

Suppen

Pomodoro - Tomatensuppe	2,50 €
Minestrone - Gemüsesuppe	2,50 €
Pesce - Fischsuppe	4,80 €
Fasule - Bohnensuppe	2,50 €

Bruschette

Classico mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	2,50 €
Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	2,50 €
Parma mit Frischkäse und Parmaschinken	3,00 €
Tartufo mit Frischkäse und Trüffel	4,90 €
Beef mit Rucola und Rinderbeef	3,50 €
Tonno mit Rucola, Zwiebeln und zartem Thunfisch	2,80 €
Tomato mit Rucola, Trockentomaten, Oliven, Kirschtomaten	2,80 €

Carpaccio

Alle Gerichte werden mit Bratkartoffeln serviert

Carpaccio Classico - Rohes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan	7,00 €
Carpaccio Tomato - Gebraten mit Thunfischsauce	6,50 €
Carpaccio Salmore Monzo - Rind, Lachs, Rucola, Parmesan, gebraten	6,50 €
Carpaccio Tagliata - 4 Käsesorten, Quadro Formaggi, gebraten	7,00 €
Carpaccio Uova - gebraten mit Spiegelei, Parmesan	6,50 €
Pizza Beef - Tomaten, Käse, Beef oder nach Wunsch zusammengestellt	7,00 €

Vorspeisen

Antipasti - gemischte kalte Vorspeisen	4,50 €
Caprese - Salat mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum	3,90 €
Rucolasalat - Rucola, Kirschtomaten, Parmesan	4,50 €
Insalata Mista - gemischter Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken	2,90 €

Pasta

Bolognese - Spaghetti mit Hackfleischsauce	3,90 €
Napoli - Spaghetti mit Tomatensauce	3,90 €
Alio e Olio peperocino - Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperocini pikant	3,90 €
Carbonara - Spaghetti mit Speck, Ei in Buttersauce	3,90 €
Frutti de Mare - Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce	6,90 €
Deo Chef - Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola, Kirschtomaten und Schafskäse	3,90 €
Arabiatta - Penne mit Tomaten, Peperocini pikant, Parmesan, Basilikum	3,90 €
Carpaccio - Penne mit Rinderfilet, Grüner Pfeffer in Senfsauce	4,50 €
Contactino - Penne mit Speck, Waldpilze, Kirschtomaten, Buttersauce	3,90 €

Porcini - Tagliatelle mit Steinpilze, Trüffel, Parmesan	7,90 €
Tachino - Tagliatelle mit Hähnchen, Zucchini, Champignon, Rucola, Baslamikum-Tomatensauce	4,50 €
Mediterrano - Gnocchi mit Lachs, Zucchini, Jungspinat, rosa Pfeffer in Weißweinsauce	4,90 €
Saferano - Gnocchi mit Safran, Kirschtomaten, Jungspinat, Beef	5,90 €
Pesto - Gnocchi mit Pesto Genovese, Mozzarella, Rucola, Parmesan	3,90 €

Balkan Spezialitäten

Suxhuk Grill - Kosovarische Grillsalami	4,90 €
Corba Albano - Suppe mit weißen Bohnen, Kartoffel und Hähnchen	2,90 €
Qebapa Sharri - gegrillte Hackfleischrollen	4,90 €
Pleskavica Adria - Hamburger Adria Art	4,90 €
Burek Shkupi - Blätterteig mit Spinat und Käse	3,90 €
Bonicka Boshnjake - Blätterteig mit Hackfleisch	3,90 €
Fasule Kosovare - ME Mish, weiße Bohnen mit Fleisch	4,90 €
Fasule Tetoraze - ME Qebap, weiße Bohnen mit Hackfleisch gegrillt	4,90 €

Crepes

mit Eis, Früchten, Puderzucker

- Kirschen	3,80 €
- Waldbeeren	3,80 €
- Erdbeeren	3,80 €
- Banane-Nutella	3,80 €
Herzhafte Crepes je nach Wahl	
- Schinken und Käse	3,90 €
- Rohes Ei und Spinat	3,90 €
- Tarte di Crepes	3,90 €
- Lasagne di Crepes	3,90 €
Pizza Crepes - mit Tomaten, Käse oder anderem Belag	4,90 €

Waffeln

mit Eis, Früchten und Puderzucker

- Waldbeeren	3,90 €
- Apfelmus	3,90 €
- Erdbeeren	3,90 €
- Banane-Nutella	3,90 €
- Kirschen	3,90 €
- Nuss Mix Caramel	3,90 €
- Früchte-Mix	3,90 €

Getränke

Bevande Analcoliche - Alkoholfreie Getränke

100. San Pellegrino (medium)	0.25 l	1,80 €
101.	0.75 l	4,50 €
102. Acqua Panna (still)	0.25 l	1,80 €
103.	0.75 l	4,50 €
104. Wasser "Ocean"	0.50 l	2,80 €
105. Coca Cola	0.20 l	1,60 €
106.	0.40 l	2,80 €
107. Fanta		
108. Sprite		
109. Schweppes Bitter Lemon	0.33 l	1,80 €
110. Schweppes Ginger Ale	0.20 l	2,00 €
111. Schweppes Tonic	0.20 l	2,00 €
	0.20 l	2,00 €

Granini Säfte (auch als Schorle)

113. Apfelsaft	0.20 l	0.40 l
114. Orangensaft	1,90 €	2,90 €
115. Bananensaft	1,90 €	2,90 €
116. Kirschsft	1,90 €	2,90 €
117. Multivitaminsaft	1,90 €	2,90 €

La Nostra Birreria - Flaschenbiere nach Angebot

Bevande Caldi - heiße Getränke

133. Tasse Café	1,60 €
134. Espresso (auch Macchiato)	1,60 €
135. Cappuccino	2,30 €
136. Latte Macchiato	2,60 €
137. Heiße Schokolade (Weiß, Vollmilch, Zartbitter)	2,30 €
138. mit Geschmack (Vanille, Karamell, Mandel...)	+ 0,80 €
139. mit Baily's, Amaretto, Grappa, Sambuca...	+ 1,50 €
140. Tee (versch. Sorten)	2,10 €

Weine

Vini Rosso - offene Weine rot

142. Lambrusco dolce DOC Herkunft: F.lli Caprari, Emilia Romagna lieblich, harmonisch, Vol. 7 %	3,50 €	La Nostra grappa - Grappa	
143. Merlot Sicilia IGT Herkunft: Feudo Arancio Aromen von Obst mit sanfter Vanillernote, Vol. 13,5 %	4,20 €	157. Le Dici Otto Lune Brennerei: Marzardo weicher, harmonischer Geschmack, Vol. 41 %	4,50 €
144. Nero d'Avola IGT Herkunft: Firriato, Sizilien vollmundiger Geschmack mit Duft nach roten Beeren Vol. 14 %	4,50 €	159. Oro di Barolo Brennerei Francoli (aus Barolitrauben destilliert) feinwürziger Eichenholzgeschmack, Vol. 42 %	5,50 €
145. Cabernet Sauvignon IGT Herkunft: Montagner, Venetien vanilliger Geschmack mit Aromen von schwarzem Pfeffer, Vol. 12,5 %	4,20 €	162. Vecchia Grappa di Prosecco Brennerei: Andrea da Ponte Proseccodestillat, Vol. 42 %	5,80 €
146. Primitivo Salento IGT Herkunft: Men-Hir, Apulien Geschmack nach Gewürzen, Brombeeren und Pflaumen, Vol. 14 %	5,80 €	163. Grappa di Barbaresco Brennerei: Angelo Gaja, Piemont Angenehm würziges Bouquet mit reifen Fruchtnoten, ge- schmeidig und vollmundig am Gaumen, Vol. 42 %	7,50 €
147. Chianti Clasico DOCG Herkunft: Terre de Priori, Toskana weicher und fruchtiger Geschmack, nicht zu schwer, Vol. 13 %	4,50 €	164. Grappa Lo Chardonnay Monovitigno Brennerei: Nonino Feiner Duft und eleganter Geschmack nach Gold-Delicious- Apfel und frischer Brotkruste, Vol. 41 %	6,80 €

148. Rosso di Montalcino DOCG Herkunft: Castel Giocondo, Toskana rustikaler Charakter mit komplexen Nuss- und Fruchtaro- men, Vol. 13,5 %	6,90 €	165. Martini (Bianco, Rosso, Gold)	3,50 €
149. Barbera d'Alba DOC Herkunft: Poderi la Collina, Piemont würzig und lang anhaltender Geschmack, Vol. 13 %	4,20 €	166. Sherry	3,20 €
		167. Prosecco	3,50 €
		168. Prosecco Aperol	4,20 €
		169. Hugo	4,20 €
		Cognac	
		170. Remy Martin	4,80 €
		171. Asbach	3,90 €
		172. Vecchia Romana	4,20 €

Vini Bianchi - offene Weine weiß (auch als Schorle)

152. Pinot Grigio DOC Herkunft: Collio Muzic, Venetien fein-fruchtige Nuancen von Äpfeln und Birne, Vol. 13 %	4,20 €	173. Ramazotti	3,00 €
153. Chardonnay DOC Herkunft: Collic Muzic, Venetien fruchtig - rassiges Bouquet, Vol. 13 %	4,20 €	174. Averna	3,00 €
154. Moscato d'Asti Herkunft: Balbi Soprani, Piemont Dessertwein, süß, nach Aprikosen und Honig, Vol. 5,5 %	3,80 €	175. Fernet Branca	3,80 €
155. Gavi di Gavi DOCG Herkunft: Intern, Piemon fein-fruchtige Nuancen von Äpfeln und Vanille, Vol. 13 %	5,50 €	176. Amaretto	2,80 €
		177. Molinari Extra	3,00 €

Digestiv

Longdrinks

180. Prosecco auf Eis	4,20 €
181. Bacardi Cola	4,50 €
182. Martini Soda	4,80 €
183. Vodka Lemon	4,50 €
184. Campari Orange	4,80 €
185. Campari Soda	4,50 €
186. Ramazotti Orange	4,50 €



* Pitterlinge Karte *

* Pitterlingen Crem Suppe

4,90

* Penne mit Pitterlingen Speck u. Kirschtomaten 5,50

* Risotto mit Pitterlingen und Hühchen 5,90

* Tagliatelle mit Pitterlingen u. Kirschtomaten 4,90

* Lachsfilet mit Pitterlingen Weißwein Sauce 9,90

* Tages Gerichte *

* Penne mit Lamm Spinat, Schafskäse u. Joghurt 6,90

* Tortelloni gefüllt mit Spinat Ricotta Tomaten Sauce 3,90

* Spaghetti mit Thunfisch u. Sardellen Weißwein Sauce 4,80

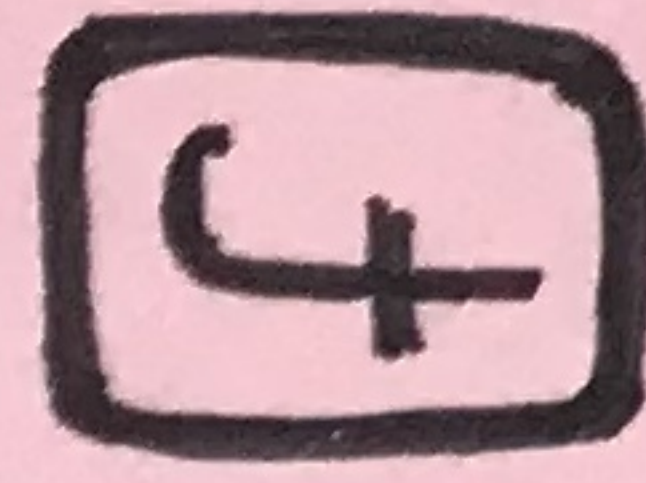
* Tagliatelle mit Lachsfilet stke. frische Spinat u. Weißwein 5,90

* Penne mit Hühchen champignon Curry sauce 4,80

* Risotto mit Hühchen Paprika Trockene Tomaten 4,80

* Gemischte Salat mit Obst u. Schafskäse 3,90

"Fickniet Finken"



Trattoria Carpaccio Café Lounge

Spargel Karte

* Spargel Cremesuppe	4,90 €
* Penne mit Spargeln Speck u. frischen Tomaten	5,90 €
* Farfalle mit Spargeln u. Hühnerchen	5,90 €
* Risotto mit Hühnerchen u. Spargeln	5,90 €
* Lachsfilet mit Spargeln	9,95 €
* Schweinefleisch mit Spargeln	7,90 €
* Salat mit Spargeln u. Obst	5,90 €
x x x x x	

"EISKALT"

Mix Milchshaks - Eisschokolade
Panacene Split Escalfe
Und Und Viel Mehr.....

