



EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

CREMIGE PARMESANSUPPE MIT KNUSPRIGEM PARMASCHINKEN UND
RUCOLA-PESTO 9,90

BRUSCHETTA MIT GEZUPFTER BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN
UND BASILIKUM-PESTO 12,90

PIZZA MIT FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GORGONZOLA,
BLATTSPINAT UND BIRNE 16,90

SPAGHETTI PARMIGIANO

IM ORIGINAL ITALIENISCHEN PARMESANLAIB ANGERICHTET 17,90

MIT FRISCHEM TRÜFFEL 25,90

MIT SALSICCIA-TOMATEN-RAGOUT 22,90

HANDGEMACHTE NUDELN MIT HIRSCHGULASCH AUS DEM TAUNUS
UND WILDPREISELBEEREN 20,90

KALBSLEBER »VENEZIANISCHE ART« MIT SCHMORZWIEBELN UND
ROSMARINKARTOFFELN 25,90

Aperitivi

HUGO HOLUNDERBLÜTENSIRUP, PROSECCO, SODA, ZITRONE, MINZE	0,2 L	8,90
MARTINI BIANCO ODER ROSSO	0,1 L	5,90
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA, ZITRONE	0,2 L	8,90
APEROL (A,J) SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE	0,2 L	8,90
CAMPARI (A,J) ORANGE ODER SODA	0,2 L	8,50
BITTERINO (A) ALKOHOLFREI PUR ODER ORANGE	0,2 L	5,90
PROSECCO	0,1 L	6,50

Zuppe

CREMA DI POMODORO VEGETARISCH TOMATENSUPPE AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN MIT RUCOLA-PESTO UND MOZZARELLA	8,90
MINISTRONE VEGAN TRADITIONELLE ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE	8,90
ZUPPA DI PESCE SIZILIANISCHE FISCHSUPPE MIT CROSTINI	12,90

Antipasti

ANTIPASTO DELLA CASA

EINE AUSWAHL ITALIENISCHER VORSPEISEN „EIN BISSCHEN VON ALLEM“

EINE PERSON

18,50

AB ZWEI PERSONEN P.P.

16,90

TRIS DI BRUSCHETTA

VEGETARISCH

DREIERLEI BRUSCHETTA; KLASSIK, GEMÜSE, RUCOLA-PESTO & PARMESAN *2

10,50

BURRATA DI CAMPAGNA

VEGETARISCH

SONNENGEREIFTE KIRSCHTOMATEN MIT BURRATA, RUCOLA-PESTO & GERÖSTETEN PINIENKERNEN

14,90

CARPACCIO DI MANZO

RINDERFILET ROH IN HAUCHDÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN,
MIT OLIVENÖL BETRÄUFELT, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN *2

16,90

VITELLO TONNATO

DÜNNE SCHEIBEN VOM KALBSRÜCKEN, SOUS VIDE GEGART,
MIT CREMIGER THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN

16,90

GAMBERI AL AGLIO

GARNELENPFANNE MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL AUS SIZILIEN UND KIRSCHTOMATEN

15,90

Rambini

KINDER BIS 12 JAHRE

HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

12,90

PIZZA MIT SALAMI ODER SCHINKEN

10,90

RIGATONI TOMATENSAUCE ODER BOLOGNESE

10,90

TORTELLINI PANNA MIT SCHINKEN UND SAHNESAUCE

12,90



ITALIEN SO NAH.

Insalate

INSALATA ITALIANA

BUNTE BLATTSALATE MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN,
MOZZARELLA, SCHINKEN ^(B, C), EI UND KAROTTEN

12,90

MIT THUNFISCH

+ 3,00

INSALATA MISTA VEGETARISCH

BUNTE BLATTSALATE MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN,
KAROTTEN, PAPRIKA UND GEHOBELTEM PARMESAN ^{*2}

12,90

WAHLWEISE MIT:

WEICHER BURRATA ^{*5} VEGETARISCH

18,90

GEBACKENEM HÄHNCHENBRUSTFILET IN KNUSPRIGER PANADE

18,90

DREI GEBRATENEN RIESENCARNELEN

24,90

INSALATA CAPRINO E MIELE VEGETARISCH

IN HONIG GEBACKENER ZIEGENKÄSE AUF BUNTEM BLATTSALAT
MIT GERÖSTETEN WALNÜSSEN, ORANGENSALTEN UND RADIESCHEN

18,50

BEILAGENSALAT VEGETARISCH

5,90

UNSERE SALATE SERVIEREN WIR MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING ^(A, H)
ODER AUF WUNSCH MIT HONIG-SENF-VINAIGRETTE

^{*5} BURRATA IST EINE SONDERFORM DES MOZZARELLA MIT CREMIG-WEICHEM KERN



ITALIEN SO NAH.



LASAGNE AL FORNO ÜBERBACKENE LASAGNE NACH SIZILIANISCHER ART MIT MOZZARELLA UND BOLOGNESE-SAHNESAUCE	15,50
SPAGHETTI CARBONARA ALL'ITALIANA SPAGHETTI MIT EIGELB, GUANCIALE ^{*6} , PFEFFER UND GEREIFTEM RICOTTAKÄSE	17,50
GNOCCHONI AL FORMAGGIO VEGETARISCH GNOCCHONI GEFÜLLT MIT KÄSE AN SPINAT, CREMIGER GORGONZOLASAUCE UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN	17,90
ORECCHIETTE AL PESTO VEGETARISCH HANDGEMACHTE ORECCHIETTE MIT BASILIKUM-PESTO, GERÖSTETEN PINIENKERNEN PARMESANCHIPS UND GEZUPFTER BÜFFELMOZZARELLA	17,50
PASTA FATTA IN CASA CON FILETTO DI MANZO HANDGEMACHTE NUDELN MIT RINDERFILETSTREIFEN, KIRSCHTOMATEN, CHAMPIGNONS, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN ^{*2}	21,90
TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE HANDGEMACHTE BANDNUDELN MIT MIESMUSCHELN, VONGOLE, CALAMARI UND RIESENGARNELE IN TOMATENSUD	21,90
TAGLIOLINI NERI ALL'ARAGOSTA SCHWARZE NUDELN MIT ZUCCHINI UND GARNELEN IN CREMIGER HUMMERSAUCE	21,90
RISOTTO CON CAPRINO VEGETARISCH IN HONIG GEBACKENER ZIEGENKÄSE AUF STEINPILZ-RISOTTO UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN	18,90
MIT GLUTENFREIER PASTA	+ 2,50
JEDES PASTAGERICHT AUCH ALS KLEINE PORTION ERHÄLTlich	- 2,00

^{*6} GUANCIALE IST EIN AUS DER SCHWEINEBACKE HERGESTELLTER SPECK



ITALIEN SO NAH.



PIZZA AUS DEM ROTIERENDEN VALORIANI-HOLZOFEN

MARGHERITA VEGETARISCH TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, OLIVENÖL, BASILIKUM	11,50
SPECIALE TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN ^(B, C) , SALAMI ^(A, B, C) , PEPERONIWURST ^(A, B, C)	14,90
MARINARA TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH, OREGANO	16,50
REGINA TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN ^(B, C)	13,90
CAPRICCIOSA TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN ^(B, C) , PEPERONIWURST ^(A, B, C) , ARTISCHOCKEN, EI	14,90
CALZONE TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN ^(B, C) , SALAMI ^(A, B, C) , PEPERONIWURST ^(A, B, C) IN EINER TEIGTASCHE	15,50
PARMA TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, RUCOLA, PARMASCHINKEN, PARMESAN ^{*2}	16,90
SICILIA VEGETARISCH TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, AUBERGINE, GEREIFTER RICOTTAKÄSE, BASILIKUM	14,90
QUATTRO FORMAGGI VEGETARISCH TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PARMESAN ^{*2} , GORGONZOLA. GEREIFTER RICOTTAKÄSE	15,50
BELLA ITALIA TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, OLIVEN ^(F) , KAPERN, SARDELLEN, ARTISCHOCKEN	14,90
ETNA TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BRESAOLA ^{*1} , RUCOLA, PARMESAN ^{*2}	17,90



ITALIEN SO NAH.



VENEZIA	16,50
TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, LACHS, SHRIMPS, KNOBLAUCH	
MAFIA	14,50
TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PEPERONIWURST ^(A, B, C) , KNOBLAUCH, PEPERONI ^(D)	
VEGETARIA VEGETARISCH	15,50
TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN	
TONNO	14,90
TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN	
BUFALA VEGETARISCH	14,90
TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM	
MAMMA MIA	16,50
FIOR DI LATTE MOZZARELLA, BASILIKUMPESTO, SALSICCIA ^{*4} , KIRSCHTOMATEN, PARMESAN ^{*2}	
BURRATA VEGETARISCH	17,50
TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, WEICHE BURRATA ^{*5} , BASILIKUMPESTO, RUCOLA	
SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE SICH IHRE WUNSCHPIZZA AUCH NACH EIGENEN WÜNSCHEN ZUSAMMENSTELLEN. VIEL SPASS BEIM KOMBINIEREN!	
ALS BASIS GILT PIZZA MARCHERITA	
KNOBLAUCH, SCHARFE PEPERONI	JE 1,00
SCHINKEN ^(B, C) , SALAMI ^(A, B, C) , PEPERONIWURST ^(A, B, C) , CHAMPIGNONS, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, OLIVEN ^(F) , PEPERONI ^(D) , KAPERN, SARDELLEN	JE 1,50
THUNFISCH, RUCOLA, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GEREIFTER RICOTTAKÄSE, AUBERGINE, ZUCCHINI, KIRSCHTOMATEN, PAPRIKA	JE 2,50
PARMASCHINKEN, SHRIMPS, GORGONZOLA, LACHS, PARMESAN ^{*2}	JE 3,50
BRESAOLA ^{*1} , BÜFFELMOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, SALSICCIA ^{*4}	JE 4,50
JEDE PIZZA AUCH ALS KLEINE PORTION ERHÄLTLICH	- 2,00



ITALIEN SO NAH.



SPEZIALITÄTEN VOM OFFENEN HOLZKOHLEGRILL

BISTECCA DI MANZO 24,90
ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK MIT FETTRAND FÜR EINEN WÜRZIGEN GESCHMACK,
270 GRAMM

FILETTO DI MANZO 30,90
ARGENTINISCHES RINDERFILET, DAS EDLE STÜCK, 220 GRAMM

COTOLETTE DI AGNELLO 26,90
LAMMKOTELETES AUS DEM KARREE GESCHNITTEN MIT ROSMARIN

TAGLIATA DI VITELLO 25,90
ROSA SCHEIBEN VOM KALBSSTEAK AUF RUCOLABETT UND GEHOBELTEM PARMESAN^{*2}

SALSICCIA 17,90
ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT

CARNE MISTA 29,90
GEMISCHTER GEGRILLTER FLEISCHTELLER; ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK,
LAMMKOTELETTE, SALSICCIA

ALLE STEAKS WERDEN, FALLS NICHT ANDERS GEWÜNSCHT, MEDIUM GEGRILLT.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 17,90
GEBRATENE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
IM PARMASCHINKEN-SALBEI-MANTEL AN WEISSWEINSAUCE



ITALIEN SO NAH.



SPEZIALITÄTEN VOM OFFENEN HOLZKOHLEGRILL

FILETTO DI ORATA DORADENFILETS MIT ZITRONE UND ROSMARIN	22,90
FILETTO DI SALMONE AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET MIT ZITRONE	21,90
CALAMARI TINTENFISCH NATUR MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND ZITRONE	19,90
PESCE MISTO GEMISCHTER FISCHTELLER; DORADENFILET, LACHSFILET UND CALAMARI MIT ZITRONE	29,90

KOMBINIEREN SIE ZU IHREM LIEBLINGSGERICHT

BEILAGEN		SAUCEN & DIPS	
FOLIENKARTOFFEL MIT KRÄUTER-DIP	5,50	PFEFFERSAUCE	3,00
ROSMARINKARTOFFELN	5,50	GORGONZOLASAUCE	3,00
PARMESAN ^{*2} -POMMES FRITES	5,50	HUMMERSAUCE	3,00
MEDITERRANES OFENGEMÜSE	5,50	SCHMORZWIEBELN	2,50
BUNTER BEILAGENSALAT	5,90	KRÄUTERBUTTER	2,50
		KRÄUTER-DIP	2,50



ITALIEN SO NAH.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ^(A, I) , -LIGHT ^(A, H, I) , -ZERO ^(A, H, I)	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
FANTA ^(A, C) , SPRITE, SPEZI ^(A, I)	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
ORANGINA ORIGINAL ^(A) – ORANGENLIMONADE			0,25 L	4,20
ORANGINA ROUGE ^(A) – BLUTORANGENLIMONADE			0,25 L	4,20
STILLES WASSER STAATL. FACHINGEN	0,25 L	3,50	0,75 L	7,90
MINERALWASSER STAATL. FACHINGEN	0,25 L	3,50	0,75 L	7,90
MINERALWASSER SAN PELLEGRINO	0,25 L	3,50	0,75 L	7,90
APFELSAFT, TRAUBENSAFT, ORANGENSAFT JOHANNISBEERSAFT ^(C)	0,2 L	3,50	0,4 L	5,50
ALS SCHORLE	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
BITTER LEMON ^(J)	0,2 L	3,50	0,4 L	5,50
EISTEE ^(C, H, I) PFIRSICH	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
HAUSGEMACHTE ZITRONE-MINZE-LIMONADE			0,4 L	6,50



ITALIEN SO NAH.



BIERE VOM FASS

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

BIERE AUS DER FLASCHE

KRISTALLWEIZEN			0,5 L	5,70
DUNKLES HEFEWEIZEN			0,5 L	5,70
KÖSTRITZER SCHWARZBIER			0,5 L	5,70
MALZBIER			0,33 L	3,90
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI			0,5 L	5,70
RADLER ALKOHOLFREI			0,5 L	5,70
PILS ALKOHOLFREI			0,33 L	3,90
NASTRO AZZURRO – ITALIENISCHES PREMIUMBIER			0,33L	4,70

APFELWEIN

APFELWEIN PUR	0,25 L	3,50	0,5 L	5,50
APFELWEIN GESPRITZT SÜSS ODER SAUER	0,25 L	3,50	0,5 L	5,50



ITALIEN SO NAH.



OFFENE WEISSWEINE

0,2 L

ITALIEN

LUGANA, TROCKEN UND FRUCHTIG, LOMBARDEI 6,90

PINOT GRIGIO, TROCKEN UND VOLLBLUMIG, VENEZIEN 6,90

ORVIETO, HALBTROCKEN UND ELEGANT, UMBRIEN 6,90

FRIZZANTINO, PERLEND UND LIEBLICH, EMILIA ROMAGNA 6,50

WEINSCHORLE 5,50

RHEINGAU, WEINGUT HANKA, JOHANNISBERG

RIESLING TROCKEN, INTENSIVE FRUCHT, WÜRZIG, MINERALISCH, LANG 6,90

RIESLING HALBTROCKEN, LEICHT EXOTISCHE FRUCHT, SAFTIG, HARMONISCH 6,90

OFFENE ROTWEINE

0,2 L

ITALIEN

CHIANTI, TROCKEN UND CHARAKTERVOLL, TOSKANA 7,50

PRIMITIVO, TROCKEN UND KRAFTVOLL, APULIEN 6,90

NERO D'AVOLA, TROCKEN UND WÜRZIG, SIZILIEN 6,90

MONTEPULCIANO, HALBTROCKEN UND FRUCHTIG, ABRUZZEN 6,90

LAMBRUSCO, PERLEND UND LIEBLICH, EMILIA ROMAGNA 6,50

ROSÈ, TROCKEN UND WÜRZIG, ABRUZZEN 6,90



ITALIEN SO NAH.



VINO BOTTIGLIATO

FLASCHENWEINE 0,75 L

WEINGUT HANKA, JOHANNISBERG

RIESLING KABINETT TROCKEN, FEINE RIESLINGFRUCHT, VOLUMINÖS, ELEGANT 29,00

RIESLING KABINETT HALBTROCKEN, TIEFGRÜNDIGE FRUCHTIGKEIT, AUSGEWOGEN, FINESSENREICH 29,00

TASCA D'ALMERITA, SIZILIEN

REGALEALI BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, SUBTILE ZITRUSNOTE, WENIG SÄURE 30,50

REGALEALI ROSATO, TROCKEN, NACHHALTIG FRUCHTIGES BOUQUET, SPRITZIG-HERB 33,50

REGALEALI ROSSO, NERO D'AVOLA, TROCKEN, FRUCHTIG, WEICH, ELEGANT, VOLLMUNDIG 33,50

CYGNUS, NERO D'AVOLA | CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN, BEERIGES BOUQUET, FÜLLIG, WÜRZIG, CHARAKTERVOLL 48,00

PLANETA, SIZILIEN

LA SEGRETA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, BLUMIG, SUBTIL, AROMATISCH 30,50

CUSUMANO, SIZILIEN

NERO D'AVOLA ROSSO, TROCKEN, FRUCHTIG, SAFTIG, FEINWÜRZIG 29,50

INSOLIA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, DEZENT-WÜRZIG, SEIDIGE ZITRUSAROMEN 29,50

TINAZZI, VENEZIEN

LUGANA, LEICHTE ZITRUSNOTE, TROCKEN, VOLLMUNDIG, FRUCHTIG 33,50

CA DEI FRATI, LOMBARDEI

LUGANA "I FRATI", TROCKEN, FRISCH, AUSGEWOGEN, APFEL-PFLAUME-ZITRUS-NOTE 42,00



ITALIEN SO NAH.



VINO BOTTIGLIATO

FLASCHENWEINE 0,75 L

ANTONIO ARGIOLAS, SARDINIEN

VERMENTINO DI SARDEGNA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-NUSSIG, BOUQUET VON WEISSEN BLUMEN, PFLAUMEN UND MELONE 33,50

CANNONAU DI SARDEGNA ROSSO, TROCKEN, BOUQUET VON WALDBEEREN UND VANILLE, TIEFGRÜNDIG, KRAFTVOLL, KONZENTRIERT 35,50

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA, SIZILIEN

CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN, VOLLMUNDIG, FRUCHTIG-BLUMIG, BOUQUET VON SCHWARZEN BEEREN UND EUKALYPTUS 33,00

COLLE AL VENTO, APULIEN

PRIMITIVO MERLOT 420, TROCKEN, KRÄFTIG, FRUCHTIG-WÜRZIG, BOUQUET VON ROTEN BEEREN, KIRSCHEN UND ZIMT 29,50

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUTATEN, DIE EINE UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLÖSEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

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

*1 BRESAOLA IST EIN LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN AUS ITALIEN

*2 GRANA PADANO

*3 GEREIFTER ITALIENISCHER SCHAFSKÄSE

*4 SALSICCIA IST EINE ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT



ITALIEN SO NAH.