

APERITIVI

PROSECCO DOC San Giorgio	7	GIN BERRY BASIL Gin Wild Berry, Wild Berry & Basilikum	12
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco & Soda	9	MARACUJA SPRITZ Maracujasafte, Erdbeere, Prosecco & Soda	9
HUGO SPRITZ Holunder, Prosecco & Soda	9	PASSION SPRITZ alkoholfrei Maracujasafte, 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	MINESTRONE Gemüsesuppe der Saison	8,50
16	CREMA DI POMODORO Tomaten-Creme-Suppe	8,50

ANTIPASTI

20	BRUSCHETTA CLASSICO	7,50
	zwei geröstete Brotscheiben 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	
	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 mehlerten 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	52	TAGLIATELLE TARTUFO NERO	21,90
	in einer Tomatensoße mit Basilikum, cremiger Burrata & Kirschtomaten			in cremiger weißer Trüffelsoße mit Parmesan & gehobeltem schwarzem alba Trüffel / je nach Saison	
48	TAGLIATELLE GAMBERETTI	17,90	53	TORTELLONI ROMANA	16,90
	mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten & Knoblauch in einer Hummer-Weißweinsoße			gefüllt mit einer Ricotta-Spinatcreme in einer Tomatensoße mit Kirschtomaten, Parmigiano & Basilikum	
49	SPAGHETTI MARINARA	19,90	55	GNOCCONI PESTO	17,90
	mit frischen ausgewählten Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Knoblauch in einer feinen Tomatensoße			gefüllt mit Tomaten & Mozzarella in einer Kräuter- Pestosoße mit Rucola, Kirschtomaten & Parmigiano	
50	TAGLIATELLE AL SALMONE	17,90	61	TORTELLONI BURRO E SALVIA	16,90
	mit frischen Lachsstreifen, Kirschtomaten & Knoblauch in einer Hummer-Weißweinsoße			gefüllt mit Ricotta & Steinpilzcreme in einer Butter Salbeisoße & Parmigiano	

► Auf wunsch in weißer Trüffel-Butter
mit gehobeltem Schwarzen Tüffel +6,00

PASTA

40	SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	14,90			
	geschmorte Rinderhackfleischsoße				
41	PENNE ALLA CHEF	16,90	54	TORTELLONI ALESSIA	18,90
	mit Hähnchenstreifen und mediterranem Gemüse in einer Tomaten-Sahnesoße			gefüllt mit einer Ricotta & Steinpilzcreme mit Champignons & Guanciale in einer cremigen Soße, im Ofen mit Parmigiano gratiniert	
42	SPAGHETTI CARBONARA	14,90	56	TORTELLONI AL FORNO	16,90
	nach original italienischer Art mit gebratenem Guanciale, Parmigiano & Ei			gefüllt mit Ricotta & Spinat in einer Tomaten-Sahnesoße	
43	TORTELLONI ALLA PANNA	16,90	58	LASAGNE COME FA LA MAMA	14,90
	gefüllt mit einer Ricotta & Steinpilzfüllung in einer Schinken Sahnesoße			Schichtnudeln mit Béchamel in einer geschmorten Rinderhackfleischsoße	
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				

Glutenfrei [Penne] + 2,00

NEAPOLITANISCHE PIZZA

90	MARGHERITA	10,00	100	QUATTRO FORMAGGIO	14,90
91	FRANCESCA mit pikanter Peperoniwurst	11,50		mit Fior di Latte, Gorgonzola, Schafskäse & Parmigiano	
92	ADRIA mit Salami, Schinken, Champignons, Paprika & Zwiebeln	14,90	102	TONNO E CIPOLLA	14,90
93	TOSCANA mit Salami, Schinken, Peperoniwurst, Champignons & Zwiebeln	14,90	103	SICILIANA mit Sardellen, Kapern & Kalamata Oliven	14,90
94	PARMA mit Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmigiano & mariniertem Rucola	16,90	104	GAMBERETTI mit Black Tiger Garnelen, Knoblauch & Kirschtomaten	17,90
95	VEGETARIA mit frischem gegrillten & mariniertem Gemüse	15,90	105	MARINARA mit feinen Meeresfrüchten & Knoblauch	17,90
96	PARMIGIANO mit Parmesan, Kirschtomaten & mariniertem Rucola	15,90	107	CALZONE mit Salami, Schinken, Champignons & Paprika	15,90
97	SALMONE mit Lachsstreifen, Spinat, Knoblauch & Kirschtomaten	17,90	108	HAWAII mit Schinken & Ananas	13,00
98	DIAVOLO mit Salami, Peperoniwurst, Zwiebeln & scharfen Peperoni	14,90	109	BURRATA E RUCOLA mit cremiger Burrata, Rucola & Kirschtomaten	17,90
			110	PESTO mit Basilikum Pesto, Mozzarella Fior di latte, Kirschtomaten, cremiger Burrata & Aceto di Balsamico di Modena	17,90
				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	9,00
mit einer Tomatensoße		
118	KINDER SCHNITZEL	13,00
mit Pommes		
119	KINDER PIZZA [24 cm]	9,00
mit Fior di Latte		

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 italienisches Bier	4,20	
177	TAUNUSQUELLE Still	3,50	7,90	154	alk. frei Peroni Bier italienisches Bier	4,20	
140	Coca Cola	0,33l	4,20	155	Kandi Malzbier	3,50	
141	Coca Cola Zero	0,33l	4,20	156	Licher Pils vom Fass	4,20	5,20
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 vom Fass	5,20	
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 mit einem Schluck Milch & Milschschaum	3,50
183	Espresso Coretto mit einem Schuss Grappa	4,20
184	Espresso affogato mit einer Kugel Vanilleeis auf Espresso	4,20
185	Kaffee	3,50
186	Cappuccino	3,90
187	Milchkaffee	3,90
188	Latte Macchiato	4,80
189	Ronnefeldt Tee Marokkanische Minze Bio Darjeeling Bio Earl Grey Bergkräuter Bio Morgentau Sweet Berries	3,50

LIKÖRE

2cl	4,20	4cl	7,00
4cl	4,90		
Amaretto	Mirto di Sardegna		
Ramazotti	Veccio Amaro del Capo		
Averna	Himbeergeist		
Sambuca	Williams Birne		
Fernet Branca	Mirabelle		
Jägermeister	Aquavit		
Limoncello	Baileys		
Cynar			

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

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