

Empfehlungskarte

Spezialitäten des Hauses

Vorspeisen

<i>Zuppa di asparagi</i>	7,90
<i>Spargelcremesuppe</i>	
<i>Insalata con asparagi verdi, fragole e gamberetti</i>	12,50
<i>Gemischter Salat mit grünem Spargel, Erdbeeren und Shrimps in einer Orangen-Vinaigrettesauce</i>	

Hauptgerichte

<i>Tagliatelle all' aglio orsino con duetto di asparagi</i>	15,50
<i>Bärlauch-Tagliatelle mit zweierlei Spargel, in einer cremigen Spargelsauce</i>	
<i>Tortelacci alle erbe aromatiche ripieni di asparagi verdi</i>	16,50
<i>Kräuter-Tortellacci gefüllt mit grünem Spargel in einer Shrimps-Hummersauce</i>	
<i>Fettuccine al Tartufo</i>	20,50
<i>hausgemachte Bandnudeln mit Trüffeln</i>	
<i>Pizza bianca con asparagi e salmone affumicato</i>	16,50
<i>Pizza mit grünem und weißem Spargel, geräuchertem Lachs und Sauce Hollandaise</i>	
<i>Scaloppina Milanese di vitello con asparagi</i>	27,50
<i>Paniertes Kalbsschnitzel dazu Spargel, Petersilienkartoffeln, Sauce-Hollandaise und ein kleiner gemischter Salat</i>	
<i>Filetto di salmone con duetto di aspagi</i>	25,50
<i>Lachsfilet mit grünem und weißem Spargel, Sauce-Hollandaise, Petersilienkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat</i>	

Desserts

<i>Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu</i>	7,90
<i>Weißer Schokolade Profiteroles</i>	7,50

Aperitivi

		Euro
Prosecco ¹²	0,1 l	6,50
Prosecco Aperol ^{1,8,12}	0,1 l	6,80
Aperol Spritz ^{1,8}	0,15 l	7,00
Limoncello Spritz ^{1,8}	0,15 l	7,00
Hugo ¹²	0,15 l	7,00
Campari Orange/Soda ¹	0,2 l	6,20
Martini Bianco / Rosso / D'Oro ¹²	5 cl	5,80
Cynar ¹	5 cl	4,90
Sherry Medium / Dry ¹²	5 cl	5,50
Sanbitter ¹ (alkoholfrei)	Fl. 0,1 l	4,50

Minestre – Suppen

	Euro
Minestrone ¹	6,50
Gemüsesuppe	
 Crema di pomodoro	 6,50
Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne verfeinert	

Antipasti

Euro

Bruschetta ^A 5,50

4 Stück

mit Parmaschinken ^A 7,50

4 Stück

Antipasti di verdura 11,00

Gemüseteller nach italienischer Art

Mozzarella caprese di bufala ^G 11,90

Buffalomozzarella mit Tomaten und Basilikum,
ergänzt mit einem Hauch Olivenöl

Vitello tonnato ^{G,C,D} 13,50

hauchdünne Scheiben vom Kalb verfeinert mit
Thunfisch und Kapernsauce

Carpaccio della casa ^G 12,50

hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet
mit Ruccola, frischen Champignons und gehobeltem
Parmesankäse, dazu Pommerysenf-Zitronenolivenölsauce

Antipasti misto della casa ^G 13,90

gemischter Vorspeiseteller nach Art des Hauses

für zwei Personen 25,00

Insalata – Salate

Euro

Insalata di pomodoro ^J

6,50

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum

Insalata mista ^J

7,80

gemischter Salat

Insalata tonno ^{D,J}

10,50

gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

Insalata rucola e parmigano ^{G,J}

9,50

Ruccolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesankäse

Insalata mista con pollo ^J

13,50

gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und
frischem Champignons

Der Salat wird Ihnen mit einem selbst gemachten Hausdressing oder mit Essig & Öl serviert.

Le nostre Paste

Euro

Spaghetti aglio olio e peperoncino ^A

10,50

mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)

Spaghetti Bolognese ^{A,5}

12,50

mit einer fruchtigen Tomatensauce, verfeinert durch Hackfleisch vom Rind

Spaghetti alla carbonara ^{A,C,G,5}

13,50

mit italienischem Speck und Ei in Sahnesauce

Penne all'arrabbiata ^A

11,50

kurze Nudeln mit frischem Peperoncini und Knoblauch in einer fruchtigen Tomatensauce

Penne Pollo ^{A,G}

14,00

kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen in einer Champignon-Sahnesauce

Penne Vegetariana ^A

12,00

mit verschiedenem frischem Gemüse in einer leichten Tomatensauce

Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia	16,00
hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in einer Buttersalbei-Sauce mit Parmesansplitter	
Tagliatelle Sole ^A	16,50
mit Rindfleischstreifen und frischen Champignons in einer Tomatensauce	
Linguine con scampi, zucchini e pomodoro ^{A,G,12}	17,50
schmale Bandnudeln mit Scampis, Zucchini, Cocktailtomaten und einer Knoblauch-Weisswein-Hummersauce	
Tagliatelle alla cardinale ^{A,C,D,F,G,I,J,N,1,4,13}	17,00
hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs und grünem Spagel in Hummer-Sahnesauce	
Lasagne al forno ^{A,G}	13,50
Lasagne mit Hackfleisch, überbacken mit frischem italienischen Mozzarella	
Gnocchi alla sorrentina ^{A,G}	12,50
Kartoffelklößchen mit Mozzarella und Basilikum in einer Tomatensauce	

Le nostre Pizze

	Euro
Pizza Margherita ^{A,G} mit Basilikum	9,90
Pizza Salami ^{A,C,F,G,1,3,5,9} mit Salami	11,50
Pizza prosciutto e funghi ^{A,C,F,G,1,3,5,9} mit Vorderschinken und Champignons	12,50
Pizza Caprese ^{A,G} mit frischen Tomaten, Mozzarellascheiben und frischen Basilikum	12,50
Pizza Parma ^{A,G} mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesankäse	15,50
Pizza Tricolore ^{A,G} mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesankäse	13,00
Pizza Tonno ^{A,D,G} mit Thunfisch und roten Zwiebeln	13,50

Pizza Mista A,C,F,G,1,3,5,9,13,14	14,50
mit Salami, Schinken, Champignons und Peperoni Lombardi	
Pizza Calabrese A,C,F,G,I,J,1,3,5,6,9	15,00
mit pikanter Salami aus Calabrien, roten Zwiebeln und Oliven	
Pizza Calzone (gefüllte Pizza)	16,50
mit Salami, Schinken und Champignons, serviert mit Rucola, Olivenöl und Parmesanflocken	
Pizza Vegetariana A,G	12,50
mit verschiedenem Gemüsesorten	
Pizza Scampi A,B,G	17,50
mit Scampi und Cherrytomaten	
Pizza Sole A,G,H	18,00
mit Bresaola, Rucola, Parmesan und Trüffelöl	

Per Bambini

	Euro
Spaghetti Bambino A	9,50
mit Tomatensauce oder Bolognese	
Pizza Bambino A,C,F,G,I,1,3,5,9	9,50
wahlweise (Margherita, Salami oder Vorderschinken)	
Chickennuggets mit Pommes	13,50

Piatti principali

Euro

Pollo Caprese ^G

19,50

Hähnchenbrustfilet mit frischen Tomaten,
überbacken mit Mozzarellakäse

Fegato con burro e salvia ^{G,12}

22,50

gebratene Kalbsleber in Buttersalbei

Saltimbocca alla Romana ¹²

28,50

Kalbstmedaillons mit Parmaschinken
und frischem Salbei in einer Weissweinkräutersauce

Bistecca di manzo alla griglia ^{G,12}

27,50

argentinisches Rumpsteak mit Fettrand

Zu Fleischgerichten reichen wir Tagesgemüse und ein Beilagensalat dazu.

Pesce

Euro

Scampi alla griglia ^B

25,50

Großgarnelen vom Grill

Scampi al forno ^{B,J}

26,00

Großgarnelen mit Olivenöl, frischen Kräutern
und Knoblauch im Ofen gebacken

Salmone alla griglia ^D

23,50

Lachsfilet vom Grill

Salmone al erbe ^{A,B,C,D,F,G,I,J,N,1,13}

24,50

Lachsfilet in frischer Weißwein-Kräuter-Sauce

Zu Fischgerichten reichen wir frischen Spinat und ein Beilagensalat dazu.

Per la Gioia die Grandi

	Euro
Gelato	2,00
Italienisches Eis aus unserer Vitrine (je Kugel)	
Tiramisu ^{A,C,G,1,2}	7,30
Panna Cotta ^G	6,80
mit Amarenakirsch	
Tartuffo Classico ^G	7,30
Klassischer Tartuffo mit Schokolade	

Bevande calde – Heiße Getränke

		Euro
Caffè ²	Tasse	3,00
Espresso ²	Tasse	2,80
Espresso Macchiato ^{2,G}	Tasse	3,00
Doppio Espresso ²	Tasse	5,80
Espresso Coretto ²	Tasse	5,00
Cappuccino ^{2,G}	Tasse	3,50
Caffè Latte ^{2,G}	Tasse	4,70
Latte Macchiato ^{2,G}	Glas	4,70
Tee (verschiedene Sorten)	Glas	3,00

Bevande analcoliche – alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,2,4}	0,3 l	3,80 €		
Coca-Cola Light ^{1,2,4,6,7}	0,3 l	3,80 €		
Coca-Cola Zero ^{1,2,4,8}	0,3 l	3,80 €		
Fanta ^{1,3,4,9}	0,3 l	3,80 €		
Sprite ⁴	0,3 l	3,80 €		
Spezi ^{1,2,3,4,9}	0,3 l	3,80 €		
S. Pellegrino	Fl. 0,25 l	3,50 €	Fl. 0,75 l	6,20 €
Acqua Panna (naturell)	Fl. 0,25 l	3,50 €	Fl. 0,75 l	6,20 €
Malzbier ^A	Fl. 0,33 l	4,00 €		
Bionade ^{A,2} (verschiedene Sorten)	Fl. 0,33 l	4,00 €		
Schweppes Tonic Water ^{4,8}	Fl. 0,20 l	4,00 €		
Schweppes Bitter Lemon ^{3,4,8}	Fl. 0,20 l	4,00 €		
Ginger Ale ^{4,8}	Fl. 0,20 l	4,00 €		
Apfelsaft	0,3 l	4,20 €		
Orangensaft	0,3 l	4,20 €		
Bananennektar	0,3 l	4,20 €		
Kirschfruchtsaftgetränk	0,3 l	4,20 €		
Pfirsichnektar	0,3 l	4,20 €		
Kiba (Kirschfruchtsaftgetränk mit Bananennektar)	0,3 l	4,20 €		
Apfel-Schorle	0,3 l	4,00 €		

Birre – Biere

Bitburger Premium Pils ^A vom Fass			0,4 l	4,80 €
Bitburger 0,0 ^A (alkoholfreies Bier)	Fl. 0,33 l	4,00 €		
Alsterwasser ^{A,4}			0,4 l	4,80 €
Köstritzer Schwarzbier ^A	Fl. 0,33 l	4,00 €		
Benediktiner Weissbier ^A vom Fass	0,3 l	4,30 €	0,5 l	5,30 €
Benediktiner Weissbier Kristall ^A			Fl. 0,5 l	5,30 €
Benediktiner Weissbier ^A (alkoholfreies Bier)			Fl. 0,5 l	5,30 €

Vini sfusi – Offene Weine

Alle Weine enthalten Sulfite.

Grillo D.o.c. / Tenuta di Maria – Sizilien ¹²	0,25 l	6,50 €	0,5 l	13,00 €
Chardonnay I.g.t. / Cavazza – Veneto ¹²	0,25 l	7,00 €	0,5 l	14,00 €
Rosato (Rose Wein) I.g.p. / Veneza – Abruzzo ¹²	0,25 l	6,50 €	0,5 l	13,00 €
Lambrusco „Riunite“ I.g.t. / Reggio Emilia ¹²	0,25 l	6,50 €	0,5 l	13,00 €
Nero d'Avola I.g.p. / Tenuta di Maria – Sizilien ¹²	0,25 l	7,50 €	0,5 l	15,00 €
Chianti Gonfalone D.o.c.g. / Trambusti – Toscana ¹²	0,25 l	8,00 €	0,5 l	16,00 €
Weissweinschorle ¹² (Glas)	0,20 l	6,00 €		

Alkolici – Alkoholhaltige Getränke

Malteserkreuz Aquavit	2 cl	4,50 €
Linie Aquavit	2 cl	5,00 €
Williamsbirne	2 cl	5,50 €
Deutscher Vodka ^A	2 cl	4,50 €
Russischer Vodka ^A	2 cl	5,50 €

Liquori & Amari – Liköre und Magenbitter

Amaretto ^{1,H}	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	4,50 €
Amaro Averna ¹	2 cl	4,50 €
Amaro Montenegro	2 cl	4,50 €
Fernet Branca – Menta ¹	2 cl	5,00 €
Baileys Irish Cream ^{1,2,G}	2 cl	5,00 €
Limoncello ¹	2 cl	5,00 €
Mirto ⁵	2 cl	5,00 €
Amaro del Capo	2 cl	5,00 €
Jägermeister	2 cl	5,00 €

Grappe - Grappa

Grappa Della Casa	2 cl	5,50 €
Grappa Moscato	2 cl	7,50 €
Grappa Merlo	2 cl	6,50 €
Grappa Proseco	2 cl	8,50 €
Grappa Barolo	2 cl	10,50 €

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna ¹²	2 cl	5,50 €
Hennessy ¹²	2 cl	7,00 €
Rèmy Martin ¹²	2 cl	8,00 €
Calvados ¹²	2 cl	9,00 €

Whisky

Jim Beam ^A Bourbon	4 cl	7,50 €
Jack Daniels ^A Tennessee	4 cl	7,50 €
Ballantines ^{1,A} Scotch	4 cl	9,00 €
Chivas Regal ^{1,A} Scotch	4 cl	9,00 €

Longdrinks

Vodka Lemon ^{3,4,8,A}	4 cl	7,50 €
Gin-Tonic ^{4,8}	4 cl	7,50 €
Bacardi-Cola ^{1,2,4}	4 cl	7,50 €
Whisky-Cola ^{1,2,4,A}	4 cl	8,50 €

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Säuerungsmitteln, 5 mit Konservierungsmitteln, 6 mit Süßstoff,

7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 chininhaltig, 9 Stabilisatoren, 10 aufgeschäumt und Stickoxydul, 11 mit Taurin, 12 enthält Sulfite,

13 Geschmacksverstärker, 14 geschwärzt

Allergene: A glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen), B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse, H Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,

L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen und Lupinenerzeugnisse, N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Alle Preise inkl. MwSt.