



## EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE AUF RUCOLASALAT UND TOMATEN-FEIGEN-KOMPOTT	11,90
BUNTER BLATTSALAT MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, KIRSCHTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN	12,50
SHRIMPS-COCKTAIL AN AVOCADO UND EISBERGSALAT	11,80
HANDGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT PFIFFERLINGEN AN SPECK, KIRSCHTOMATEN UND OLIVENÖL	13,80
SPAGHETTI PARMIGIANO	11,50
IM ORIGINAL ITALIENISCHEN PARMESANRAD ANGERICHTET	
MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN	15,50
MIT GEBRATENEN LACHSSTREIFEN	17,50
PIZZA MIT PFIFFERLINGEN, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN	12,50
GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET AUF PFIFFERLINGS-RISOTTO	16,40
GEBRATENER PULPO AN CAPONATA-GEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN	21,80

# Aperitivi

HUGO	0,2 L	6,00
MARTINI BIANCO ODER ROSSO	5 CL	4,00
APEROL <sup>(A,I)</sup> SEKT	0,1 L	5,00
APEROL <sup>(A,I)</sup> SPRITZ	0,2 L	6,00
CAMPARI <sup>(A,I)</sup> ORANGE ODER SODA	0,1 L	4,50
BITTERINO <sup>(A)</sup> 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 TOMATENSCHNITZELN MIT BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUM-PESTO		10,80
CARPACCIO DI MANZO RINDERFILET ROH IN HAUCHDÜNNE SCHNITZELN, MIT OLIVENÖL BETRÄUFELT, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN		11,90
VITELLO TONNATO DÜNNE SCHNITZELN VOM KALBSRÜCKEN MIT THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN		11,50

# Insalate

INSALATA ITALIANA 7,50  
SAISONSALAT MIT TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN,  
MOZZARELLA, SCHINKEN<sup>(b,c)</sup>, 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<sup>(a,b)</sup>  
ODER AUF WUNSCH MIT VINAIGRETTE

# Pasta

**SPAGHETTINI CATANESE** 9,50  
SPAGHETTINI MIT TOMATENSAUCE, KAPERN, SARDELLEN,  
OLIVEN<sup>(\*)</sup>, 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



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



<b>ETNA</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BRESAOLA*, RUCOLA, PARMESAN	11,90
<b>VENEZIA</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, LACHS, SHRIMPS, KNOBLAUCH	10,70
<b>MAFIA</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PEPERONIWURST <sup>(A,B,C)</sup> , KNOBLAUCH, PEPERONI <sup>(D)</sup>	8,90
<b>VEGETARIA</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, ZWIEBELN	9,80
<b>TONNO</b> TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN	9,30
<b>BUFALA</b> TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM	10,90
<b>FICO</b> 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<sup>(B,C)</sup>, SALAMI<sup>(A,B,C)</sup>, PEPERONIWURST<sup>(A,B,C)</sup>, CHAMPIGNONS, ZWIEBELN,  
ARTISCHOCKEN, PAPRIKA, OLIVEN, PEPERONI<sup>(D)</sup>, 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)



## GERICHTE VOM OFFENEN HOLZKOHLEGRILL

<b>BISTECCA DI MANZO</b> ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT FETTRAND, 250 GRAMM	19,90
<b>CARRÉ DI AGNELLO</b> LAMMCARRÉ MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN	23,50
<b>TAGLIATA DI VITELLO</b> ROSA SCHEIBEN VOM KALBSSTEAK AUF RUCOLABETT UND GEHOBELTEM PARMESAN	20,90
<b>SALSICCIA</b> ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT	15,90
<b>COTOLETTA DI VITELLO</b> KALBS- T-BONE MIT KNOCHEN, CA. 300 GRAMM	24,90
<b>CALAMARI</b> TINTENFISCH MIT KNOBLAUCH	17,90
<b>SPIEDINI DI VERDURE</b> 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 <sup>(A,1)</sup> , -LIGHT <sup>(A,H,1)</sup> , -ZERO <sup>(A,H,1)</sup>	0,3 L	2,70	0,5 L	3,90
FANTA <sup>(A,C)</sup> , SPRITE, SPEZI <sup>(A,1)</sup>	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 <sup>(1)</sup> , TONIC WATER <sup>(1)</sup> , GINGER ALE <sup>(1)</sup>	0,3 L	3,20	0,5 L	4,50
EISTEE	0,3 L	2,70	0,5 L	3,90

# Revande

## 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