Olivenöl

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

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 SPAGHETTI 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	7,90
121	PANNACOTTA	7,90
122	SOUFFLE AL CICCOLATO	8,50

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

GETRÄNKE

	BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE	0,25	0,75l			0,3l	0,5l
175	TAUNUSQUELLE Medium	3,50	7,90	153	Peroni Bier	4,20	
					italienisches Bier		
177	TAUNUSQUELLE Still	3,50	7,90	154	alk. frei Peroni Bier	4,20	
					italienisches Bier		
140	Coca Cola	0,33l	4,20	155	Kandi Malzbier	3,50	
141	Coca Cola Zero	0,33l	4,20	156	Licher Pils	4,20	5,20
					vom Fass		
142	Mezzo Mix	0,33l	4,20	157	Licher Radler	4,20	5,20
143	Sprite	0,33l	4,20	158	alk. frei Licher Pils	4,20	
144	Fanta	0,33l	4,20	159	alk. frei Licher Radler	4,20	
145	Vio Apfelschorle	0,25l	4,20	160	Benedektiner Hefeweizen		5,20
					vom Fass		
146	Vio Johannisbeerschorle	0,25l	4,20	161	Benedektiner Kristallweizen		5,20
147	Bitter Lemon Ginger Ale	0,2l	3,70	162	Benedektiner Dunkelweizen		5,20
148	Orangensaft	0,2l	3,70	163	Cola oder Bananen Weizen		5,20
	Maracujasaft	0,2l	3,70	164	Benedektiner alk. frei Weizen		5,20
	Bananensaft	0,2l	3,70	165	Müller Apfelwein pur	0,25l	3,80
	Kirschsaft	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 DOC			
	4,50	7,50	26,00
Frisch, fruchtig, Noten von Birne & Banane			
191 Frizzantino IGT			
	4,50	7,50	
(lieblich) Weißer Pfirsich & sanfte Perlage			
192 Chardonnay IGP			
	4,50	7,50	26,00
Elegant, rund & nuancenreich			
193 Lugana DOP			
	4,90	8,90	32,00
Frisch, fruchtig & sommerliches Aroma			
194 Pinot Bianco DOC			
	5,90	9,50	34,00
harmonisch & mild			

VINO ROSSO

	0,1l	0,2l	0,75l
195 Primitivo IGP			
	4,90	8,90	32,00
Aromen von dunklen Früchten, trocken & harmonisch			
196 Barbera DOC			
	5,90	9,90	38,00
Rubinrot, fruchtig & samtig.			
197 Montepulciano DOCG			
	4,50	7,50	26,00
Rubinrot, fruchtig, trocken & samtig.			
198 Lambrusco Grasparossa DOC			
	4,50	7,50	26,00
(lieblich) Weich & Pfirsichnoten.			

Für weitere Weine fragen Sie nach unserer Saisonalen Weinkarte

VINO ROSE

200 Rosé Bardolino DOP	0,1l	0,2l	0,75l
	4,50	7,50	26,00
zartes Kirschrot, fruchtige Noten & harmonischer Geschmack			

WARME GETRÄNKE

180	Espresso	3,00
181	Espresso Doppio	4,50
182	Espresso Macchiato	3,50
mit einem Schluck Milch & Milschschäum		
183	Espresso Coretto	4,20
mit einem Schuss Grappa		
184	Espresso affogato	4,20
mit einer Kugel Vanilleeis auf Espresso		
185	Kaffee	3,50
186	Cappuccino	3,90
187	Milchkaffee	3,90
188	Latte Macchiato	4,80
189	Ronnefeldt Tee	3,50
Marokkanische Minze Bio Darjeeling Bio Earl Grey Bergkräuter Bio Morgentau Sweet Berries		

LIKÖRE

2cl	4,20
4cl	4,90
Amaretto	Mirto di Sardegna
Ramazotti	Veccio Amaro del
Averna	Capo
Sambuca	Himbeergeist
Fernet Branca	Williams Birne
Jägermeister	Mirabelle
Limoncello	Aquavit
Cynar	Baileys

LA GRAPPERIA

201	Grappa Tre Soli Tre	2cl	13,50
Piemont, Destillerie Berta, Trester: Nebbiolo			
202	Grappa Elisi	2cl	6,50
Piemont, Destillerie Berta , Trester : Cabernet & Nebbiolo			
203	Grappa di Prosecco	2cl	6,50
Friaul, Destillerie Nonino, Trester : Prosecco			
204	Grappa di Riserva	2cl	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		
Hennessy Fine de Cognac		
Jack Daniels Tennessee Whiskey		
Chivas Regal Premium Scotch Whiskey		