

## ZUPPA

15	<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe der Saison	7,50
16	<b>Crema di pomodoro</b> Tomaten-Creme-Suppe	7,50
17	<b>Zuppa di pesce della casa</b> Fischsuppe nach Art des Hauses	12,00

## ANTIPASTI

20	<b>Bruschetta classico</b> zwei geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum & Olivenöl	7,50	25	<b>Antipasti Misto</b> verschiedene italienische Vorspeisen Warm & Kalt jede weitere Portion	15,90 11,00
21	<b>Gamberi Rustico</b> Black Tiger Garnelen [geschält] aus dem Ofen in Kräutern & Knoblauch zubereitet mit einem Knoblauchbrot	14,90	26	<b>Burrata caprese</b> cremige Burrata mit Tomaten & Basilikum, dazu feines Olivenöl & Aceto di Balsamico di Modena	12,90
22	<b>Carpaccio di filetto di Manzo</b> Black-Angus Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Rucola & Parmigiano	14,90	28	<b>Funghi gratinati al forno</b> gefüllte Champignons mit Schafskäse in cremiger-Weißweinsauce, Knoblauchbrot & mit Parmesan gratiniert	12,90
23	<b>Schafskäse aus dem Ofen</b> Schafskäse aus dem Ofen in Olivenöl mit mediterranen Kräutern, Tomaten & Oliven	12,90			

# INSALATE

	KLEIN	GROSS
30 <b>Insalata mista di Stagione</b>	6,50	11,00
gemischter Salat der Saison dazu Tomaten & Gurken mit Balsamico Vinaigrette		
31 <b>Insalata Italia</b>	10,50	14,90
gemischter Salat der Saison dazu Thunfisch, Käse, Ei, Schinken, Tomaten & Gurken mit Balsamico Vinaigrette		
32 <b>Caesar Salat</b>	7,50	11,90
Baby Romanasalat dazu Croutons & Parmigiano mit Original hausgemachtem Caesar Dressing		
34 <b>Insalata alla Contadina</b>		15,90
Bauernsalat dazu Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni & Schafskäse mit Balsamico Vinaigrette		

## Stellen Sie sich ihren Salat selbst zusammen

Rinderstreifen	+8,00
Hähnchenbruststreifen	+5,00
mediterranes Gemüse	+5,00
Calamari	+7,00
Garnelen	+7,00
Lachsstreifen	+7,00

**Pizzabrot** mit Kräutern [ 24cm ] 5,90

**Pizzabrot** mit Tomatensoße & Knoblauch [ 24cm ] 6,90

## SPECIALITA DI CARNE

71	<b>Bistecca alla Griglia</b>	31,00
	Argentinisches Rumpsteak [250g.] mit Kräuterbutter	
72	<b>Filetto di maiale</b>	25,00
	Schweinefilet mit Kräuterbutter	
73	<b>Petto di Pollo</b>	25,00
	Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	
74	<b>Mix Grill</b>	31,00
	gemischter Grillteller mit Rumpsteak, Schweinefilet & Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	
75	<b>Scaloppina burro e salvia</b>	25,00
	kleine Schweinefilets hauchdünn gebraten in einer Butter-Salbei-Soße	
77	<b>Scaloppina alla Romana</b>	27,00
	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>	25,00
	Doradenfilet mit mediterranen Kräutern	
112	<b>Calamari alla Griglia</b>	25,00
	Calamari mit mediterranen Kräutern	
113	<b>Filetto di Salmone</b>	25,00
	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>	17,90
	mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten & Knoblauch in einer Hummer-Weißweinsoße	
49	<b>Spaghetti Marinara</b>	19,90
	mit frischen ausgewählten Meeresfrüchten, Kirschtomaten,Knoblauch in einer feinen Tomatensoße	
50	<b>Fettucine al Salmone</b>	17,90
	mit frischen Lachsstreifen, Kirschtomaten & Knoblauch in einer Hummer-Weißweinsoße	

## PASTA

40	<b>Spaghetti alla Bolognese</b>	14,90
	geschmorte Rinderhackfleischsoße	
41	<b>Penne alla Chef</b>	16,90
	mit Hähnchenstreifen und mediterranem Gemüse in einer Tomaten-Sahnesoße	
42	<b>Spaghetti Carbonara</b>	14,90
	nach original italienischer Art mit gebratenem Guanciale, Parmigiano & Ei	
43	<b>Tortellini alla Panna</b>	14,90
	mit Hackfleisch gefüllt in einer cremigen Schinken-Sahnesoße	
45	<b>Spaghetti Arrabbiata</b>	14,90
	in einer pikanten Tomatensoße mit frischen peperoncino	
47	<b>Spaghetti aglio e olio</b>	14,90
	mit peperoncino, Knoblauch, Kirschtomaten & Olivenöl	

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

## 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 Parmigiano gratiniert	
56	<b>Tortelloni al forno</b>	16,90
	gefüllt mit Ricotta-Spinat in einer Tomaten-Sahnesoße	
58	<b>Lasagne come fa la mamma</b>	14,90
	Schichtnudeln mit Béchamel in einer geschmorten Rinderhackfleischsoße	
59	<b>Pasta Combinazione</b>	14,90
	verschiedene Teiggerichte in einer geschmorten 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	100	<b>Quattro Formaggio</b>	14,90
				mit Fior di Latte, Gorgonzola, Schafskäse & Parmigiano	
91	<b>Francesca</b>	11,50	102	<b>Tonno e cipolla</b>	14,90
	mit pikanter Peperoniwurst			mit Thunfisch & Zwiebeln	
92	<b>Adria</b>	14,90	103	<b>Siciliana</b>	14,90
	mit Salami, Schinken, Champignons, Paprika & Zwiebeln			mit Sardellen, Kapern & Kalamata Oliven	
93	<b>Toscana</b>	14,90	104	<b>Gamberetti</b>	17,90
	mit Salami, Schinken, Peperoniwurst, Champignons & Zwiebeln			mit Black Tiger Garnelen, Knoblauch & Kirschtomaten	
94	<b>Parma</b>	16,90	105	<b>Marinara</b>	17,90
	mit Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmigiano & mariniertem Rucola			mit feinen Meeresfrüchten, Knoblauch & Kirschtomaten	
95	<b>Vegetaria</b>	15,90	107	<b>Calzone</b>	15,90
	mit frischem gegrillten & mariniertem Gemüse			mit Salami, Schinken, Champignons & Paprika	
96	<b>Parmiggiano</b>	15,90	108	<b>Hawaii</b>	13,00
	mit Parmesan, Kirschtomaten & mariniertem Rucola			mit Schinken & Ananas	
97	<b>Salmone</b>	17,90	109	<b>Burrata e rucola</b>	17,90
	mit Lachsstreifen, Spinat, Knoblauch & Kirschtomaten			mit cremiger Burrata, Rucola & Kirschtomaten	
98	<b>Diavolo</b>	14,90	110	<b>Pesto</b>	17,90
	mit Salami, Peperoniwurst, Zwiebeln & scharfen Peperoni			mit Basilikum Pesto, Mozzarella Fior di latte, Kirschtomaten, cremiger Burrata & Aceto di Balsamico di Modena	
				<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	13,00
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	5,90	<b>Hugo Spritz</b>	0,2l	7,90
<b>Sandeman Tawny Porto</b>	5cl	5,90	<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2l	7,90
<b>Martini</b> Bianco   Rosso	5cl	5,50	<b>Aperitivo</b> della Casa	0,2l	7,90
<b>Prosecco</b> DOC San Giorgio	0,1l	6,90	<b>Campari</b> bitter mit Orange oder Soda	0,2l	7,90
<b>Bitterino</b> alkoholfreier Aperitif aus Zitrusfrüchten	0,2l	7,90	<b>Gin &amp; Tonic</b>	0,25l	10,90
<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>	3,50	7,50	153	<b>Peroni Bier</b>	4,20	
					italienisches Bier		
177	<b>Aqcua Panna</b>	3,50	7,50	154	<b>alk. frei Peroni Bier</b>	4,20	
					italienisches Bier		
140	<b>Coca Cola</b>	0,33l	3,90	155	<b>Kandi Malzbier</b>	3,50	
141	<b>Coca Cola Zero</b>	0,33l	3,90	156	<b>Licher Pils</b>	3,90	4,90
142	<b>Mezzo Mix</b>	0,33l	3,90		vom Fass		
143	<b>Sprite</b>	0,33l	3,90	157	<b>Licher Radler</b>	3,90	4,90
144	<b>Fanta</b>	0,33l	3,90	158	<b>alk. frei Licher Pils</b>	3,90	
145	<b>Vio Apfelschorle</b>	0,3l	4,20	159	<b>alk. frei Licher Radler</b>	3,90	
146	<b>Vio Johannisbeerschorle</b>	0,3l	4,20	160	<b>Benedektiner Hefeweizen</b>		4,90
147	<b>Schweppes</b>	0,2l	3,70		vom Fass		
	Bitter Lemon   Ginger Ale   Tonic Water			161	<b>Benedektiner Kristallweizen</b>		4,90
148	<b>Orangensaft</b>	0,2l	3,70	162	<b>Benedektiner Dunkelweizen</b>		4,90
	<b>Maracujasaft</b>	0,2l	3,70	163	<b>Cola oder Bananen Weizen</b>		4,90
	<b>Bananensaft</b>	0,2l	3,70	164	<b>Benedektiner alk. frei Weizen</b>		4,90
	<b>Kirschsft</b>	0,2l	3,70	165	<b>Müller Apfelwein pur</b>	0,25l	3,80
	<b>+Schorle</b>	0,3l	0,50	166	<b>Müller Apfelwein sauer</b>	0,25l	3,50
149	<b>Fuze ICE Tea Pfirsich</b>	0,3l	4,90	167	<b>Müller Apfelwein süß</b>	0,25l	3,50

## 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 8,90 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 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** 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 7,50 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

199 **Rosé Cerasuolo** d' Abruzzo DOC 4,50 7,50 26,00

Marramiero / Abruzzo, Rebsorte: Montepulciano

Kirschrot 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 Kirschrot 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	3,20
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>	3,20
186	<b>Cappuccino</b>	3,90
187	<b>Milchkaffee</b>	3,90
188	<b>Latte Macchiato</b>	4,50
189	<b>Ronnefeldt Tee</b> Marokkanische Minze Bio   Darjeeling Bio   Earl Grey   Bergkräuter Bio   Morgentau   Sweet Berries	3,50

## LIKÖRE

	2cl	3,50
<b>Amaretto   Ramazotti</b>		
<b>Averna   Sambuca</b>		
<b>Fernet Branca   Jägermeister</b>		
<b>Limoncello   Cynar   Baileys</b>		
	2cl	4,20
<b>Mirto di Sardegna   Veccio Amaro del Capo</b>		
<b>Himbeergeist   Williams Birne o. Mirabelle  </b>		
<b>Aquavit   Grey Goose</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		