

## ZUPPA

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

## ANTIPASTI

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

# INSALATE

	KLEIN	GROSS		
30	<b>Insalata mista di Stagione</b>	5,50	9,90	
	gemischter Salat der Saison mit Balsamico Vinaigrette			
31	<b>Insalata Italia</b>	10,50	13,90	
	gemischter Salat der Saison mit Thunfisch, Käse, Ei & Schinken mit Balsamico Vinaigrette			
32	<b>Insalata di pollo</b>		14,50	
	gemischter Salat der Saison mit Hähnchenstreifen in einer speziellen Soße zubereitet, Mandelsplittern, Parmiggiano & Kirschtomaten mit Balsamico Vinaigrette			
33	<b>Insalata Speciale</b>		18,90	
	gemischter Salat der Saison mit gebratenen Lachsstreifen, Garnelen & Kirschtomaten mit Balsamico Vinaigrette			
34	<b>Insalata alla Contadina</b>		14,50	
	Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni & Schafskäse mit Balsamico Vinaigrette			
35	<b>Insalata di Calamari</b>		18,00	
	gemischter Salat der Saison mit gegrillten Calamari, Kirschtomaten & Parmiggiano mit Balsamico Vinaigrette			
36	<b>Insalata alla Cosa Nostra</b>		19,00	
	gemischter Salat der Saison mit gegrillten Rinderstreifen, Kirschtomaten & Parmiggiano mit Balsamico Vinaigrette			
37	<b>Insalata la Verdura</b>		18,00	
	gemischter Salat der Saison mit gegrilltem mediterranen Gemüse, Kirschtomaten & Parmiggiano mit Balsamico Vinaigrette			

Auf Wunsch können Sie auch Joghurtdressing bekommen.

**Pizzabrot** mit Kräutern [ 24cm ] 4,90

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

## SPECIALITA DI CARNE

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

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

## SEPECIALITA DI PESCE

110	<b>Filetto d' Orata</b>	22,00
	Doradenfilet mit mediterranen Kräutern	
112	<b>Calamari alla Griglia</b>	22,00
	Calamari mit mediterranen Kräutern	
113	<b>Filetto di Salmone</b>	23,00
	Lachsfilet mit mediterranen Kräutern	
115	<b>Piatto di Pesce</b>	32,00
	Gemischter Fischteller mit Doradenfilet, Lachsfilet & Scampi	
<b>Unsere Soßen :</b>	+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	<b>Spaghetti burrata</b>	18,00
	in einer Tomatensoße mit Basilikum cremiger Burrata & Kirschtomaten	
48	<b>Tagliolini alla gamberetti</b>	16,90
	mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten & Knoblauch in einer Hummer-Weißweinsoße	
49	<b>Spaghetti Marinara</b>	18,00
	mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten & Knoblauch in einer feinen Tomatensoße	
50	<b>Fettucine al Salmone</b>	16,90
	mit frischen Lachsstreifen, Kirschtomaten & Knoblauch in einer Hummer-Weißweinsoße	

## PASTA

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

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

## PASTA AL FORNO

aus dem Ofen mit Mozzarella Fior di Latte überbacken

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

# NEAPOLITANISCHE PIZZA

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

## PER I BAMBINI

117	<b>Kinder Penne</b> mit einer Tomatensoße	9,00
118	<b>Kinder Schnitzel</b> mit Pommes	11,00
119	<b>Kinder Pizza</b> [ 24 cm ] mit Fior di Latte	9,00

## DOLCI

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

Für weitere Empfehlungen fragen Sie nach unserer Dessert-Karte.

## APERITIVI

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

# GETRÄNKE

		0,25	0,75l		0,3l	0,5l
175	<b>San Pellegrino</b>	3,00	7,20	153	<b>Peroni Bier</b>	4,20
					italienisches Bier	
177	<b>Aqcua Panna</b>	3,00	7,20	154	<b>alk. frei Peroni Bier</b>	4,20
					italienisches Bier	
140	<b>Coca Cola</b>	0,33l	3,80	155	<b>Kandi Malzbier</b>	3,50
141	<b>Coca Cola Zero</b>	0,33l	3,80	156	<b>Licher Pils</b>	3,50
					vom Fass	4,90
142	<b>Mezzo Mix</b>	0,33l	3,80	157	<b>Licher Radler</b>	3,50
						4,90
143	<b>Sprite</b>	0,33l	3,80	158	<b>alk. frei Licher Pils</b>	3,50
144	<b>Fanta</b>	0,33l	3,80	159	<b>alk. frei Licher Radler</b>	3,50
145	<b>Vio Apfelschorle</b>	0,3l	4,20	160	<b>Benedektiner Hefeweizen</b>	4,90
146	<b>Vio Johannisbeerschorle</b>	0,3l	4,20		vom Fass	
147	<b>Schweppes</b>	0,2l	3,50	161	<b>Benedektiner Kristallweizen</b>	4,90
	Bitter Lemon   Ginger Ale   Tonic Water			162	<b>Benedektiner Dunkelweizen</b>	4,90
148	<b>Orangensaft</b> Vaihinger	0,2l	3,50	163	<b>Cola oder Bananen Weizen</b>	4,90
	<b>Maracujasaft</b> Vaihinger	0,2l	3,50	164	<b>Benedektiner alk. frei Weizen</b>	4,90
	<b>Bananensaft</b> Vaihinger	0,2l	3,50	165	<b>Müller Apfelwein</b> pur	0,25l 3,80
	<b>Kirschsaf</b> Vaihinger	0,2l	3,50	166	<b>Müller Apfelwein</b> sauer	0,25l 3,50
	<b>+Schorle</b>	0,3l	0,30	167	<b>Müller Apfelwein</b> süß	0,25l 3,50
149	<b>Fuze ICE Tea Pfirsich</b>	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	<b>Espresso</b>	2,70
181	<b>Espresso Doppio</b>	3,90
182	<b>Espresso Macchiato</b> mit einem Schluck Milch & Milchschaum	2,90
183	<b>Espresso Coretto</b> mit einem Schuss Grappa	4,20
184	<b>Espresso affogato</b> mit einer Kugel Vanilleeis auf Espresso	4,20
185	<b>Kaffee</b>	3,00
186	<b>Cappuccino</b>	3,50
187	<b>Milchkaffee</b>	3,50
188	<b>Latte Macchiato</b>	3,50
189	<b>Ronnefeldt Tee</b> Marokkanische Minze Bio   Darjeeling Bio   Earl Grey   Bergkräuter Bio   Morgentau   Sweet Berries	3,50

## LIKÖRE

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

## LA GRAPPERIA

201	<b>Grappa Tre Soli Tre</b>	4cl	13,50
	Piemont, Destillerie Berta, Trester: Nebbiolo		
202	<b>Grappa Elisi</b>	4cl	6,50
	Piemont, Destillerie Berta, Trester: Cabernet & Nebbiolo		
203	<b>Grappa di Prosecco</b>	4cl	6,50
	Friaul, Destillerie Nonino, Trester: Prosecco		
204	<b>Grappa di Riserva</b>	4cl	5,50
	Verona, Destillerie Marcati		

## LONGDRINKS

235	<b>Wodka Lemon</b>	9,50
	Absolut Vodka, Bitter Lemon	
236	<b>Jack Daniels Cola</b>	9,50
237	<b>Whiskey Ginger Ale</b>	9,50
	Red Label, Ginger Ale	
238	<b>Gin Wild Berry</b>	9,50
	Bombay Sapphire, Wild Berry	

## COGNAC | WHISKY

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