

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 mit Schinken, Käse und Ei	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	7,00
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	16,00
div. Gemüse, Parmaschinken, Meeresfrüchte, Bruschette & Lachs	
Antipasto di verdure	groß 11,50
Gemüsevorspeise	klein 8,50

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	13,00
Gnocchi al gorgonzola e noci Kartoffelnudeln mit Gorgonzola & Walnüssen	15,00
Fiocchetti ripieni con pesto Nudelsäckchen gefüllt mit Birne & Frischkäse, mit Pestosauce & hauchdünn gebackenem Parmesankorb	16,00

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	14,50
Ravioli mit Spinat & Frischkäse in einer rosa Sauce	
Tortellini alla panna	13,50
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	16,00
Reis mit frischen Champignons	
Risotto alla pescatore	17,00
Reis mit Meeresfrüchten	



PIZZE

Ø 28cm

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

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
und
- Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes frites
oder Polentaschnitte

Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen gereicht.

MAIALE -SCHWEIN

Cotoletta milanese vom Filet - Schnitzel paniert	20,50
Filetto di maiale con funghi freschi e panna Schweinefilet mit frischen Champignons & Sahnesauce	22,00
Filetto di maiale al pernod Schweinefilet in Pernodsauce	21,50

AGNELLO

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

BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN:

- frisches Gemüse oder Salat
und
- Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes frites
oder Polentaschnitte

Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen gereicht.

VITELLO -KALB

Fegato alla salvia Kalbsleber mit Salbei	20,50
Fegato alla veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce	20,50
Saltimbocca alla romana Kalbsmedaillons mit Parmaschinken & Salbei	26,00
Scaloppine in salse diverse Kalbsmedaillons in Marsala, Weißwein oder Zitronensauce	25,00
Scaloppine al vino bianco con funghi Kalbsmedaillons in Weißwein mit Champignons	25,50
Piccata milanese Kalbsmedaillons im Eimantel mit etwas Tomatensauce & Parmesan	26,00
Involtini ripieni Kalbsrouladen gefüllt mit Spinat & Mozzarella in Cognac-Rahmsauce	27,50

BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN:

- frisches Gemüse oder Salat
und
- Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Pommes frites
oder Polentaschnitte

Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen gereicht.

SPECIALITÀ DI PESCE FISCHSPEZIALITÄTEN

Insalata mista con pesce spada gemischter Salat mit gebratenen Schwertfischwürfeln	22,50
Frittura mista, gamberi e calamari frittierte Garnelen & Tintenfischringe	25,50
Calamari alla griglia Tintenfisch vom Grill	24,50
Pesce spada alla griglia Schwertfisch vom Grill	29,50
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 mit Salat und wahlweise mit Risotto, Nudeln oder Polentaschnitte 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

Selters classic oder naturell 0,25 l Fl.	3,00	
San Pellegrino 0,75 l Fl.	6,50	
Fanta 0,2 l / 0,4 l	3,00	5,00
Coca-Cola oder Coca-Cola light 0,2 l / 0,4 l	3,00	5,00
Spezi 0,2 l / 0,4 l	3,00	5,00
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2 l	3,50	

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft 0,2 l Fl.	3,30	
Apfelsaft 0,2 l Fl.	3,00	
Apfelsaftschorle 0,4 l	5,80	
Traubensaftschorle rot 0,4 l	6,40	
Johannisbeerschorle 0,4 l	6,40	

 WEISSWEIN 0,2L

Weingut Posthof, Doll & Göth

Silvaner QBA, trocken 5,50

Riesling QBA, trocken 6,00

Grauburgunder QBA, trocken 6,50

Weingut Wasem Doppelstück

Riesling Kabinett, lieblich 6,50

Weingut Eppelmann

Weißer Burgunder, trocken 6,50

Weingut Casale Lago, Veneto

Pinot Grigio S. Chiara 6,00

Weinschorle süß oder sauer 0,2l 4,00

 ROSÉWEIN 0,2L

Weingut Posthof, Doll & Göth

Cuvée, trocken 6,00

Weingut Casale Lago, Veneto

Rosato 6,00

 ROTWEIN 0,2L

Weingut Posthof, Doll & Göth

Saint Laurent QBA, trocken 6,50

Dornfelder, halbtrocken 5,50

Weingut Eppelmann

Les Cinq Tradition, Cuvée trocken 6,50
18 Monate im Barrique gereift

Weingut Vaccaro, Sizilien

Nero d`avola, trocken 6,50

Weingut Chiarli, Emilia-Romagna

Lambrusco Chiarli 6,00

Weingut Melini, Toscana

Chianti Melini D.O.C. 6,50

Weingut Fantini, Abruzzen

Montepulciano 6,50

Weingut Monte Pietroso, Apulien

Primitivo 6,50

BIER

Bitburger vom Fass 0,3 l	3,90
Bitburger Drive alkoholfrei 0,33 l Fl.	3,90
Benediktiner Weissbier hell oder alkoholfrei 0,5 l	5,20
Radler 0,3 l	3,90
Cola-Bier 0,3 l	3,90

LIKÖRE & BITTERS

Amaretto di Saronno 2 cl	4,00
Sambuca 2 cl	4,00
Grand Marnier 2 cl	5,00
Bailey`s Irish Cream 2 cl	4,00
Marsala all`uovo 2 cl	4,00
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

Obstbrände von Prinz 2 cl, verschiedene Sorten	6,50
--	------

GRAPPE

Grappa von Poli 2 cl, verschiedene Sorten	6,50
Grappa aus dem Barrique 2 cl	4,90

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