

Zuppe / Suppe

- | | |
|---|------|
| 01. MINISTRONE hausgemachte Gemüsesuppe ^E | 7,00 |
| 02. ZUPPA DI POMODORE ^E | 6,00 |

Antipasti / Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 03. BRUSCHETTA ^A 5 Stück | 6,00 |
| 04. SCAMPI CON ESTRAGON E PROSECCO
Warme Vorspeise mit 6 Scampi, Zucchini, Knoblauch, Sahne ^E und Estragon, mit Prosecco abgeschmeckt, auf Salat serviert | 13,00 |
| 05. INSALATA CAPRESE
Mozzarella ^C mit Cherrytomaten und Basilikum, gebettet auf Rucolasalat | 9,00 |
| 06. ANTIPASTO DI VERDURA verschiedene Gemüsesorten | 12,50 |
| 07. PROVOLONE E PORCINI TRIFOLATI Italienischer Würzkäse ^{C,G} mit gebratenen Steinpilzen auf Rucola und Cherrytomaten, abgeschmeckt mit Olivenöl | 13,00 |
| 08. CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA
Rohes Rinderfilet mit Olivenöl und Zitrone mariniert, mit Parmesankäse ^{C,G} und Rucola | 13,00 |

Insalate / Salate

9. BEILAGESALAT	3,50
Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Tomaten, Rucola, Gurken, Bohnen _F und Mais	
10. INSALATA MISTA PICCOLA	8,00
Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Tomaten, Rucola, Gurken, Ei und Schinkenkäseröllchen _{1,2,6,7,C} , Bohnen _F , Mais	
11. INSALATA DI POLLO	14,00
Eisbergsalat mit Bohnen _F , Mais, Cherrytomaten, gebratenen Champignons, Meeresfrüchte _{J,K,N} , Rucola	
12. INSALATA MARINAIO	10,00
Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Bohnen _F , Mais, Thunfisch _K , Gouda _C , Mozzarella _C , Schafskäse _C	
13. INSALATA MARE É MONTI	14,00
Salatmix mit Tomaten, Gurken, Bohnen _F , Mais, Zwiebeln, Thunfisch _K , Krabben _J , Rucola, Zucchini und gebratenen Pilzen	
14. INSALATA NIZZARDA	9,00
Frischer gemischter Salat mit Tomaten, Oliven ₆ , Bohnen _F , Mais, Rucola, Artischocken ₃ , Schafskäse _C und Gurken	
15. INSALATA MISTA	9,00
Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Tomaten, Rucola, Gurken, Thunfisch _K , Ei, Bohnen _F , Mais	
16. INSALATA CAPRICCIOSA	10,00
Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Tomaten, Rucola, Gurken, Thunfisch _K , Ei, Bohnen _F , Mais, Schinken _{1,2,6,7}	
17. INSALATA SALMONE	14,00
Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Cherrytomaten, Rucola, Gurken, gebratene Gambas _K und Lachs _K , Bohnen _F und Mais	
18. INSALATA CON FRITTO	15,00
Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, gebratenen Champignons und Zucchini, Mais, Bohnen _F , Tomaten und Gurken	
PIZZABRÖTCHEN_A 5 Stück mit Kräuterbutter	2,50

SAUCEN ZUR AUSWAHL

1. Italienisches Dressing - mit Balsamicoessig_{6,3,8} und Olivenöl
2. Knoblauch-Dressing - mit Joghurt_{9,C,G}

Steinofen Pizza

PizzateigA – Pizzasauce4,6,2

klein ca. Ø 26 groß ca. Ø 33

19. MARGHERITA Käse _c , Oregano	6,00	8,00
20. NAPOLI Sardellen _k , Kapern	7,00	9,00
21. QUATTRO FORMAGGI 4 Käse _{c-}	8,00	10,00
22. PARMA É RUCOLA Frischer Parmaschinken ₂ , Rucola, Parmesankäse _c	10,00	12,00
23. FUNGHI Frische Champignons	7,00	9,00
24. SALAM Salami _{1,2,4,7}	7,00	9,00
25. FRUTTI DI MARE Meeresfrüchte _{K,I,N}	9,00	11,00
26. VEGETARIA frische Champignons, Spinat, Broccoli, Artischocken ₃ , Zwiebeln, Paprika	8,50	10,50
27. CALZONE Gefüllt mit Schinken _{1,2,4,7} , Paprika, Thunfisch _k und fr. Champignons	8,50	10,50
28. HATTINGEN Schinken _{1,2,4,7} , Thunfisch _k , Spinat, fr. Champignons, Zwiebeln, Artischocken ₃ , Paprika, Salami _{1,2,4,7} , Peperoni, Oliven ₆ , Knoblauch	10,50	12,50
29. HAWAII Schinken _{1,2,4,7} Ananas	7,50	9,50
30. PROSCIUTTO Schinken _{1,2,4,7}	7,00	9,00
31. QUATTRO STAGIONI Schinken _{1,2,4,7} , Salami _{1,2,4,7} Artischocken ₃ , fr. Champignons	7,50	9,50
32. RUSTICALE Schinken _{1,2,4,7} Salami _{1,2,4,7} , fr. Champignons	7,50	9,50
33. POMODORE É BASILICO Tomaten, Basilikum	7,00	9,00
34. DIAVOLO Salami _{1,2,4,7} , Sardellen _k , Peperoni, Champignons	8,00	10,00
35. SALMONE Spinat, Lachs _k , Schafskäse _c	10,00	12,00
36. SPINACI Spinat	7,00	9,00
37. GAMBERETTI Krabben _j	8,00	10,00
38. TONNO CIPOLLA Thunfisch _k , Zwiebeln	8,00	10,00
39. OCEANO Krabben _j , Lachs _k , Thunfisch _k , Sardellen _k , Oliven ₆ , Knoblauch	10,50	12,50
40. CARDINALE Lachs _k , Krabben _j , Spinat, Gorgonzola _c fr. Tomaten, Peperoni, Knoblauch	10,50	12,50
a) BROCCOLI Broccoli, Schinken _{1,2,4,7} , Hollandaise _{3,4,11}	8,00	10,00
b) TOSCANA Schafskäse _c , Oliven, Artischocke _{6n3} , Salami _{1,2,4,7}	8,00	10,00
c) AMORE Hähnchenbrust, Brokkoli und Hollandaise _{3,4,11}	10,00	12,00

Pasta / Nudeln

Alle Nudeln enthalten Gluten

41. SPAGHETTI IN OLIVENÖL mit gebratener Peperoni, Knoblauch und Pfeffer	9,00
41 A. SPAGHETTI VEGETARIA Aubergine, Zucchini, Champignon und Parmesan _c in Olivenöl	10,00
42. SPAGHETTI CARBONARA mit Schinken _{1,2,6,7} , geschrotetem Pfeffer in einer Sahnesauce _c	11,00
43. SPAGHETTI DEL MARE mit 4 Scampi _i , 4 Muscheln _N , Meeresfrüchten _{J,K,N} , Cherrytomaten und Knoblauch in einer Butter-Weißweinsauce _c	15,00
44. SPAGHETTI NAPOLI mit Tomatensauce _e	8,00
44 A. SPAGHETTI SPECIALE mit Thunfisch Peperoni, Knoblauch in Tomatensauce _e	9,00
45. SPAGHETTI RAGÚ mit Bolognesesauce _e	9,00
46. TAGLIATELLE PARMIGIANO Bandnudeln mit Oliven ₆ , Cherrytomaten und Scampis _i in Olivenöl, garniert mit Rucola und Parmesan _c	15,00
47. TAGLIATELLE CASARECCE Bandnudeln mit gemischten Pilzen, Filetspitzen und grünem Pfeffer ₆ in Sahnesauce _c , mit Cognac abgeschmakt	15,00
48. TAGLIATELLE MARE É MONTI Bandnudeln mit Krabben _J , Champignons, Knoblauch in einer Sahnesauce _c	14,00
49. TAGLIATELLE ALLA NORVEGES Bandnudeln mit Lachs _K , Krabben _J in Sahnesauce _c	15,00
50. TORTELLINI VICTOR mit Hähnchenbrust, Brokkoli, Peperoni und Knoblauch in Sahnesauce _c	11,50
51. TORTELLINI AL GORGONZOLA mit Gorgonzola-Sahnesauce _c	11,50
52. TORTELLINI CON RICOTTA SPINACI É BROCCOLI in Spinat-Broccoli-Sahnesauce _c	11,50
53. TORTELLINI PROSCIUTTO mit Schinken _{1,2,6,7} , Champignons in Sahnesauce _c	11,50

Pasta / Nudeln

Alle Nudeln enthalten Gluten

54. RIGATONI AL ARABIATTA	Röhrennudeln mit Tomaten, scharfen Peperoni und Knoblauch	8,50
54 A. RIGANTONI ALLA MONES	Röhrennudeln mit Zucchini, Aubergine in Tomaten-Sahnesauce _c	8,50
55. RIGATONI SAFRAN	Röhrennudeln mit Lachs _k , Krabben _j und Champignons in Safran-Sauce _c	15,00
56. RIGATONI STRAVAGANTE	Röhrennudeln mit Rucola, Mandeln _H , Gorgonzola _c und scharfen Peperoni in Sahnesauce _c	11,00
57. RIGATONI GARNELEN	mit Cherrytomaten, Garnelen _j , Zucchini, Knoblauch und Peperoni in Tomatensauce _i	14,50
58. RIGATONI SALMONE	Röhrennudeln mit Lachs _k und Spinat in Tomaten-Sahnesauce _{i c}	14,50
59. RAVIOLI ALLA NOCI	Frische Ravioli mit Käse _c und Spinat gefüllt, dazu Nüssen _H und einer Mascarpone-Sauce _c	13,00
60. RAVIOLI ALLA REGIANA	Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta _c und Spinat, Mandeln _H und gemischten Pilzen in Sahnesauce _c	13,00
61. RAVIOLI RICOTTA É SPINACI	mit Butter-Salbei-Sauce _c und frisch gehobeltem Parmesan _c	13,00
63. GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI	in vier Käsesorten _c	9,50
64. GNOCCHI AL POMODORO É MOZZARELLA	mit Mozzarella _c in Tomatensauce _i und Basilikum	9,50
65. GNOCCHI AL PESTO	in Basilikum-Sauce _c	9,00
66. GNOCCHI AL FORNO	Zucchini, Brokkoli, Spinat in Sahnesauce _c überbacken _c	12,00
67. LASAGNE AL FORNO	Nudelauflauf _A mit Bolognesesauce _i mit Käse _c überbacken	12,00
68. TORTELLINI AL FORNO	Tortellini mit Bolognese _i -Sahne-Sauce _c mit Käse _c überbacken	12,00
69. RIGATONI AL FORNO	Röhrennudeln mit Schinken _{1,2,6,7} , Champignons und Knoblauch in Tomaten- Sauce, mit Käse _c überbacken	12,00
70. COMBINAZIONE	Drei Nudelsorten mit Bolognesesauce, mit Käse _c überbacken	12,00

CARNE / FLEISCHGERICHTE

- 71. COTOLETTA HOLLONDAISE** 15,00
Paniertes^A Hähnchenschnitzel mit Hollondaise^{3,4,11,c}
- 72. COTOLETTA AL PEPE VERDE** 15,00
Paniertes^A Hähnchenschnitzel mit grünem Pfeffer⁶ in Sahnesauce ^c
- 73. COTOLETTA MARE É MONTI** 15,50
Paniertes^A Hähnchenschnitzel mit Champignons, Krabben^J in Sahnesauce ^c

Filetto di Maiale / Schweinefilet

- 78. FILETTO DI MAIALE AL GORGONZOLA** 19,50
Schweinefilet mit Nüssen^H in Gorgonzola-Sahnesauce ^c
- 79. FILETTO DELLA CASA** 18,50
Schweinefilet mit Rotwein-Sauce²
- 80. FILETTO DI MAIALE AL FORNO** 19,50
Schweinefilet mit Parmaschinken in Weißwein-Sauce^c
- 81. FILETTO DI MAIALE AL FUNGHI** 18,50
Schweinefilet mit Champignons in Sahnesauce ^c
- 82. FILETTO DI MAIALE AL NAPOLI** 19,50
Schweinefilet mit Cherrytomaten und frischen Kräutern^I

Fegato di Vitella / Kalbsleber

- 83. GEGRILLE KALBSLEBER** 15,00
mit gebratenen Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln
- 84. GEGRILLTE KALBSLEBER** 16,00
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln

Maiale Scaloppina / Schweineschnitzel

85. SCHNITZEL "WIENER ART" Paniertes Schnitzel ^{a,b}	13,00
86. JÄGERSCHNITZEL Gegrilltes Schweineschnitzel in Champignon-Rahm-Sauce ^c	15,00
87. SCHNITZEL "BALKAN ART" Gegrilltes Schweineschnitzel mit Paprika, Zwiebeln in Tomatensauce ^e	15,00
88. SCALOPPINA DELLO CHEF Gegrilltes Schweineschnitzel mit Schinken ^{1,2,6,7} und Käse ^c überbacken, in Bolognesesauce ^e	15,50
89. SCALOPPINA AI PORCINI Gegrilltes Schweineschnitzel mit Steinpilzen in Sahnesauce ^c	15,00
90. SCALOPPINA CON VERDURA Gegrilltes Schweineschnitzel mit frischem Gemüse	15,00
91. SCALOPPINA HAWAII Gegrilltes Schweineschnitzel mit Schinken ^{1,2,6,7} Ananas ⁴ und Käse ^c überbacken	15,50

Scaloppina di Tacchino / Hähnchenschnitzel

92. SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA GRIGLIA Gegrilltes Hähnchenschnitzel	14,00
93. SCALOPPINA DI TACCHINO AL VINO BIANCO Hähnchenschnitzel mit Weißwein-Sauce ²	15,00
94. SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA Hähnchenschnitzel mit Kapern, Sardellen ^k , Oliven ⁶ und Knoblauch in einer Basilikum-Tomatensauce	15,50

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Pommes & Salat

*Rosmarinkartoffeln 4,- Gemüse 5,-

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen im Gastronomiebereich

1 Formfleisch-Vorderschinken a) enthält Glutenhaltiges Getreide (Weizen)h) enthält Schalenfrüchte i) enthält Erdnüsse 2 mit Geschmacksverstärker b) enthält Ei c) enthält Milch j) enthält Krebstiere k) enthält Fisch 3 mit Antioxidationsmittel d) enthält Senf l) enthält Sesamsamen 4 mit Konservierungsstoffe) enthält Sellerie l) enthält Schwefeloxid & Sulfide, . Weichtiere 5 Koffeinhaltig f)enthält Soja g) enthält Lupine 6 mit Farbstoff 7 Benzoe- u. Sorbinsäure 8 mit Süßstoff 9 mit Zitronensäure

Calamari / Tintenfisch

95. CALAMARI AL VINO BIANCO mit Weißwein- Knoblauch Sauce ₂	19,50
96. CALAMARI ALLA GRIGLIA mit Kapern und Oliven in Tomatensauce ₇	19,50
97. CALAMARI Panierter Tintenfisch _k mit Remoulade _c	17,50
98. CALAMARI AL POMODORO Gegrillter Tintenfisch _k mit Cherrytomaten und frischem Basilikum	19,50

Salmone / Lachs

99. FILETTO DI SALMONE Ó BISTECCA ALLA GRIGLIA Gegrilltes Lachsfilet _k	18,00
100. FILETTO DI SALMONE Ó BISTECCA AL VINO BIANCO Gegrilltes Lachsfilet _k Weißwein-Sauce ₂	20,00
101. FILETTO DI SALMONE Ó BISTECCA PEPE VERDE Gegrilltes Lachsfilet _k mit grünem Pfeffer ₆ in Sahnesauce _c	20,50

Alle Fischgerichte servieren wir mit Pommes und Salat

*Rosmarinkartoffeln 4,- Gemüse 5,-

Für den kleinen Hunger

109. POMMES	3,00
110. CHICKEN NUGGETS _{A,B,4} 5 Stk. mit Pommes	4,00
111. FISCHSTÄBCHEN _{A,B,K,4} 4 Stk. mit Pommes	4,00
112. WEDGES, KROKETTEN, CURLY FRIES _{A,4}	3,50
113. MOZZARELLA STICKS _{A,B,C} 6 Stück	4,90
114. JALAPENOS 6 _{A,B,C,4} Stück mit Frischkäse gefüllt	5,50
115. CHILI CHEES NUGGETS _{A,B,4,2} 6 Stück	4,90

Desserts

116. TIRAMISU _{c,A,5,6} hausgemacht, ohne Alkohol	4,00
---	------

Alkoholfreie Getränke

COCA COLA _{5,6,8} , FANTA _{6,8} , SPRITE _{6,8}	0,3 l	3,50
ORANGENSAFT, APFELSAFT, MARACUJASAFT _{6,8}	0,3 l	4,50
APFELSCHORLE, MARACUJASCHORLE, RHABARBERSCHORLE, JOHANNESBEERSCHORLE _{6,8}	0,3 l	4,00
SCHWEPPES BITTERLEMON, GINGER ALE _{4,6,9}	0,2 l	3,00
MINERALLWASSER	Fl. 0,25 l 2,90 Fl. 0,75 l	5,90

Heiße Getränke

KAFFEE CREMER ₅	3,00
ESPRESSO ₅	2,50
ESPRESSO DOPIO ₅	5,00
ESPRESSO MACCHIATO _{5,c}	2,80
CAPPUCCINO _{5,c}	3,50
LATTE MACCHIATO _{5,c}	4,00
TEE verschiedene Sorten ₅	2,80

Aperitif

CAMPARI, APEROL SPRITZ, LIMONCELLO SPRITZ _{A,9}	2cl	5,90
CAMPARI ORANGE _{A,2}	2cl	5,90
PROSECCO _A	0,2l	4,50

Digestif

LIMONCELLO ^{9,C,6}	2cl	3,50
RAMAZZOTTI _L	2cl	3,90
SAMBUCA MOLINARI	2cl	3,50
FERNET BRANCA	2cl	3,50
FERNET MENTA	2cl	3,50
MARSALA _{L,C,B,8}	2cl	3,50
GRAPPA DELLA CASA _L	2cl	4,50

Biere

STAUDER PILSA _A	0,3 l	3,50	0,5 l	4,50
BORBECKER DUNKLES DAMPFBIER _A			0,3 l	3,50
BORBECKER DUNKLES DAMPFBIER _A			0,5 l	4,50
STAUDER RADLER _A , ALSTER _A , KREFELDER _A			0,3 l	3,50
ERDINGER WEIßBIER _A , ODER ALKOHOLFRREI _A			Fl. 0,5 l	4,80
STAUDER PILSA alkoholfrei Fl. _A			0,33l	3,50

Weine

ROTWEINE	Fl. 0,75l	0,2l
MERLOT_L trockener Rotwein, herrlich fruchtiger Geschmack	16,00	6,50
CARBERNET-SAUVIGNO_L trockener Rotwein, mit einer zarten Duftnote	16,00	6,50
MONTEPULCIANO_L trockener Rotwein, von seltener Finesse und Eleganz	16,00	6,50
CHIANTI_L trockener Rotwein, elegant und ausgewogen	20,50	7,50
LAMBRUSCO_L perlender, fruchtiger Rotwein	11,50	4,50
PRIMITIV_L trockener Rotwein, vollmundig, fruchtig	17,00	7,00
WEIßWEINE		
LUGANA_L trockener Weißwein, fruchtig, frisch	19,00	7,00
PINOT GRIGIO_L trockener Weißwein, fruchtig, frisch, elegant	19,00	7,00
WEIßWEINSCHORLE_L		4,50
ROSATO TOSCANA_L	16,00	6,50
trockener Rosé Wein mit einem fruchtigen Aroma und intensiver Rosé Farbe		