

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

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				

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 RUMPSTEAK

Argentinisches PREMIUM Rumpsteak aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken

250g. 32,00
350g. 42,00

72 RIB - EYE

Argentinisches PREMIUM grain-fed RIB-EYE von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fett Auge und gut marmoriert

250g. 34,00
350g. 45,00

mit Kräuterbutter dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

73 PETTO DI POLLO

Zartes Hähnchenbrustfilet

250g. 25,00

mit Kräuterbutter dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

Unsere Soßen : +3,90

- Pfeffersoße
- Kräuter-Champignonsoße

75 SCALOPPINA BURRO E SALVIA 25,00

Zarte Schweinefiletmedaillons, hauchdünn gebraten, in aromatischer Butter-Salbei-Sauce mit frischem Gemüse & Rosmarinkartoffeln serviert.

77 SCALOPPINA ALLA ROMANA 27,00

Zarte Schweinefiletmedaillons, umhüllt von Parmaschinken und frischem Salbei, in feiner Weißweinsauce mit frischem Gemüse & Rosmarinkartoffeln serviert.

SEPECIALITA DI PESCE

111 FRITTO MISTO 28,00

Knusprig frittiert: zarte Garnelen, fein mehlierte Calamari und frische Zucchini.

Goldbraun ausgebacken, leicht und aromatisch – serviert mit Zitrone, hausgemachter Sauce und Pommes.

113 FILETTO DI SALMONE 27,00

Zartes Lachsfilet mit mediterranen Kräutern, im gewünschten Gargrad zubereitet, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

Fragen Sie nach unseren tagesfrischen Fischen.

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

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

- 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 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

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	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.

PINSA ROMANA

TRADIZIONALE	12,00	FRATELLO	18,90
Tomatensugo, Mozzarella, Basilikum		Tomatensugo, Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmigiano & mariniertem Rucola	
CALABRESE	16,90	FRANCO	16,90
Tomatensugo, Mozzarella, pikanter Peperoniwurst, rote Zwiebeln		Tomatensugo, Mozzarella, Thunfisch & rote Zwiebeln	
ITALIA	16,90	BRUSCHETTA ROMA	14,90
Mozzarella, Kirschtomaten, Straciatella, mariniertem Rucola		mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum & Olivenöl	

Der römische Klassiker: luftiger, knuspriger Teig mit langer Reifezeit – besonders leicht und aromatisch.

PER I BAMBINI

117	KINDER SPAGHETTI mit einer Tomatensoße	9,00
119	KINDER PIZZA [24 cm] mit Fior di Latte	9,00

DOLCI

120	TIRAMISU	7,90
121	PANNACOTTA	7,90
122	SOUFFLE AL CIOCCOLATO	8,50

GETRÄNKE

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

	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
	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 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 & Milchschaum	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 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	
Hennessey	Fine de Cognac	
Jack Daniels	Tennessee Whiskey	
Chivas Regal	Premium Scotch Whiskey	