



SPEISE & GETRÄNKEKARTE



EIN GESCHENK, DAS NACH SÜDEN SCHMECKT

Überrasche Familie, Freunde oder Kollegen mit einem
Geschenkgutschein für unser Ristorante.

Jeder Gutschein ist eine Einladung zu einem kleinen
kulinarischen Kurzurlaub: aromatische Kräuter, traditionelle
Rezepte, hausgemachte Spezialitäten und die warmherzige
Gastfreundschaft Italiens.

Ob romantisches Abendessen, fröhlicher Familienabend oder
gemütliches Zusammensitzen mit Freunden – unser Gutschein
passt immer.

Sprich uns einfach an, wir helfen dir gerne weiter.

Buon appetito e buon regalo!



BENVENUTI IM RISTORANTE IL PORTO!

Hier wird nicht einfach gekocht – hier tanzen Pfannen, singen Soßen und jede Portion wird mit einer guten Prise italienischer Lebensfreude serviert.

Die Küche bringt alles auf den Tisch, was Laune macht: Klassiker, Überraschungen und Kombinationen, die so einzigartig sind wie der Appetit, der gerade vorbeischaut.

Das Team steckt voller Energie und Herzblut – jeden Tag, von früh bis spät. Und falls mal eine Pizza etwas zu temperamentvoll war oder eine Pasta den perfekten al dente-Moment verpasst hat: niente panico! Ein kurzer Hinweis reicht, und das Missgeschick verschwindet schneller als ein frisch angeschnittenes Tiramisu.

Alle Gerichte gibt's natürlich auch per andare – zum Mitnehmen, für den spontanen Italien-Moment daheim oder unterwegs.

Buon appetito, viel Spaß und eine herrlich genussvolle Zeit im Il Porto!


ANGEBOTE / OFFERTE

(nicht an Feiertagen)

Montag ist Pizzatag
auf alle 26cm Pizzen 20 % Rabatt

Mittwoch ist Pastatag
auf Nudelgerichte (außer Aufläufe) 20 % Rabatt

Donnerstag ist Baguettetag
auf alle Baguettes 20 % Rabatt

 = VEGANE SPEISEN
 = VEGETARISCHE SPEISEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien der Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicepersonal. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Deklaration der Zusatzstoffe für die gesamte Speisekarte:
1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel(n),
10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 13 geschwärzt

CATERING & EVENTS / SERVIZIO CATERING & EVENTI

BRUNCH BUFFET

jeden 1. Sonntag im Monat von 11-14 Uhr

Ein abwechslungsreiches Brunch-Bufferet wartet – mit allem von Frühstücksspezialitäten über italienische Antipasti, Fisch- und Fleischgerichten bis hin zu Pizza, Pasta und einer bunten Dessertauswahl.



IHRE FEIER BEI UNS

Egal ob Geburtstag, Hochzeit oder Weihnachtsfeier im klimatisierten Saal kann mit bis zu 70 Personen gefeiert werden.



PARTYSERVICE

Egal ob Geburtstag, Hochzeit oder Weihnachtsfeier für bis zu 200 Gäste gibt's bei uns das perfekte Essen für jede Feier!



FOODTRUCK

Ob Betriebsfest, Schützenfest oder Firmenjubiläum – wir bringen Italien direkt zu eurer Feier! Unser Food-Truck sorgt überall für frisch gebackene Pizza, knusprige Calzone, hausgemachte Aioli, feine Antipasti und jede Menge gute Laune.

Mit unserem mobilen Genusswagen wird jede Party zum echten Geschmackserlebnis. Einfach buchen, zurücklehnen und genießen – wir kümmern uns um den Rest!



APERITIF / APERITIVO

MARTINI 15%

Klassischer italienischer Aperitif – Bianco oder Rosso

5 cl 5,00 €

CAMPARI 25%

Italienischer Bitter-Aperitif mit intensiv-fruchtigem Geschmack
Soda oder Orange

0,2 l 6,00 €

HUGO

Erfrischender Cocktail aus Holunderblütensirup, Prosecco,
Mineralwasser und Minze leicht, fruchtig und prickelnd

0,2 l 6,80 €

APEROL SPRITZ

Klassischer italienischer Cocktail aus Aperol, Prosecco und
Mineralwasser - frisch, fruchtig und prickelnd

0,2 l 6,80 €

LIMONCELLO SPRITZ

Erfrischender Cocktail aus Limoncello, Prosecco und
Mineralwasser fruchtig, spritzig und sommerlich leicht

0,2 l 6,80 €

LILLET WILD BERRY

Fruchtiger Aperitif-Cocktail aus Lillet, Beerenaromen und einem
Hauch Sprudel - leicht, erfrischend und sommerlich-fruchtig

0,2 l 6,80 €

SARTI SPRITZ

Der fruchtige Aperitif mit Prosecco und dem Geschmack
sizilianischer Blutorange

0,2 l 6,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / BIBITE

COCA COLA ^{2,3,11} / COCA COLA ZERO ^{2,3,11} / FANTA ORANGE ^{2,3} / SPRITE / MEZZO MIX ^{2,3,11}	0,2 l Glasflasche 0,4 l Glasflasche	2,50 € 4,50 €
HEDA LIMONADE Himbeere, Zitrone, Waldmeister oder Rhabarber	0,33 l Glasflasche	3,50 €
BITTER LEMON ^{3,10} / TONIC WATER ¹⁰ / GINGER ALE ²	0,2 l Glasflasche	3,30 €
ACQUA MORELLI italienisches Tafelwasser	0,25 l Glasflasche 0,75 l Glasflasche	3,30 € 8,00 €
VITAMALZ erfrischendes Malzgetränk, süß und vollmundig	0,33 l Glasflasche	3,50 €
VAIHINGER SÄFTE Fruchtig-frisch, unsere Auswahl an hochwertigen Vaihinger-Säften, pur oder als erfrischende Schorle	0,2 l 0,4 l	3,00 € 5,00 €
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeer Nektar, Traubensaft, Cranberry Nektar, Ananassaft ³ , Bananen Nektar ³ , Kirschsafft, Maracuja Nektar ³ , BaKi / KiBa ³	als Saftschorle 0,3 l 0,5 l	3,30 € 5,30 €

BIERE / BIRRE

BITBURGER pur oder als Alster	0,3 l 0,4 l 0,5 l	3,80 € 4,70 € 5,50 €
BARRE „HELLE FREUDE“ helles untergäriges Bier	0,3 l 0,5 l	3,70 € 5,20 €
KÖSTRITZER Schwarzbier	0,3 l 0,5 l	4,00 € 5,80 €
BENEDIKTINER naturtrübes Weißbier	0,3 l 0,5 l	4,00 € 5,80 €
BITBURGER Alkoholfrei	0,33 l Glasflasche	3,50 €
BENEDIKTINER Alkoholfrei oder Dunkel	0,5 l Glasflasche	5,00 €
BANANENWEIZEN Weißbier mit Bananensaft	0,5 l	6,80 €

SCHAUMWEINE / VINI SPUMANTI

SEKT - Hausmarke	0,1 l	3,80 €
PROSECCO - Scavi & Ray	0,1 l	4,30 €
	0,75 l Flasche	26,50 €

OFFENE WEINE / VINI AL CALICE

CHIANTI - Rotwein trocken	1/4 l	5,80 €
	1/2 l	10,50 €
BARBERA - Rotwein trocken	1/4 l	6,30 €
	1/2 l	11,50 €
LAMBRUSCO - milder Perlwein lieblich	1/4 l	5,80 €
	1/2 l	10,50 €
MERLOT - Rotwein halbtrocken	1/4 l	7,00 €
	1/2 l	12,90 €
PINOT GRIGIO - Weißwein mild / trocken	1/4 l	6,80 €
	1/2 l	12,50 €
FRASCATI - Weißwein trocken	1/4 l	6,30 €
	1/2 l	11,50 €
FRIZZANTINO - milder Perlwein lieblich	1/4 l	5,80 €
	1/2 l	10,50 €
BLANC DE NOIR CUVÉE „EDITION GOURMET“ Weißwein halbtrocken	1/4 l	7,90 €
	1/2 l	15,00 €
ROSATO TRENINO - Rosewein trocken	1/4 l	7,00 €
	1/2 l	12,90 €
ROT- / WEISSWEINSCHORLE - trocken oder lieblich	0,2 l	5,50 €

FLASCHENWEINE ROT / VINI ROSSI BOTTIGLIATI

CHIANTI PREDELLA DOCG Traditioneller Rotwein aus der Toskana, trocken und vollmundig	0,75 l 12,5 %	15,90 €
IL POZZO - BARBERA D'ASTI DOCG Fruchtbetonter, lebendiger, trockener Rotwein aus dem Piemont	0,75 l 13 %	16,90 €
LE GINESTRE - CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG Vollmundiger trockener Rotwein aus der Toskana	0,75 l 13 %	26,70 €
CA'ERNESTO - ROSATO TRENINO Frischer, fruchtiger, trockener Rosé aus dem Trentino	0,75 l 11,5 %	19,00 €
CA'ERNESTO - MERLOT TRENINO Eleganter, trockener Rotwein aus dem Trentino mit samtigem Körper	0,75 l 12,5 %	20,90 €
SOPRANO - PRIMITIVO Kräftiger, fruchtbetonter, halbtrockener Rotwein aus Süditalien	0,75 l 13 %	22,90 €

FLASCHENWEINE WEISS / VINI BIANCHI BOTTIGLIATI

IL CARPINO - FRASCATI ROMA Frischer, fruchtiger, trockener Weißwein aus der Region Latium	0,75 l 12,5 %	18,90 €
VALMARONE - PINOT GRIGIO Leichter, frischer, trockener Weißwein aus der Region Venetien	0,75 l 12 %	19,90 €
BLANC DE NOIR CUVÉE „EDITION GOURMET“ Feinperliger trockener Weißwein aus roten Trauben, elegant und frisch	0,75 l 11,5 %	22,90 €
BERTAGNA - LUGANA DOC Frischer, aromatischer trockener Weißwein aus der Region Lugana am Gardasee	0,75 l 13 %	26,70 €

WARME GETRÄNKE / SPECIALITÀ CALDE

CAFFÈ CREMA¹¹ 3,00 €

ESPRESSO¹¹ - pur, klein & stark 3,00 €

ESPRESSO¹¹ CORRETTO - klein & stark, mit Grappa veredelt 5,00 €

ESPRESSO MACCHIATO 3,30 €
Espresso¹¹ mit einer kleinen Haube aus aufgeschäumter Milch - für kurze Momente der Besinnung

CAPPUCCINO 3,50 €
Espresso¹¹ mit aufgeschäumter Milch - die köstliche Versuchung zwischendurch

LATTE MACCHIATO „gefleckte Milch“ 4,00 €
heiße Milch, Espresso¹¹, Milchschaum - nehmen Sie sich Zeit für dieses sinnliche Erlebnis

CAFFÈ LATTE 4,00 €
Milchkaffee¹¹ - der sanfte Genuss für den perfekten Start in den Tag

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 3,50 €

TEE 2,40 €
schwarzer Tee, Grüner Tee, Kamille, Waldbeere, Rooibos, Pfefferminz

FLAVOUR-SHOT'S + 1,00 €
Aromatisieren Sie Ihren Kaffee, Cappuccino oder Latte Macchiato mit: Amaretto, Vanille, Haselnuss, Schokolade, Banane, Kokos, Mandel, Karamell

KLEINE GENIESSER / PIATTI PER BAMBINI

Unsere Gerichte für kleine Feinschmecker: Frisch, lecker und liebevoll zubereitet – so schmeckt jedes Bisschen nach einem kleinen Glücksmoment.

SCHWEINESCHNITZEL FÜR KLEINE HELDEN

knuspriges Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes

8,50 €

SPAGHETTI NAPOLI

Lange Nudeln zum Wickeln und Schlemmen
in hausgemachter Tomatensauce

8,00 €

MINI-MEERES-TELLER

knuspriges Fischstäbchen mit Pommes

8,50 €

HÄHNCHEN-ABENTEUER

Saftige Hähnchenbruststreifen in
knuspriger Panade mit Pommes

8,50 €

KIDDYBOX MENÜ

Eine bunte Überraschungsbox für unsere kleinen Gäste: Leckerer Hauptgericht, Trinkpäckchen, eine kleine süße Überraschung zum Abschluss, sowie einen Luftballon und ein Spielzeug für Jungs oder Mädchen.

9,50 €

Als Hauptgericht stehen zur Auswahl:

- Knuspriges Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes
- knuspriges Fischstäbchen mit Pommes
- kleine Pizza
- kleine Portion Pasta



VORSPEISEN / ANTIPASTI

ANTIPASTO ITALIANO

eingelegte Aubergine, Zucchini, Champignons
und Paprika

klein 9,80 € groß 17,80 €

PROSCIUTTO E MELONE

Parmaschinken mit Honigmelone

klein 9,80 € groß 17,80 €

CARPACCIO VOM US RINDERFILET

mit Rucola und gehobelten Parmesan

13,80 €

CAPRESE

Tomate/Mozzarella mit frischem Basilikum

klein 9,80 € groß 17,80 €

ANTIPASTO MISTO

Antipasto, Caprese⁸, Bruschetta und
Prosciutto e Melone

klein 10,80 € groß 18,80 €

FETA AL FORNO

im Ofen gebackener Schafskäse mit Tomaten,
Oliven⁴³ und Peperoni¹ in Olivenöl

11,80 €

FUNGHI RIPIENI

Champignons gefüllt mit Knoblauchcreme
dazu Cocktailsauce

10,80 €

BRUSCHETTA POMODORO

gewürfelte Tomaten mit Knoblauch
und frischem Basilikum auf
geröstetem Weißbrot

klein 6,80 € groß 9,80 €

CREPELLI

mit Schinken^{1,3} und Käse² gefüllte Crepes,
in Bolognese-Sahne-Sauce
mit Käse² überbacken

10,80 €

SUPPEN / SPECIALITÀ DI ZUPPE

TOMATENCREMESUPPE

mit Sahnehaube

6,80 €

ZWIEBELSUPPE¹

mit Käse² überbacken

6,80 €

MINISTRONE

italienische Gemüsesuppe

6,80 €

SALATE / INSALATE

Alle Salate wahlweise mit: Essig & Öl Dressing, Joghurtdressing³, Knoblauchdressing³, Thousand Island Dressing³ oder Balsamiko - Nuss - Dressing

INSALATA VERDE

Eisbergsalat

7,00 €

INSALATA DI POMODORI

Frische Tomaten und Zwiebeln

8,50 €

INSALATA MISTA

Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Zwiebeln

9,90 €

INSALATA TONNO

Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Zwiebeln und Ei

12,70 €

INSALATA DI POLLO

gemischter Salat mit knusprig panierten Hähnchenbruststreifen

13,90 €

INSALATA NIZZA

Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Schinken^{1,3}, Thunfisch, Mais, Ei, Käse²

13,40 €

INSALATA „KALTE STRASSE“

Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni¹, Ei, Thunfisch, Parmaschinken, Käse²

13,40 €

INSALATA TOSCANA

Blattsalate mit Mozzarella, Schinkenstreifen^{1,3}, Oliven^{1,3} und Croutons

12,70 €

INSALATA MAIALE

Blattsalate mit Tomate, Gurke, gebratenen Champignons und Streifen vom Schweinefilet

15,90 €

INSALATA SALMONE

Blatt- & Rucola Salat mit Tomate, Gurke, Lachstranchen und marinierten Shrimps

16,90 €

INSALATA „IL PORTO“

Eisbergsalat mit Tomaten, Gurke, Ei, Paprika, Karotten, Sardellen, Mozzarella und Parmaschinken

14,40 €

INSALATA RUCOLA

Eisbergsalat, Rucola, Tomaten und frischer Parmesankäse

12,40 €

BAGUETTE AL FORNO

SALAMI - BAGUETTE

Salami^{1,3}-Käse²-Baguette
aus dem Ofen, serviert mit Eisbergsalat,
Tomaten, Gurken und Remoulade^{1,4}

10,90 €

FETAKÄSE - ZWIEBEL – BAGUETTE

Fetakäse-Zwiebel-Käse²-Baguette
aus dem Ofen, serviert mit Eisbergsalat,
Tomaten, Gurken und Remoulade^{1,4}

11,90 €

SCHINKEN - BAGUETTE

Schinken^{1,3}-Käse²-Baguette
aus dem Ofen, serviert mit Eisbergsalat,
Tomaten, Gurken und Remoulade^{1,4}

10,90 €

CARPRESE – BAGUETTE

Mozzarella-Tomate-Käse²-Baguette
aus dem Ofen, serviert mit Eisbergsalat,
Tomaten, Gurken und Remoulade^{1,4}

11,90 €

THUNFISCH - ZWIEBEL - BAGUETTE

Thunfisch-Zwiebel-Käse²-Baguette
aus dem Ofen, serviert mit Eisbergsalat,
Tomaten, Gurken und Remoulade^{1,4}

11,90 €

GYROS – BAGUETTE

Gyros-Käse²-Baguette
aus dem Ofen, serviert mit Eisbergsalat,
Tomaten, Gurken und Remoulade^{1,4}

12,90 €

HÄHNCHEN – BAGUETTE

Hähnchen-Käse²-Baguette
aus dem Ofen, serviert mit Eisbergsalat,
Tomaten, Gurken und Remoulade^{1,4}

11,90 €

HAWAII – BAGUETTE

Schinken^{1,3}-Ananas-Käse²-Baguette
aus dem Ofen, serviert mit Eisbergsalat,
Tomaten, Gurken und Remoulade^{1,4}

12,90 €

NUDELGERICHT / PIATTI DI PASTASCIUTTA

SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Bolognese-Sauce

12,70 €

SPAGHETTI „CARBONARA“

mit Schinken^{1,3} -Sahnesauce und Ei

12,90 €

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINI

mit Knoblauch, Olivenöl,
scharfe Peperoni und Petersilie

12,00 €

SPAGHETTI PESTO

mit frischen Tomaten und Pinienkerne in
Basilikum-Pesto

13,50 €

TORTELLINI¹ PANNA PROSCIUTTO

mit Schinken^{1,3} -Sahnesauce

13,50 €

PENNE* AL FUNGHI

mit frischen Champignons, Spinat und
gebratenem Speck^{2,3} in Sahnesauce

13,90 €

PENNE* ALLA ARRABIATA

mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch

12,90 €

PENNE* GORGONZOLA / BROCCOLI

mit Broccoli in Gorgonzola-Sahnesauce

13,50 €

PENNE* MIT ZUCCHINI UND LACHS

in Safran-Hollandaise-Sauce

14,90 €

PENNE* DI POLLO

mit Hähnchenbrust und frischen Champignons
in Rahmsauce⁸

13,90 €

PENNE* QUATTRO FORMAGGI

mit vier verschiedenen Sorten Käse²

13,50 €

TAGLIATELLE RIND

Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, grünem
Pfeffer und Kräuterrahmsauce

14,90 €

TAGLIATELLE PUTE

Bandnudeln mit Putenbrust
in Paprika-Zucchini Sud

13,90 €

TAGLIATELLE VERDI

grüne Bandnudeln mit Zanderfiletstreifen,
Rucola und Shrimps in Tomatensauce

14,90 €

*Penne auf Wunsch auch glutenfrei

PASTASPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ DI PASTA

RAVIOLITOSCANI

mit Salsiccia / Steinpilzfüllung,
Paccinotomaten, Knoblauch und Rucola in
pikanter Tomatensauce

14,80 €

RAVIOLI AGLI SPINACI

mit Ricotta / Spinatfüllung in Gorgonzolasauce

14,80 €

RAVIOLI SALMONE

mit Räucherlachsfüllung, Spinat und Dill in
Safransauce

14,80 €

RAVIOLI QUATTRO FORMAGGI

mit 4 Käsefüllung² in Salbeibutter

14,80 €

TRIS DI PASTA

3 verschiedene Sorten Pasta
„lassen sie sich überraschen“

15,50 €

TRIS DI PASTA DI PESCE

Schwarze Bandnudeln mit Shrimps,
Cherrytomaten und Rucola in Tomatensauce
Cannelloni mit Lachs-Spinatfüllung
Lachsravioli mit Zucchini-Dillgemüse

18,00 €

AUFLÄUFE / GRATINATI

TORTELLINI¹ AL FORNO

mit Schinken^{1,3} in Tomaten-Sahnesauce
und Käse² überbacken

13,80 €

LASAGNE FETA

mit Fetakäse- / Pilzfüllung

13,80 €

PENNE* AL FORNO

mit Schinken^{1,3} und Erbsen in Tomaten-
Sahnesauce und Käse² überbacken

13,50 €

LASAGNE AL FORNO²

mit Schinken^{1,3} / Bolognesefüllung

13,50 €

NUDEL-THUNFISCH AUFLAUF²

14,80 €

LASAGNE VEGETARIA²

mit frischem Gemüse

13,80 €

NUDEL-PUTENFLEISCH AUFLAUF²

13,80 €

RICOTTA & SPINAT CANNELLONI²

14,80 €

KARTOFFEL-SCHWEINEFLEISCH AUFLAUF²

13,80 €

HACKFLEISCH CANNELLONI²

13,50 €

PIZZABROT / PANE ALLA PIZZA

PIZZABROT MIT OLIVENÖL 

6,30 €

PIZZABROT MIT KÄSE² 


7,30 €

PIZZABROT MIT KNOBLAUCH 

6,80 €

PIZZABROT MIT
TOMATENSAUCE 

6,80 €


PIZZABROT MIT FETAKÄSE UND
KRÄUTERBUTTER 

7,80 €

PIZZA / LE NOSTRE PIZZE

Alle Pizzen mit hausgemachter Tomatensauce, Käse² und Oregano

runde Pizzen: KLEIN ca. 20 cm, MITTEL ca. 26 cm, GROSS ca. 32 cm

MARGHERITA 

der Klassiker

K 8,80 € M 9,80 € G 12,30 €

POLLINO

Schinken^{1,3} und Champignons^{1,3}

K 9,60 € M 11,20 € G 14,80 €

BOLOGNESE

Bolognesesauce und Spaghetti

K 9,60 € M 11,20 € G 14,50 €

HAWAII

Schinken^{1,3} und Ananas

K 9,90 € M 11,40 € G 15,00 €

FUNGHI 

Champignons^{1,3}

K 9,30 € M 10,70 € G 12,40 €

SALAME

Salami^{1,3}

K 9,30 € M 10,70 € G 13,90 €

PROSCIUTTO

Schinken^{1,3}

K 9,30 € M 10,70 € G 13,90 €

MILANO

Salami^{1,3} und Champignons^{1,3}

K 9,60 € M 11,20 € G 14,80 €

jede mittlere Pizza als Calzone zzgl. 2,50 €

PIZZA / LE NOSTRE PIZZE

Alle Pizzen mit hausgemachter Tomatensauce, Käse² und Oregano

runde Pizzen: KLEIN ca. 20 cm, MITTEL ca. 26 cm, GROSS ca. 32 cm

TONNO

Thunfisch

K 10,30 € M 11,70 € G 15,10 €

TONNO E CIPOLLA

Thunfisch und Zwiebeln

K 10,80 € M 12,20 € G 15,80 €

PIZZA ANTIPASTO

marinierte Aubergine, Zucchini und Paprika⁴

K 10,90 € M 13,50 € G 17,50 €

PARMA

Mozzarella und Parmaschinken

K 11,00 € M 13,60 € G 17,70 €

CAPRESE

frische Tomaten, Mozzarella und Rucola

K 10,90 € M 13,50 € G 17,50 €

BROCCOLI

frischer Broccoli und Gorgonzola

K 10,90 € M 13,50 € G 17,50 €

FRUTTI DE MARE

Meeresfrüchte

K 10,40 € M 11,90 € G 15,30 €

VEGETARIA

frisches Gemüse

K 11,00 € M 13,60 € G 17,70 €

POPEYE

Spinat, Knoblauch und Fetakäse

K 10,20 € M 11,60 € G 15,00 €

IL PORTO

Salami^{1,3}, Schinken^{1,3}, Champignons^{1,3},
Paprika⁴, Peperoni

K 11,40 € M 14,10 € G 18,30 €

GAMBERETTI

Shrimps und Knoblauch

K 10,40 € M 11,80 € G 15,30 €

QUATTRO FORMAGGI

Fetakäse, Mozzarella und Gorgonzola

K 11,40 € M 14,10 € G 18,30 €

QUATTRO STAGIONI

Schinken^{1,3}, Champignons^{1,3}, Sardellen,
Artischocken

K 10,80 € M 13,10 € G 17,30 €

CAPRICCIOSA

Schinken^{1,3}, Champignons^{1,3}, Peperoni, Oliven¹³

K 10,40 € M 11,80 € G 15,30 €

MANZO

Rindfleischstreifen, frische Tomaten, Oliven¹³,
Rucola und frischer Parmesankäse

K 12,00 € M 14,90 € G 18,80 €

jede mittlere Pizza als Calzone zzgl. 2,50 €

PIZZA / LE NOSTRE PIZZE

Alle Pizzen mit hausgemachter Tomatensauce, Käse² und Oregano

runde Pizzen: **KLEIN** ca. 20 cm, **MITTEL** ca. 26 cm, **GROSS** ca. 32 cm

BOMBA (SCHARF)

Salami^{1,3} und scharfen Peperoni¹

K 9,90 € M 11,40 € G 15,00 €

DIABLO (SEHR SCHARF)

Peperonisalami^{1,3}, scharfe Peperoni¹
und frischen Champignons

K 10,20 € M 12,50 € G 15,70 €

ETNA

Schinken^{1,3}, Champignons^{1,3}, Spaghetti,
Bolognese, Ei

K 10,40 € M 13,80 € G 16,40 €

DISCO VOLANTE

Schinken^{1,3}, Champignons^{1,3} und Ei

K 10,20 € M 12,50 € G 15,70 €

JONICA

Schinken^{1,3}, Krabben und Thunfisch

K 11,40 € M 13,30 € G 17,60 €

HOLLO

pikante Sauce Hollandaise, Hähnchenbrust
und Broccoli

K 12,30 € M 14,80 € G 18,60 €

TEXAS

Hähnchenbrust, Mais, Zwiebel, Bacon
und Barbecue-Sauce²

K 12,00 € M 14,90 € G 18,80 €

SICILIA

Fetakäse, Zucchini, Speck^{1,3} und Knoblauch

K 11,60 € M 14,60 € G 18,40 €

CONSTANTA

Salami^{1,3}, Thunfisch und Paprika⁴

K 10,40 € M 13,00 € G 16,80 €

PIZZA GYROS

Gyros und Zwiebeln

K 11,60 € M 14,60 € G 18,40 €

PIZZA MEXICO

pikante Barbecue-Sauce², Hackfleisch,
Paprika⁴, Mais und Zwiebeln

K 11,10 € M 13,00 € G 17,30 €

PIZZA PATATA

Sauce Hollandaise, Kartoffelscheiben und
Hackfleisch

K 12,30 € M 14,80 € G 18,60 €

CALZONE ORIGINAL

gefüllt mit Salami^{1,3}, Schinken^{1,3} und
Champignons^{1,3}

12,80 €

jede mittlere Pizza als Calzone zzgl. 2,50 €

GESTALTE DEINE EIGENE PIZZA / CREA LA TUA PIZZA

Stelle gerne deinen Lieblings-Pizza auf Basis der Margherita zusammen.

runde Pizzen: KLEIN ca. 20 cm, MITTEL ca. 26 cm, GROSS ca. 32 cm

Beispiel: mittlere Margherita (9,80 €) + Schinken (2,20 €) + Fetakäse (2,80 €) + Zucchini (3,40 €) = 18,20€

Zutat	K	M	G
Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Mais, Erbsen, Barbecue-Sauce ² , Tomatensauce, Kartoffelscheiben	je 1,70 €	je 2,00 €	je 2,40 €
Paprika ⁴ , Salami ^{1,3} , Schinken ^{1,3} , Peperoni-Salami ^{1,3} , Kidneybohnen, Spaghetti, Champignons ^{1,3} , Bolognese, Peperoni ¹ mild/scharf, frische Tomaten	je 1,90 €	je 2,20 €	je 3,00 €
Broccoli, Fetakäse, Artischocken, Ananas, Oliven ¹³ , Hackfleisch, Rucola, Spinat, Thunfisch, Sardellen, Kapern, frische Champignons, Speck ^{1,3} , Käse ² , Sauce Hollandaise, frische Paprika	je 2,10 €	je 2,80 €	je 3,70 €
Mozzarella, Gorgonzola, Meeresfrüchte, Krabben, Rindfleisch, Parmesan, Parmaschinken, Lachs, Putenbrust, Hähnchenbrust, Gyros, Zucchini	je 2,40 €	je 3,40 €	je 4,40 €

EXTRAS / SUPPLEMENTI

SÜSSKARTOFFELPOMMES

Portion 5,50 €

COUNTRY POTATOES¹

mit Aioli³ zum dippen

Portion 5,30 €

SCHWARZE OLIVEN¹³

Portion 4,00 €

PIKANTE PEPERONI¹

Portion 4,00 €

FETAKÄSE NATUR

Portion 4,30 €

AIOLI³

mit 6 Pizzabrötchen

Portion 5,30 €

FLEISCHGERICHTE / SECONDI DI CARNE

Wähle zu deinem Fleischgericht eine leckere Beilage:
Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes, Kroketten, Country Potatoes¹ oder
ein gemischten Salat

VOM GRILL / ALLA GRIGLIA

SCHWEINERÜCKENSTEAK

15,90 €

PUTENSTEAK

17,90 €

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

ca. 210 gr.

24,90 €

ARGENTINISCHES RINDER- HÜFTSTEAK

19,90 €

SCHWEINEFILETMEDALLIONS

18,90 €

LAMMFILET

24,90 €

HÄHNCHENBRUSTFILET

17,90 €

SCHNITZEL VOM SCHWEIN/ COTOLETTA DI MAIALE

SCALOPPINA AL FORNO

Schnitzel natur mit Schinken^{1,3}
und Champignons mit Käse² überbacken

18,90 €

MILANESE "JÄGER ART"

paniertes Schnitzel
in Champignon-Rahmsauce

19,40 €

COTOLETTA DI MAIALE ALLA MILANESE

paniertes Schnitzel "Wiener Art"

16,90 €

MILANESE "TOSCANA"

paniertes Schnitzel
in pikanter Sauce Hollandaise

19,40 €

MILANESE AL FORNO

paniertes Schnitzel mit Champignons und
Zwiebeln mit Käse² überbacken

19,40 €

FLEISCHGERICHTE / SECONDI DI CARNE

Wähle zu deinem Fleischgericht eine leckere Beilage:
Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes, Kroketten, Country Potatoes¹ oder
ein gemischten Salat

UNSERE KLASSIKER / I PIATTI CLASSICI

SCHWEINEFILET SALTIMBOCCA

Schweinemedallions im Parmaschinkenmantel
in Weisswein-Salbeisauce

20,90 €

HÄHNCHENBRUST-

GESCHNETZELTES „AL FORNO“

mit Paprika, Champignons und Zwiebeln mit
Käse² überbacken

17,90 €

GERICHTE FÜR 2 / PIATTI IN CONDIVISIONE

FLEISCHPLATTE

je 2 gegrillte Schweinefilet's, Rinderhüftsteak's,
Putensteak's und Lammfilet's

53,00 €

FISCHPLATTE

gemischte Fischplatte
nach Angebot des Marktes

47,00 €

BEILAGEN & SAUCEN / CONTORNI E SALSE

nur in Verbindung mit einem Fleischgericht

Kräuterbutter	+ 1,90 €
Mediterranes Gemüse	+ 2,50 €
Süßkartoffelpommes	+ 2,50 €
Bratkartoffeln	+ 2,50 €
geschmorte Zwiebeln	+ 2,50 €
Pasta mit Butter oder Gemüse	+ 2,50 €
kleiner gemischter Salat <i>mit Hausdressing</i>	+ 2,50 €
Champignon-Rahmsauce	+ 2,90 €
Pfeffer-Rahmsauce	+ 2,90 €
Gorgonzola-Champignonsauce	+ 2,90 €
Rucola-Hollandaisesauce mit Cherrytomaten	+ 2,90 €
Curry-Cocos-Sauce (<i>perfekt zu Pute/Hähnchen</i>)	+ 2,90 €
Orangen-Mascarpone-Sauce ¹ (<i>perfekt zu Pute/Hähnchen</i>)	+ 2,90 €
„Toscana“ pikante Sauce Hollandaise	+ 2,90 €

FISCH SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ DI PESCE

Wähle zu deinem Fischgericht (*außer bei Muscheln*) eine leckere Beilage:
Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes, Kroketten, Country Potatoes¹ oder
ein gemischten Salat

SALMONE ALLA GRIGLIA

gegrilltes Lachsfilet

23,90 €

FILETTO DI PERSICO

knuspriges Zanderfilet mit Champignon-Lauch-Gemüse
in Petersilienbutter

23,90 €

SCAMPIS

in Knoblauchöl gegrillte Scampis/Garnelen

23,90 €

COZZE ALLA MARINARA

(nur von September bis Februar erhältlich)

Miesmuscheln in wahlweise pikanter Tomaten-,
Gemüse-Weißwein-, Gorgonzola- oder Currysauce.
Immer mit frisch geröstetem Knoblauch Baguette

17,90 €

DESSERT / DOLCI

TIRAMISU¹¹

leichtes, hausgemachtes Tiramisu aus Espresso-
getränktem Biskuit und cremiger Mascarpone –
ein süßer Abschluss für jeden Genussmoment.

5,40 €

GEMISCHTES EIS²

3 Kugeln nach Wahl
Erdbeere, Schokolade oder Vanille
mit Sahne

4,80 €

GEBACKENE APFELRINGE

hausgemacht
mit Vanilleeis² und Calvadossauce^{1,2}

6,80 €

VANILLE KÜSST HIMBEERE

Vanilleeis² mit heißen Himbeeren⁴

5,70 €

VANILLE KÜSST KIRSCHEN

Vanilleeis² mit heißen Kirschen⁴

5,70 €

PANNA COTTA

Sanft & cremige aus Sahne,
verfeinert mit Vanille und serviert mit einer
fruchtigen Sauce
abwechslungsreich zubereitet

5,90 €

AFFOGATO

Cremiges Vanilleeis², übergossen mit frisch
gebrühtem Espresso

4,00 €

DESSERT „SURPRISE“

Eine bunt gemischte Auswahl an
hausgemachten Desserts – lassen Sie sich
von den heutigen Kreationen überraschen!

8,00 €

GRAPPE / SELEZIONE DI GRAPPA

GRAPPA - Hausmarke

38 % 2 cl 3,50 €

MARZADRO - GRAPPA LE DIC'OTTO LUNE

Feiner, Achtzehn Monate im Holzfass gereifter Grappa aus dem Trentino
weich, aromatisch und harmonisch

41 % 2 cl 4,30 €

MARZADRO - GIARE AMARONE

Eleganter Grappa aus Amarone-Trestern, bernsteinfarben,
mit Aromen von getrockneten Früchten, Schokolade und Vanille

41 % 2 cl 5,30 €

MARZADRO - GIARE GEWÜRZTRAMINER

Grappa aus Gewürztraminer-Trester, gereift 36 Monate im Eichenfass.
Sanft und elegant mit intensiven Frucht- sowie Holznoten

41 % 2 cl 5,30 €

MARZADRO - GIARE CHARDONNAY

Grappa aus 100 % Chardonnay-Trester, 36 Monate in kleinen E
ichenfässern gereift. Strahlt gold-bernsteinfarben, mit eleganten Aroma
von reifen Früchten, leichter Holznote und Vanille.

45 % 2 cl 5,30 €

MARZADRO - LA TRENTINA - TRADIZIONALE

klassischer Grappa aus den Trentiner Rotweintrestern. Frisch und rein im Duft,
trocken und elegant im Geschmack
mit feinen Noten von Traube, Kräutern und leichten Gewürzanklängen

41 % 2 cl 3,80 €

MARZADRO - LA TRENTINA MORBIDA

Sanfter Grappa aus Trentiner Trestern, einige Monate im Barrique gereift.
Mit hell-goldener Farbe, zarten Aromen von Pfirsich, Aprikose und Honig,
dazu feine Holz- und Vanillenoten.

41 % 2 cl 4,30 €

WEINBRAND, WHISKEY & CO. / DISTILLATI E LIQUORI

VECCHIA ROMAGNA RISERVA - Weinbrand	2 cl 38 %	5,50 €
ASBACH URALT - Weinbrand	2 cl 36 %	4,00 €
JACK DANIELS - Whiskey	2 cl 40 %	5,50 €
JIM BEAM - Whiskey	2 cl 40 %	4,50 €
GORDON'S - Gin	2 cl 37,5 %	4,50 €
BOMBAY SAPHIRE - Gin	2 cl 40 %	5,50 €
GIN MARE	2 cl 42,7 %	6,50 €
CAPTAIN MORGAN - Rum	2 cl 35 %	4,50 €
HAVANA CLUB "ANEJO 3 ANOS" - Rum	2 cl 40 %	4,50 €
BARCARDI - Rum	2 cl 37,5 %	4,50 €
OSBORNE VETERANO - Brandy	2 cl 36 %	4,00 €

alle Spirituosen als 0,3l Longdrink zzgl. 3,00 €

SPIRITUOSEN & LIKÖRE / DISTILLATI E LIQUORI

WILLIAMS CHRIST BIRNE	40 %	2 cl	3,50 €
RAMAZOTTI	30 %	2 cl	3,80 €
AVERNA	32 %	2 cl	3,80 €
MIRTO DI SARDEGNA	32 %	2 cl	3,50 €
CYNAR	16,5 %	2 cl	3,50 €
FERNET BRANCA	40 %	2 cl	3,50 €
FERNET MENTA	38 %	2 cl	3,50 €
SAMBUCA – IL SANTO	38 %	2 cl	3,80 €
MALTESER	40 %	2 cl	3,50 €
LINIE	41,5 %	2 cl	3,80 €
JUBI	42 %	2 cl	3,80 €
BAILEYS ^{1,8,9}	17 %	2 cl	3,80 €
JÄGERMEISTER	35 %	2 cl	3,50 €
MEYER`S BITTER	38 %	2 cl	3,50 €
MARSALA CREMOVO	15 %	2 cl	3,80 €
AMARETTO	21 %	2 cl	3,80 €
ERDBEERLIMES	15 %	2 cl	3,50 €
GREEN POWER - Vodka Waldmeister	15 %	2 cl	3,50 €
LICOR 43	31 %	2 cl	3,80 €
VODKA – 9 MILE	37,5 %	2 cl	3,50 €
B52 - Schichtung aus Kaffeelikör, Irish Cream und Orangenlikör	ca. 26,5 %	2 cl	5,50 €

