



EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

SPARGELCREMESUPPE	6,00
BRUSCHETTA MIT GRÜNEM SPARGEL, TOMATEN UND PARMESAN	7,80
BUNTER BLATTSALAT MIT GEBRATENEM SPARGEL, AVOCADO UND GERÄUCHERTEM LACHS	14,90
HANDGEMACHTE GNOCCHI MIT GRÜNEM SPARGEL, KIRSCHTOMATEN & GEHOBELTEM PARMESAN AN RUCOLA-PESTO	13,60
SPAGHETTI PARMIGIANO	11,50
IM ORIGINAL ITALIENISCHEN PARMESANRAD ANGERICHTET	
MIT GEBRATENEM SPARGEL	17,50
MIT FRISCHEM TRÜFFEL	19,50
PIZZA MIT SPARGEL, PARMASCHINKEN, RUCOLA & GEHOBELTEM PARMESAN	14,90
WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT SPARGEL AN SAUCE HOLLANDAISE UND FRÜHKARTOFFELN	23,90
GEBRATENES LACHSFILET MIT SPARGEL, ROSMARINKARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE	22,50

Aperitivi

HUGO	0,2 L	6,00
MARTINI BIANCO ODER ROSSO	5 CL	4,00
APEROL ^(A,I) SEKT	0,1 L	5,00
APEROL ^(A,I) SPRITZ	0,2 L	6,00
CAMPARI ^(A,I) ORANGE ODER SODA	0,1 L	4,50
BITTERINO ^(A) ALKOHOLFREI PUR ODER ORANGE	0,1 L	4,00
PROSECCO	0,1 L	4,50

Zuppe

CREMA DI POMODORO TOMATENSUPPE MIT BASILIKUM	5,00
MINISTRONE TRADITIONELLE GEMÜSESUPPE	5,00
ZUPPA DI PESCE SIZILIANISCHE FISCHSUPPE MIT CROSTINI	6,50

Antipasti

ANTIPASTO DELLA CASA EINE AUSWAHL ITALIENISCHER VORSPEISEN	1 PERSON	12,50
	2 PERSONEN	18,50
TRIS DI BRUSCHETTA DREIERLEI BRUSCHETTA; KLASSIK, GEMÜSE, PESTO-PARMESAN		6,20
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA TOMATENSCHIBEN MIT BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUM-PESTO		10,80
CARPACCIO DI MANZO RINDERFILET ROH IN HAUCHDÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN, MIT OLIVENÖL BETRÄUFELT, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN		11,90
VITELLO TONNATO DÜNNE SCHEIBEN VOM KALBSRÜCKEN MIT THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN		11,50

Insalate

INSALATA ITALIANA 7,50
SAISONSALAT MIT TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN,
MOZZARELLA, SCHINKEN^(b,c), EI UND KAROTTEN

+ EXTRA THUNFISCH 2,50

INSALATA CON PERE E NOCI 10,90
FELDSALAT MIT GEBRATENER BIRNE, WALNÜSSEN UND ZIEGENKÄSE

INSALATA MISTA 7,50
SAISONSALAT MIT TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN, KAROTTEN UND MOZZARELLA

WAHLWEISE MIT:

GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 4,50

GEBRATENEN LACHSSTREIFEN 6,50

GEBRATENER ZUCCHINI UND AUBERGINE 3,50

UNSERE SALATE SERVIEREN WIR MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING^(a,b)
ODER AUF WUNSCH MIT VINAIGRETTE

Pasta

SPAGHETTINI CATANESE 9,50
SPAGHETTINI MIT TOMATENSAUCE, KAPERN, SARDELLEN,
OLIVEN^(*), KNOBLAUCH UND SEMMELBRÖSEL, LEICHT PIKANT

PASTA FATTA IN CASA CON TONNO FRESCO 14,50
HANDGEMACHTE NUDELN MIT FRISCHEM THUNFISCH,
SIZILIANISCHE AUBERGINEN, KIRSCHTOMATEN UND MINZE

LASAGNE AL FORNO 9,50
ÜBERBACKENE LASAGNE NACH SIZILIANISCHER ART
MIT BOLOGNESE, SCHINKEN, EI UND ERBSEN

COMBINAZIONE 8,80
DREI VERSCHIEDENE NUDELSORTEN IN BOLOGNESE-SAHNE SAUCE
MIT MOZZARELLA IM HOLZOFEN ÜBERBACKEN

PASTA FATTA IN CASA ALLE VERDURE 12,60
HANDGEMACHTE NUDELN MIT ZUCCHINI, AUBERGINEN UND
CHAMPIGNONS AN PARMESAN-PESTO

LINGUINE CON SALSICCIA E MOZZARELLA DI BUFALA 13,20
LINGUINE MIT GETROCKNETEN TOMATEN, SALSICCIA*
UND BÜFFELMOZZARELLA

RAVIOLI ALLE NOCI 13,50
HANDGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT WALNÜSSEN
UND GORCONZOLA AN BIRNE UND SALBEI

* SALSICCIA IST EINE ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT



MARGHERITA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OLIVENÖL, BASILIKUM	6,50
MILANO TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI MILANO	8,50
SPECIALE TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN ^(b,c) , SALAMI ^(a,b,c) , PEPERONIWURST ^(a,b,c)	9,10
MARINARA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH UND OREGANO	9,30
REGINA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN ^(b,c)	8,50
CAPRICCIOSA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN ^(b,c) , PEPERONIWURST, ARTISCHOCKEN, EI	9,30
CALZONE TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN ^(b,c) , SALAMI ^(a,b,c) , PEPERONIWURST ^(a,b,c)	10,10
PARMA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RUCOLA, PARMASCHINKEN, PARMESAN	10,90
SICILIA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERCINE, RICOTTAKÄSE, BASILIKUM	9,40
QUATTRO STAGIONI TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN ^(b,c) , SALAMI ^(a,b,c) , PAPRIKA	9,10
BELLA ITALIA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OLIVEN ^(t) , KAPERN, SARDELLEN, ARTISCHOCKEN	9,30



ETNA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BRESAOLA*, RUCOLA, PARMESAN	11,90
VENEZIA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, LACHS, SHRIMPS, KNOBLAUCH	10,70
MAFIA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PEPERONIWURST ^(A,B,C) , KNOBLAUCH, PEPERONI ^(D)	8,90
VEGETARIA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, ZWIEBELN	9,80
TONNO TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN	9,30
BUFALA TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM	10,90
FICO MOZZARELLA, GORGONZOLA, FRISCHE FEIGEN, PARMASCHINKEN	12,40

SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE SICH IHRE WUNSCHPIZZA AUCH NACH
EIGENEN WÜNSCHEN ZUSAMMENSTELLEN. VIEL SPASS BEIM KOMBINIEREN!

ALS BASIS GILT PIZZA MARCHERITA

SCHINKEN^(B,C), SALAMI^(A,B,C), PEPERONIWURST^(A,B,C), CHAMPIGNONS, ZWIEBELN,
ARTISCHOCKEN, PAPRIKA, OLIVEN, PEPERONI^(D), KAPERN, SARDELLEN – JE 1,50

PARMASCHINKEN, SHRIMPS, THUNFISCH, LACHS, MEERESFRÜCHTE,
RUCOLA, MOZZARELLA, RICOTTAKÄSE, AUBERGINE, ZUCCHINI,
KIRSCHTOMATEN – JE 2,50

BRESAOLA*, BÜFFELMOZZARELLA – JE 3,50

*(BRESAOLA IST EIN LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN AUS ITALIEN)

Griglia

GERICHTE VOM OFFENEN HOLZKOHLEGRILL

BISTECCA DI MANZO ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT FETTRAND, 250 GRAMM	19,90
CARRÉ DI AGNELLO LAMMCARRÉ MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN	23,50
TAGLIATA DI VITELLO ROSA SCHEIBEN VOM KALBSSTEAK AUF RUCOLABETT UND GEHOBELTEM PARMESAN	20,90
SALSICCIA ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT	15,90
COTOLETTA DI VITELLO KALBS- T-BONE MIT KNOCHEN, CA. 300 GRAMM	24,90
CALAMARI TINTENFISCH MIT KNOBLAUCH	17,90
SPIEDINI DI VERDURE MEDITERRANE GEMÜSESPIESSE	13,90

SIE KÖNNEN AUS FOLGENDEN BEILAGEN WÄHLEN:

- MEDITERRANES OFENGEMÜSE
- FOLIENKARTOFFEL MIT KRÄUTER-DIP
- SALAT
- GEGRILLTE POLENTA

ZU JEDEM GERICHT VOM HOLZKOHLEGRILL SERVIEREN WIR IHNEN
ZWEI HAUSGEMACHTE DIPS UND KNOBLAUCH-BAGUETTE

JEDE ZUSÄTZLICH GEWÜNSCHTE BEILAGE KOSTET 4,00 EURO EXTRA.

Carne

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 14,90
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET IM PARMASCHINKEN-SALBEI-MANTEL
AN WEISSWEINSAUCE MIT CAPONATA-GEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA 16,50
KALBSLEBER MIT ZWIEBELN IN WEISSWEINSAUCE MIT FENCHEL-GEMÜSE
UND CREMIGER POLENTA

Pesce

SALMONE AL PESTO 18,90
GEBRATENES LACHSFILET AUF RUCOLA-PESTO MIT GEHOBELTEM PARMESAN
AN CAPONATA-GEMÜSE UND CREMIGER POLENTA

FILETTO DI ORATA 18,50
KROSS GEBRATENES DORADENFILET MIT FENCHEL-GEMÜSE
UND ROSMARINKARTOFFELN

JEDE ZUSÄTZLICH GEWÜNSCHTE BEILAGE KOSTET 4,00 EURO EXTRA.

Bevande

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ^(A,1) , -LIGHT ^(A,H,1) , -ZERO ^(A,H,1)	0,3 L	2,70	0,5 L	3,90
FANTA ^(A,C) , SPRITE, SPEZI ^(A,1)	0,3 L	2,70	0,5 L	3,90
ORANGINA ORIGINAL – ORANGENLIMONADE			0,25 L	2,80
ORANGINA ROUGE – BLUTORANGENLIMONADE			0,25 L	2,80
STILLES WASSER STAATL. FACHINGEN	0,25 L	2,50	0,75 L	5,90
MINERALWASSER STAATL. FACHINGEN	0,25 L	2,50	0,75 L	5,90
MINERALWASSER SAN PELLEGRINO	0,25 L	2,50	0,75 L	5,90
APFELSAFT, TRAUBENSAFT, JOHANNISBEERSAFT, ORANGENSAFT	0,3 L	3,20	0,5 L	4,50
ALS SCHORLE	0,3 L	2,70	0,5 L	3,90
BITTER LEMON ⁽¹⁾ , TONIC WATER ⁽¹⁾ , GINGER ALE ⁽¹⁾	0,3 L	3,20	0,5 L	4,50
EISTEE	0,3 L	2,70	0,5 L	3,90

Bevande

BIERE VOM FASS

PILS	0,3L	2,70	0,5L	3,90
RADLER, COLA-BIER	0,3L	2,70	0,5L	3,90
HEFEWEIZEN	0,3L	2,70	0,5L	3,90

BIERE AUS DER FLASCHE

KRISTALLWEIZEN			0,5L	3,90
DUNKLES HEFEWEIZEN			0,5L	3,90
ALTBIER			0,33L	2,70
MALZBIER			0,33L	2,70
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI			0,5L	3,90
PILS ALKOHOLFREI			0,33L	2,70
NASTRO AZZURRO – ITALIENISCHES PREMIUMBIER			0,33L	3,20

APFELWEIN

APFELWEIN PUR	0,25L	2,30	0,5L	4,30
APFELWEIN GESPRITZT SÜSS ODER SAUER	0,25L	2,30	0,5L	4,30

Bevande

OFFENE WEISSWEINE

KARAFFE 0,25L

ITALIEN

GRILLO, TROCKEN UND FRUCHTIG 4,70

ORVIETO, HALBTROCKEN UND ELEGANT 4,70

PINOT GRIGIO, TROCKEN UND VOLLBLUMIG 4,70

FRIZZANTINO, PERLEND UND LIEBLICH 4,60

RHEINGAU

0,25 L

WEINGUT HANKA, JOHANNISBERG

RIESLING TROCKEN, INTENSIVE FRUCHT, WÜRZIG, MINERALISCH, LANG 4,90

RIESLING HALBTROCKEN, LEICHT EXOTISCHE FRUCHT,
SAFTIG, HARMONISCH 4,90

OFFENE ROTWEINE

KARAFFE 0,25 L

CHIANTI, TROCKEN UND CHARAKTERVOLL 4,70

PRIMITIVO, TROCKEN UND KRAFTVOLL 4,60

NERO D'AVOLA, TROCKEN UND WÜRZIG 4,70

MONTEPULCIANO, HALBTROCKEN 4,60

LAMBRUSCO, PERLEND UND LIEBLICH 4,60

ROSÈ, TROCKEN UND WÜRZIG 4,70

Revande

VINO BOTTIGLIATO	FLASCHENWEINE	0,75 L
WEINGUT HANKA, JOHANNISBERG		
RIESLING KABINETT TROCKEN, FEINE RIESLINGFRUCHT, VOLUMINÖS, ELEGANT		20,50
RIESLING KABINETT HALBTROCKEN, TIEFGRÜNDIGE FRUCHTIGKEIT, AUSGEWOGEN, FINESSENREICH		20,50
TASCA D'ALMERITA, SIZILIEN		
REGALEALI BIANCO		20,50
REGALEALI ROSATO		22,50
REGALEALI ROSSO		22,50
PLANETA, SIZILIEN		
LA SEGRETA BIANCO		22,00
CERASUOLO DI VITTORIA ROSSO		33,00
CUSUMANO, PARTINICO, SIZILIEN		
NERO D'AVOLA ROSSO		20,50
INSOLIA BIANCO		19,50
CANTINE SETTESOLI, MENFI, SIZILIEN		
MANDRAROSSA NERO D'AVOLA ROSSO		19,00
PRODUTTORI DEL BARBARESCO, PIEMONT		
NEBBIOLO ROSSO		39,00

Revande

GIACOMO ASCHERI, BRA, PIEMONT

DOLCETTO D'ALBA „VIGNA NIRANE“ Rosso

27,00

ANTONIO ARGIOLA, SERDIANA, SARDINIEN

VERMENTINO DI SARDEGNA BIANCO

25,50

CANNONAU DI SARDEGNA ROSSO

27,50

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER UND BEDIENUNG

EINE LISTE MIT DEN ALLERGENEN FINDEN SIE IN EINER EXTRA KARTE.

TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG KÖNNEN UNSERE GERICHTE NEBEN DEN GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS IN DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.

ZEICHENERKLÄRUNG ZUSATZSTOFFE

- A. MIT FARBSTOFF
- B. MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- C. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- D. GESCHWEFELT
- E. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- F. GESCHWÄRZT
- G. MIT PHOSPHAT
- H. MIT SÜSSUNGSMITTEL
- I. KOFFEINHALTIG
- J. CHININHALTIG