

APERITIVI

Sherry Sandemann, Tio, Pepe, medium, dry, 5 cl	6,30
Portwein Dela Force, weiß, rot, 5 cl	6,30
Martini rosso, bianco, dry, 5 cl	5,90
Campari Soda	6,50
Campari Orange	7,00
Prosecco 0,1 l Glas	6,00
Prosecco con Aperol 0,1 l Glas	6,80
Kir Royal Sekt 0,1 l Glas	6,80
Kir Peach Sekt Sekt 0,1 l Glas	6,80
Aperol Spritz 0,2 l Glas	7,50
Sanbitter	4,50

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

ANTIPASTI -SALATE

Insalata italiana Italienischer Salat	9,50
Insalata di pomodoro Tomatensalat mit Honig-Senfmarinade & Croutons	9,00
Insalata di rucola Rucola-Salat mit frischen Champignons & Parmesan	9,50
Insalata di rucola con gamberi di fiume Rucola-Salat mit Flusskrebse an Dill-Senfdressing	14,50
Insalata di rucola con funghi di pioppo Rucola-Salat mit gebratenen Austernpilzen & Parmesan	11,50
Caprese Tomaten & Büffelmozzarella mit Basilikum-Pesto	11,50
Insalata della casa Salate der Saison mit Filetspitzen & Austernpilzen	15,50
Extra Portion Thunfisch	3,50
Extra Portion Oliven	3,00

ANTIPASTI -VORSPEISEN

Bruschette miste	6,50
gegrilltes Weißbrot mit Tomaten, Champignons und Knoblauch	
Vitello tonnato	14,50
Kalbfleisch dünn geschnitten an Thunfischsauce mit Kapern	
Antipasto di mare	14,50
Meeresfrüchtesalat	
Carpaccio	14,50
vom Rind mit gehobeltem Parmesan & Pizzabrot	
Mari e monti	16,0
div. Gemüse, Parmaschinken, Meeresfrüchte, Bruschette & Lachs	
Antipasto di verdure	groß 11,50
Gemüsevorspeise aus der Vitrine	klein 7,00

ZUPPE -SUPPEN

Stracciatella alla romana	7,50
Fleischbrühe mit Ei	
Tortellini in brodo	7,50
Tortellini in Fleischbrühe	
Crema al pomodoro con Gin & basilico-croutons	8,50
Tomatencremesuppe mit Gin & Basilikum-Croutons	
Minestrone	8,50
hausgemachte Gemüsesuppe	

PASTA -NUDELGERICHTE

Spaghetti napoli Spaghetti mit Tomatensauce	11,00
Spaghetti bolognese Spaghetti mit Hackfleischsauce	12,00
Spaghetti aglio e oglio Spaghetti mit Knoblauch & Olivenöl	11,00
Spaghetti carbonara Spaghetti mit Ei, Speck & Sahnesauce	13,00
Spaghetti pescatore Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten	16,00
Tris di pasta - dreierlei Nudelspezialitäten Ravioli salsa rosa, Linguine al pesto, Gnocchi alla sorrentina	16,00
Tagliatelle alla rucola Bandnudeln mit Tomatensauce, Speck & Rucola	14,00
Tagliatelle ai funghi misti Bandnudeln mit verschiedenen Pilzen	15,00
Tagliolini al nero di seppia con salmone schwarze Bandnudeln mit Lachs	16,00
Linguine al pesto con salmone Linguine in Basilikumsauce & Lachs	16,00
Gnocchi alla sorrentina Kartoffelnudeln mit Tomatensauce, Basilikum & Mozzarella	12,50
Gnocchi al gorgonzola e noci Kartoffelnudeln mit Gorgonzola & Walnüssen	15,00
Fiocchetti ripieni con pesto Nudelsäckchen gefüllt mit Rucola & Frischkäse, mit Pestosauce & hauchdünn gebackenem Parmesankorb	15,00

PASTA -NUDELGERICHTE

Penne saltati	13,50
Penne mit Schinken, Champignons, Fleischsauce & Sahne	
Penne alla livornese	16,00
Penne mit Filetspitzen & Parmaschinken in Tomatensauce	
Penne alla siciliana	13,50
Penne in Tomatensauce mit Auberginen & Mozzarella	
Penne all'arrabiata	11,50
Penne mit scharfer Tomatensauce	
Ravioli salsa rosa	13,50
Ravioli mit Spinat & Frischkäse in einer rosa Sauce	
Tortellini alla panna	12,50
Tortellini mit Schinken & Sahnesauce	
Tortelloni della casa	16,00
Tortelloni nach Art des Hauses mit Garnelen & Steinpilzen	

PASTA AL FORNO ÜBERBACKENE NUDELGERICHTE

Lasagne	13,50
Combinazione	13,50
Canelloni	12,00
gefüllt mit Frischkäse & Spinat	

RISOTTI -REISGERICHTE

Risotto ai funghi freschi	15,00
Reis mit frischen Champignons	
Risotto alla pescatore	17,00
Reis mit Meeresfrüchten	

PIZZE

Ø 28cm

Margherita	9,50
Tomate, Mozzarella	
Salame	11,50
Tomate, Mozzarella, italienische Salami	
Salamino piccante	11,50
Tomate, Mozzarella, pikante italienische Salami	
Vegetariana	12,50
Tomate, Mozzarella, frisches Gemüse	
Rolando`s	14,00
Tomate, Mozzarella, frisches Gemüse, pikante italienische Salami	
Tonno & cipolle	12,50
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
Quattro stagioni	13,50
Champignons, italienische Salami, Schinken, Artischocken	
Quattro formaggi	13,50
vier Käsesorten	
Tirolese	14,00
vier Käsesorten, Speck	
Francescana	14,00
Champignons, Parmaschinken	
Prosciutto crudo & rucola	14,50
Mozzarella, Rucola, Parmaschinken	
Mario	15,50
Tomate, Büffelmozzarella, pikante italienische Salami, Zwiebeln	
Caprese	15,00
frische Tomatenscheiben, Büffelmozzarella	
Diavolo	13,50
pikante italienische Salami, Chili, grüne Peperoni, Champignons	
Calzone	13,50
Tomate, Käse, Champignons, Salami, Schinken	
Frutti di mare	16,00
Meeresfrüchte	

MANZO -RIND

Bistecca alla griglia Rumpsteak vom Grill	27,00
Bistecca al pepe verde Rumpsteak in Cognac-Pfeffersauce	29,50
Bistecca al gorgonzola Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	29,50
Filetto alla griglia Filetsteak vom Grill	31,00
Filetto al pepe verde Filetsteak in Cognac-Pfeffersauce	33,50
Filetto con funghi freschi e panna Filetsteak mit frischen Champignons in Rahmsauce	33,50
Filetto ai porcini Filetsteak mit Steinpilzen	35,00

BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN:

- frisches Gemüse oder Salat
- Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes frites oder Nudeln

Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen gereicht.

MAIALE -SCHWEIN

Cotoletta milanese vom Filet - Schnitzel paniert	19,50
Filetto di maiale con funghi freschi e panna Schweinefilet mit frischen Champignons & Sahnesauce	21,00
Filetto di maiale al pernod Schweinefilet in Pernodsauce	20,50

AGNELLO

Filetto d`agnello alle erbe Lammfilet in Kräutern mit Salbeignocchi & mediterranem Gemüse	29,50
Filetto d`agnello in crosta d`aromi Lammfilet in Kräuterkruste mit Salbeignocchi & mediterranem Gemüse	30,50

BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN:

- frisches Gemüse oder Salat
- Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes frites oder Nudeln

Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen gereicht.

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	24,00
Scaloppine in salse Marsala Kalbsmedaillons in Marsala, Weißwein oder Zitronensauce	23,00
Scaloppine al vino bianco con funghi Kalbsmedaillons in Weißwein mit Champignons	23,50
Piccata milanese Kalbsmedaillons im Eimantel mit etwas Tomatensauce & Parmesan	24,50
Involtini ripieni Kalbsrouladen gefüllt mit Spinat & Mozzarella in Cognac-Rahmsauce	25,50

BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN:

- frisches Gemüse oder Salat
- Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes frites oder Nudeln

Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen gereicht.



SPECIALITÀ DI PESCE FISCHSPEZIALITÄTEN

Insalata mista con pesce spada gemischter Salat mit gebratenen Schwertfischwürfeln	19,50
Frittura mista, gamberi e calamari frittierte Garnelen & Tintenfischringe	24,00
Calamari alla griglia Tintenfisch vom Grill	22,50
Pesce spada alla griglia Schwertfisch vom Grill	25,00
Branzino al limone Wolfsbarschfilet in Zitronenbutter oder Weißweinsauce	26,50
Gamberoni in padella Riesengarnelen aus der Pfanne, leicht pikant In Knoblauch, Semmelbrösel, Olivenöl & Petersilie geschwenkt	29,50

BEILAGEN

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

FORMAGGI -KÄSE

Gorgonzola	8,40
Parmigiano	8,40

DESSERT

Tiramisu	8,00
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.	3,00	
San Pellegrino Acqua panna 0,25 l Fl. / 0,75 l Fl.	3,00	6,20
Fanta 0,2 l / 0,4 l	2,90	4,80
Coca-Cola oder Coca-Cola light 0,2 l / 0,4 l	2,90	4,80
Spezi 0,2 l / 0,4 l	2,90	4,80
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2 l	3,40	

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft 0,2 l Fl.	3,30	
Apfelsaft 0,2 l Fl.	3,00	
Apfelsaftschorle 0,2 l	2,90	
Traubensaft rot 0,2 l Fl.	3,40	
Johannisbeernektar 0,2 l Fl.	3,40	

WEISSWEIN

0,2L

Weingut Posthof, Doll & Göth

Silvaner QBA, trocken

5,20

Riesling QBA, trocken

5,50

Grauburgunder QBA, trocken

6,00

Weingut Eppelmann

Weißer Burgunder, trocken

6,30

Weingut Casale Lago, Veneto

Pinot Grigio S. Chiara

6,00

Weinschorle süß oder sauer 0,2 l

4,00

ROSÉWEIN

0,2L

Weingut Posthof, Doll & Göth

Cuvée, trocken

5,50

Weingut Casale Lago, Veneto

Rosato

5,50

ROTWEIN

0,2L

Weingut Posthof, Doll & Göth

Saint Laurent QBA, trocken 6,00

Dornfelder, halbtrocken 5,50

Weingut Eppelmann

Spätburgunder, trocken 6,00

Weingut Vaccaro, Sizilien

Nero d'avola, trocken 6,10

Weingut Chiarli, Emilia-Romagna

Lambrusco Chiarli 5,50

Weingut Melini, Toscana

Chianti Melini D.O.C. 6,00

Weingut Fantini, Abruzzan

Montepulciano 6,10

Weingut Monte Pietroso, Apulien

Primitivo 6,10

BIER

Bitburger vom Fass 0,3 l	3,80
Bitburger Drive alkoholfrei 0,33 l Fl.	3,50
Benediktiner Weissbier hell oder alkoholfrei 0,5 l	4,80
Radler 0,3 l	3,80
Cola-Bier 0,3 l	3,80

LIKÖRE & BITTERS

Amaretto di Saronno 2 cl	4,00
Sambuca 2 cl	4,00
Grand Marnier 2 cl	4,70
Bailey`s Irish Cream 2 cl	4,00
Marsala all`uovo 2 cl	3,70
Fernet Menta 2 cl	4,00
Averna 2 cl	4,00
Ramazzotti 2 cl	4,00
Cynar 2 cl	4,00

BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna 2 cl	4,60
Courvoisier V.S. 2 cl	5,20
Remy Martin V.S.O.P. 2 cl	5,20

DIVERSE SPIRITUOSEN

Smirnoff Wodka 2 cl	4,20
Gilbey`s Gin 2 cl	4,20
Kirschwasser 2 cl	4,60
Himbeergeist 2 cl	4,60
William`s Christ 2 cl	4,60
Obstler 2 cl	4,20

GRAPPE

Vecchia Grappa di Andrea da Ponte prosecco (8 anni) 2 cl	5,90
Vecchia Grappa di maschio prosecco (8 anni) 2 cl	4,90
Grappa Moscato 2 cl	5,80
Grappa Nebbiolo 2 cl	5,80
Grappa Chardonnay 2 cl	5,20
Grappa Poli 2 cl	6,90

WHISKY

Johnnie Walker Black Label Scotch 2 cl	5,50
Jack Daniels Bourbon 2 cl	5,50
Chivas Regal 12 Jahre Bourbon 2 cl	6,00

LONGDRINKS 0,4 CL

Wodka Orange	7,00
Gin Tonic	7,00
Bacardi Cola	6,50

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,70
Cappuccino	3,70
Tasse Kaffee	3,20
Tasse Schokolade mit Sahne	3,70
Tasse Tee	2,90
Glas Milch	2,00

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienung