APERITIVI

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

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 Flusskrebsen 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 15,50
Kalbfleisch dünn geschnitten an Thunfischsauce mit Kapern

Antipasto di mare 15,50
Meeresfrüchtesalat

Carpaccio 15,50
vom Rind mit gehobeltem Parmesan & Pizzabrot

Mari e monti 16,00
div. Gemüse, Parmaschinken, Meeresfrüchte, Bruschette & Lachs

Antipasto di verdure groß 11,50 / klein 8,50
Gemüsevorspeise

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	12,00
Spaghetti bolognese Spaghetti mit Hackfleischsauce	15,00
Spaghetti aglio e oglio Spaghetti mit Knoblauch & Olivenöl	12,00
Spaghetti carbonara Spaghetti mit Ei, Speck & Sahnesauce	15,00
Spaghetti pescatore Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten	17,00
Tris di pasta - dreierlei Nudelspezialitäten Ravioli salsa rosa, Linguine al pesto, Gnocchi alla sorrentina	17,00
Tagliatelle alla rucola Bandnudeln mit Tomatensauce, Speck & Rucola	15,00
Tagliatelle ai funghi misti Bandnudeln mit verschiedenen Pilzen	15,00
Tagliolini al nero di seppia con salmone schwarze Bandnudeln mit Lachs	17,50
Linguine al pesto con salmone Linguine in Basilikumsauce & Lachs	17,50
Gnocchi alla sorrentina Kartoffelnudeln mit Tomatensauce, Basilikum & Mozzarella	14,00
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	17,00

PASTA -NUDELGERICHTE

Penne saltati 15,00
Penne mit Schinken, Champignons, Fleischsauce & Sahne

Penne alla livornese 17,50
Penne mit Filetspitzen & Parmaschinken in Tomatensauce

Penne alla siciliana 14,50
Penne in Tomatensauce mit Auberginen & Mozzarella

Penne all`arrabiata 12,00
Penne mit scharfer Tomatensauce

Ravioli salsa rosa 15,50
Ravioli mit Spinat & Frischkäse in einer rosa Sauce

Tortellini alla panna 15,00
Tortellini mit Schinken & Sahnesauce

Tortelloni della casa 17,50
Tortelloni nach Art des Hauses mit Garnelen & Steinpilzen

PASTA AL FORNO
ÜBERBACKENE NUDELGERICHTE

Lasagne 14,50

Combinazione 14,50

Canelloni 13,00
gefüllt mit Frischkäse & Spinat

RISOTTI -REISGERICHTE

Risotto ai funghi freschi 16,00
Reis mit frischen Champignons

Risotto alla pescatore 17,50
Reis mit Meeresfrüchten

PIZZE

∅ 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	29,50
Bistecca al pepe verde Rumpsteak in Cognac-Pfeffersauce	31,50
Bistecca al gorgonzola Rumpsteak mit Gorgonzolasauce	31,50
Filetto alla griglia Filetsteak vom Grill	33,50
Filetto al pepe verde Filetsteak in Cognac-Pfeffersauce	35,00
Filetto con funghi freschi e panna Filetsteak mit frischen Champignons in Rahmsauce	35,00
Filetto ai porcini Filetsteak mit Steinpilzen	36,00

BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN:

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

Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen gereicht.

MAIALE -SCHWEIN

Cotoletta milanese 22,50
vom Filet - Schnitzel paniert

Filetto di maiale con funghi freschi e panna 24,00
Schweinefilet mit frischen Champignons & Sahnesauce

Filetto di maiale al pernod 23,50
Schweinefilet in Pernodsauce

AGNELLO

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

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

BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN:

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

Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen gereicht.

VITELLO -KALB

Fegato alla salvia Kalbsleber mit Salbei	22,50
Fegato alla veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce	23,50
Saltimbocca alla romana Kalbsmedaillons mit Parmaschinken & Salbei	27,50
Scaloppine in salse diverse Kalbsmedaillons in Marsala, Weißwein oder Zitronensauce	26,50
Scaloppine al vino bianco con funghi Kalbsmedaillons in Weißwein mit Champignons	27,00
Piccata milanese Kalbsmedaillons im Eimantel mit etwas Tomatensauce & Parmesan	28,00
Involtini ripieni Kalbsrouladen gefüllt mit Spinat & Mozzarella in Cognac-Rahmsauce	28,00

BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN:

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

Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen gereicht.

SPECIALITÀ DI PESCE
FISCHSPEZIALITÄTEN

Insalata mista con pesce spada 22,50
gemischter Salat mit gebratenen Schwertfischwürfeln

Frittura mista, gamberi e calamari 25,50
frittierte Garnelen & Tintenfischringe

Calamari alla griglia 24,50
Tintenfisch vom Grill

Pesce spada alla griglia 29,50
Schwertfisch vom Grill

Branzino al limone 28,50
Wolfsbarschfilet in Zitronenbutter oder Weißweinsauce

Gamberoni in padella 29,50
Riesengarnelen aus der Pfanne, leicht pikant
In Knoblauch, Semmelbrösel, Olivenöl & Petersilie geschwenkt

BEILAGEN

Alle Fischgerichte werden mit Salat und wahlweise mit Risotto, Nudeln oder Kürbispüree 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.	3,50
Apfelsaft 0,2 l Fl.	3,00
Apfelsaftschorle 0,4 l	6,00
Traubensaftschorle rot 0,4 l	6,00
Johannisbeerschorle 0,4 l	6,00

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 0,2 l	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 18 Monate im Barrique gereift	6,50

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	5,50
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 inclusive MwSt. und Bedienung