

APERITIVI

Eiswein Silvaner, 5 cl	6,00
Sherry Sandemann, Tio, Pepe, medium, dry, 5 cl	5,80
Portwein Dela Force, weiß, rot, 5 cl	5,80
Martini rosso, bianco, dry, 5 cl	5,40
Campari Soda	6,00
Campari Orange	6,50
Prosecco 0,1 l Glas	5,50
Prosecco con Aperol 0,1 l Glas	6,30
Kir Royal Sekt 0,1 l Glas	6,30
Kir Peach Sekt Sekt 0,1 l Glas	6,30
Aperol Spritz 0,2 l Glas	7,00
Sanbitter	4,00

Zusatzstoffe und Allergene können auf Wunsch in einer
gesonderten Speisekarte eingesehen werden.

ANTIPASTI -SALATE

Insalata italiana Italienischer Salat	8,50
Insalata di pomodoro Tomatensalat mit Honig-Senfmarinade & Croutons	8,00
Insalata di rucola Rucola-Salat mit frischen Champignons & Parmesan	8,50
Insalata di rucola con gamberi di fiume Rucola-Salat mit Flusskrebse an Dill-Senfdressing	13,50
Insalata di rucola con funghi di pioppo Rucola-Salat mit gebratenen Austernpilzen & Parmesan	10,50
Caprese Tomaten & Büffelmozzarella mit Basilikum-Pesto	10,50
Insalata della casa Salate der Saison mit Filetspitzen & Austernpilzen	14,50
Extra Portion Thunfisch	2,90
Extra Portion Oliven	2,50

ANTIPASTI -VORSPEISEN

Bruschette miste	5,90
gegrilltes Weißbrot mit Tomaten, Champignons und Knoblauch	
Vitello tonnato	14,00
Kalbfleisch dünn geschnitten an Thunfischsauce mit Kapern	
Antipasto di mare	14,00
Meeresfrüchtesalat	
Carpaccio	13,50
vom Rind mit gehobeltem Parmesan & Pizzabrot	
Mari e monti	15,50
div. Gemüse, Parmaschinken, Meeresfrüchte, Bruschette & Lachs	
Antipasto di verdure	groß 11,50
Gemüsevorspeise aus der Vitrine	klein 7,00

ZUPPE -SUPPEN

Stracciatella alla romana	6,50
Fleischbrühe mit Ei	
Tortellini in brodo	6,50
Tortellini in Fleischbrühe	
Crema al pomodoro con Gin & basilico-croutons	7,50
Tomatencremesuppe mit Gin & Basilikum-Croutons	
Minestrone	7,50
hausgemachte Gemüsesuppe	

PASTA -NUDELGERICHTE

Spaghetti napoli Spaghetti mit Tomatensauce	10,00
Spaghetti bolognese Spaghetti mit Hackfleischsauce	11,00
Spaghetti aglio e oglio Spaghetti mit Knoblauch & Olivenöl	10,00
Spaghetti carbonara Spaghetti mit Ei, Speck & Sahnesauce	12,00
Spaghetti pescatore Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten	15,00
Tris di pasta - dreierlei Nudelspezialitäten Ravioli salsa rosa, Linguine al pesto, Gnocchi alla sorrentina	15,00
Tagliatelle alla rucola Bandnudeln mit Tomatensauce, Speck & Rucola	13,00
Tagliatelle ai funghi misti Bandnudeln mit verschiedenen Pilzen	14,00
Tagliolini al nero di seppia con salmone schwarze Bandnudeln mit Lachs	15,00
Linguine al pesto con salmone Linguine in Basilikumsauce & Lachs	15,00
Gnocchi alla sorrentina Kartoffelnudeln mit Tomatensauce, Basilikum & Mozzarella	11,50
Gnocchi al gorgonzola e noci Kartoffelnudeln mit Gorgonzola & Walnüssen	14,00
Fiocchetti ripieni con pesto Nudelsäckchen gefüllt mit Rucola & Frischkäse, mit Pestosauce & hauchdünn gebackenem Parmesankorb	14,00

PASTA -NUDELGERICHTE

Penne saltati	12,50
Rigatoni mit Schinken, Champignons, Fleischsauce & Sahne	
Penne alla livornese	15,00
Penne mit Filetspitzen & Parmaschinken in Tomatensauce	
Penne alla siciliana	12,50
Penne in Tomatensauce mit Auberginen & Mozzarella	
Penne all'arrabiata	10,50
Penne mit scharfer Tomatensauce	
Ravioli salsa rosa	12,50
Ravioli mit Spinat & Frischkäse in einer rosa Sauce	
Tortellini alla panna	11,50
Tortellini mit Schinken & Sahnesauce	
Tortelloni della casa	15,00
Tortelloni nach Art des Hauses mit Garnelen & Steinpilzen	

PASTA AL FORNO ÜBERBACKENE NUDELGERICHTE

Lasagne	12,50
Combinazione	12,50
Canelloni	11,00
gefüllt mit Frischkäse & Spinat	

RISOTTI -REISGERICHTE

Risotto ai funghi freschi	14,00
Reis mit frischen Champignons	
Risotto alla pescatore	16,00
Reis mit Meeresfrüchten	



PIZZE

klein 24cm

groß 28cm

Margherita

Tomate, Mozzarella

8,00

9,00

Salame

Tomate, Mozzarella, italienische Salami

9,50

10,50

Salamino piccante

Tomate, Mozzarella, pikante italienische Salami

9,50

10,50

Vegetariana

Tomate, Mozzarella, frisches Gemüse

10,00

11,50

Rolando`s

Tomate, Mozzarella, frisches Gemüse, pikante italienische Salami

11,50

13,00

Tonno & cipolle

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

10,00

11,50

Quattro stagioni

Champignons, italienische Salami, Schinken, Artischocken

11,00

12,50

Quattro formaggi

vier Käsesorten

11,00

12,50

Tirolese

vier Käsesorten, Speck

11,50

13,00

Francescana

Champignons, Parmaschinken

11,50

13,00

Prosciutto crudo & rucola

Mozzarella, Rucola, Parmaschinken

12,00

13,50

Mario

Tomate, Büffelmozzarella, pikante italienische Salami, Zwiebeln

13,00

14,50

Caprese

frische Tomatenscheiben, Büffelmozzarella

12,50

14,00

Diavolo

pikante italienische Salami, Chili, grüne Peperoni, Champignons

11,00

12,50

Calzone

Tomate, Käse, Champignons, Salami, Schinken

11,00

12,50

Frutti di mare

Meeresfrüchte

13,00

15,00

MANZO -RIND

Bistecca alla griglia Rumpsteak vom Grill	25,00
Bistecca al pepe verde Rumpsteak in Cognac-Pfeffersauce	27,50
Bistecca al gorgonzola Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	27,50
Filetto alla griglia Filetsteak vom Grill	29,00
Filetto al pepe verde Filetsteak in Cognac-Pfeffersauce	31,50
Filetto con funghi freschi e panna Filetsteak mit frischen Champignons in Rahmsauce	31,50
Filetto ai porcini Filetsteak mit frischen Steinpilzen	33,00

BEILAGEN

Alle Fleischgerichte werden wahlweise mit frischem Gemüse oder Salat und mit Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes frites oder Nudeln gereicht.

MAIALE -SCHWEIN

Cotoletta milanese vom Filet - Schnitzel paniert	18,00
---	-------

Filetto di maiale con funghi freschi e panna Schweinefilet mit frischen Champignons & Sahnesauce	19,50
---	-------

Filetto di maiale al pernod Schweinefilet in Pernodsauce	19,00
---	-------

BEILAGEN

Alle Fleischgerichte werden wahlweise mit frischem Gemüse oder Salat und mit Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes frites oder Nudeln gereicht.

AGNELLO

Filetto d`agnello alle erbe Lammfilet in Kräutern mit Salbeignocchi & mediterranem Gemüse	27,00
--	-------

Filetto d`agnello in crosta d`aromi Lammfilet in Kräuterkruste mit Salbeignocchi & mediterranem Gemüse	28,00
---	-------

VITELLO -KALB

Fegato alla salvia Kalbsleber mit Salbei	19,50
Fegato alla veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce	19,50
Saltimbocca alla romana Kalbsmedaillons mit Parmaschinken & Salbei	22,50
Scaloppine in salse Marsala Kalbsmedaillons in Marsala, Weißwein oder Zitronensauce	21,50
Scaloppine al vino bianco con funghi Kalbsmedaillons in Weißwein mit Champignons	21,50
Piccata milanese Kalbsmedaillons im Eimantel mit etwas Tomatensauce & Parmesan	23,00
Involtini ripieni Kalbsrouladen gefüllt mit Spinat & Mozzarella in Cognac-Rahmsauce	23,50

BEILAGEN

Alle Fleischgerichte werden wahlweise mit frischem Gemüse oder Salat und mit Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes frites oder Nudeln gereicht.

SPECIALITÀ DI PESCE FISCHSPEZIALITÄTEN

Insalata mista con pesce spada gemischter Salat mit gebratenen Schwertfischwürfeln	19,00
Frittura mista, gamberi e calamari frittierte Garnelen & Tintenfischringe	22,50
Calamari alla griglia Tintenfisch vom Grill	20,50
Pesce spada alla griglia Schwertfisch vom Grill	24,00
Branzino al limone Wolfsbarschfilet in Zitronenbutter oder Weißweinsauce	24,50
Gamberoni alla griglia o granitati Riesengarnelen vom Grill oder gratiniert	28,00

BEILAGEN

Alle Fischgerichte werden wahlweise mit
Salat und Salzkartoffeln, Reis oder Nudeln gereicht.

FORMAGGI -KÄSE

Gorgonzola	8,40
Parmigiano	8,40

DESSERT

Tiramisu	7,50
Tartufo bianco, nero	7,50
Cup Dänemark Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	7,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50
Semifreddo al croccant Halbgefrorenes mit Haselnusskrokant & Amaretto	8,00
Panna cotta con frutti di bosco	8,00
Soufflé al cioccolato Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis	9,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Sprudel 0,25 l Fl.	2,80	
San Pellegrino Acqua panna 0,25 l Fl. / 0,75 l Fl.	2,80	6,00
Fanta 0,2 l / 0,4 l	3,00	4,60
Coca-Cola oder Coca-Cola light 0,2 l / 0,4 l	2,70	4,60
Spezi 0,2 l / 0,4 l	2,70	4,60
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2 l	3,20	

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft 0,2 l Fl.	3,10	
Apfelsaft 0,2 l Fl.	2,80	
Apfelsaftschorle 0,2 l	2,70	
Traubensaft rot 0,2 l Fl.	3,20	
Johannisbeernektar 0,2 l Fl.	3,20	

WEISSWEIN 0,2L

Weingut Posthof, Doll & Göth

Silvaner QBA, trocken 4,90

Riesling QBA, trocken 5,20

Grauburgunder QBA, trocken 5,70

Weingut Eppelmann

Weißer Burgunder, trocken 6,00

Weingut Casale Lago, Veneto

Pinot Grigio S. Chiara 5,70

Chardonnay 5,70

Weinschorle süß oder sauer 0,2 l 3,80

ROSÉWEIN 0,2L

Weingut Posthof, Doll & Göth

Cuvée, trocken 5,20

Weingut Casale Lago, Veneto

Rosato 5,20

ROTWEIN

0,2L

Weingut Posthof, Doll & Göth

Saint Laurent QBA, trocken 5,70

Dornfelder, halbtrocken 5,20

Weingut Eppelmann

Spätburgunder, trocken 5,70

Weingut Vaccaro, Sizilien

Nero d'avola, trocken 5,80

Weingut Chiarli, Emilia-Romagna

Lambrusco Chiarli 5,20

Weingut Melini, Toscana

Chianti Melini D.O.C. 5,70

Weingut Fantini, Abruzzan

Montepulciano 5,80

Weingut Monte Pietroso, Apulien

Primitivo 5,80

BIER

Bitburger vom Fass 0,3 l	3,60
Bitburger Drive alkoholfrei 0,33 l Fl.	3,30
Erdinger Kristallweizen naturtrüb 0,5 l	4,60
Benediktiner Weissbier hell oder alkoholfrei 0,5 l	4,60
Radler 0,3 l	3,60
Cola-Bier 0,3 l	3,60

LIKÖRE & BITTERS

Amaretto di Saronno 2 cl	3,80
Sambuca 2 cl	3,80
Grand Marnier 2 cl	4,50
Bailey`s Irish Cream 2 cl	3,80
Marsala all`uovo 2 cl	3,50
Fernet Menta 2 cl	3,80
Averna 2 cl	3,80
Ramazzotti 2 cl	3,80
Cynar 2 cl	3,80

BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna 2 cl	4,30
Courvoisier V.S. 2 cl	4,90
Remy Martin V.S.O.P. 2 cl	4,90

DIVERSE SPIRITUOSEN

Smirnoff Wodka 2 cl	3,90
Gilbey`s Gin 2 cl	3,90
Kirschwasser 2 cl	4,30
Himbeergeist 2 cl	4,30
William`s Christ 2 cl	4,30
Obstler 2 cl	3,90

GRAPPE

Vecchia Grappa di Andrea da Ponte prosecco (8 anni) 2 cl	5,60
Vecchia Grappa di maschio prosecco (8 anni) 2 cl	4,60
Grappa Moscato 2 cl	5,50
Grappa Nebbiolo 2 cl	5,50
Grappa Chardonnay 2 cl	4,90
Grappa Poli 2 cl	6,60

WHISKY

Johnnie Walker Black Label Scotch 2 cl	5,00
Jack Daniels Bourbon 2 cl	5,10
Chivas Regal 12 Jahre Bourbon 2 cl	5,30

LONGDRINKS 0,4 CL

Wodka Orange	6,50
Gin Tonic	6,50
Bacardi Cola	6,00

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,50
Cappuccino	3,50
Tasse Kaffee	3,00
Tasse Schokolade mit Sahne	3,50
Tasse Tee	2,70
Glas Milch	1,80
Galliano hot shot Kräuterlikör, Espresso & Sahne	4,00

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienung