

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 5 Scampi, Zucchini, Knoblauch, Sahne ^E und Estragon, mit Prosecco abgeschmeckt, auf Salat serviert	13,50
05. INSALATA CAPRESE Mozzarella ^C mit Cherrytomaten und Basilikum, gebettet auf Rucolasalat	9,00
06. ANTIPASTO DI VERDURA verschiedene Gemüsesorten	13,00
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	14,00

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	15,00
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	15,00
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

Pizzateig A – Pizzasauce 4,6,2

klein ca. Ø 26 groß ca. Ø 33

19. MARGHERITA Käse _c , Oregano	6,50	8,50
20. NAPOLI Sardellen _k , Kapern	8,00	10,00
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	7,50	9,50
24. SALAM Salami _{1,2,4,7}	7,50	9,50
25. FRUTTI DI MARE Meeresfrüchte _{K,I,N}	10,00	12,00
26. VEGETARIA frische Champignons, Spinat, Broccoli, Artischocken ₃ , Zwiebeln, Paprika	9,50	11,50
27. CALZONE Gefüllt mit Schinken _{1,2,4,7} , Paprika, Thunfisch _k und fr. Champignons	9,00	11,00
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	11,00	13,00
29. HAWAII Schinken _{1,2,4,7} Ananas	8,50	10,50
30. PROSCIUTTO Schinken _{1,2,4,7}	7,50	9,50
31. QUATTRO STAGIONI Schinken _{1,2,4,7} , Salami _{1,2,4,7} Artischocken ₃ , fr. Champignons	8,50	10,50
32. RUSTICALE Schinken _{1,2,4,7} Salami _{1,2,4,7} , fr. Champignons	8,50	10,50
33. POMODORE É BASILICO Tomaten, Basilikum	7,50	9,50
34. DIAVOLO Salami _{1,2,4,7} , Sardellen _k , Peperoni, Champignons	9,50	10,50
35. SALMONE Spinat, Lachs _k , Schafskäse _c	10,00	12,00
36. SPINACI Spinat	7,50	9,50
37. GAMBERETTI Krabben _j	8,50	10,50
38. TONNO CIPOLLA Thunfisch _k , Zwiebeln	8,50	10,50
39. OCEANO Krabben _j , Lachs _k , Thunfisch _k , Sardellen _k , Oliven ₆ , Knoblauch	11,00	13,00
40. CARDINALE Lachs _k , Krabben _j , Spinat, Gorgonzola _c fr. Tomaten, Peperoni, Knoblauch	11,00	13,00
a) BROCCOLI Broccoli, Schinken _{1,2,4,7} , Hollandaise _{3,4,11}	8,50	10,50
b) TOSCANA Schafskäse _c , Oliven, Artischocke _{6n3} , Salami _{1,2,4,7}	8,50	10,50
c) AMORE Hähnchenbrust, Brokkoli und Hollandaise _{3,4,11}	11,00	13,00

Pasta / Nudeln

Alle Nudeln enthalten Gluten

41. SPAGHETTI IN OLIVENÖL mit gebratener Peperoni, Knoblauch und Pfeffer	10,00
41 A. SPAGHETTI GAMBERETTI Peperoni, Krabben _J , Knoblauch, garniert mit Rucola und Parmesan	10,00
42. SPAGHETTI CARBONARA mit Schinken _{1,2,6,7} , Pfeffer in einer Sahnesauce _c	12,00
43. SPAGHETTI DEL MARE mit 4 Scampi _I , 4 Muscheln _N , Meeresfrüchten _{I,K,N} , Cherrytomaten und Knoblauch in einer Butter-Weißweinsauce _c	15,00
44. SPAGHETTI NAPOLI mit Tomatensauce _e	9,00
44 A. SPAGHETTI SPECIALE mit Lachs _K , Champignons, Pfifferlingen und grünem Pfeffer ₆ in Sahnesauce _c	15,00
45. SPAGHETTI RAGÚ mit Bolognesesauce _e	9,00
46. TAGLIATELLE PARMIGIANO Bandnudeln mit Oliven ₆ , Cherrytomaten und Scampis _J 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 abgeschmackt	15,00
48. TAGLIATELLE MARE É MONTI Bandnudeln mit Krabben _J , Champignons, Knoblauch in einer Sahnesauce _c	14,50
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	12,50
51. TORTELLINI AL GORGONZOLA mit Gorgonzola-Sahnesauce _c	12,50
52. TORTELLINI CON RICOTTA SPINACI É BROCCOLI in Spinat-Broccoli-Sahnesauce _c	12,50
53. TORTELLINI PROSCIUTTO mit Schinken _{1,2,6,7} , Champignons in Sahnesauce _c	12,50

Pasta / Nudeln

Alle Nudeln enthalten Gluten

54. RIGATONI AL ARABIATTA	Röhrennudeln mit Tomaten, scharfen Peperoni und Knoblauch	10,00
54 A. RIGANTONI ALLA MONES	Röhrennudeln mit Zucchini, Aubergine in Tomaten-Sahnesauce _c	10,00
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	12,00
57. RIGATONI GARNELEN	mit Cherrytomaten, Garnelen _j , Zucchini, Knoblauch und Peperoni in Tomatensauce _i	15,00
58. RIGATONI SALMONE	Röhrennudeln mit Lachs _k und Spinat in Tomaten-Sahnesauce _{i c}	15,00
59. RAVIOLI ALLA NOCI	Frische Ravioli mit Käse _c und Spinat gefüllt, dazu Nüssen _H und einer Mascarpone-Sauce _c	14,00
60. RAVIOLI ALLA REGIANA	Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta _c und Spinat, Mandeln _H und gemischten Pilzen in Sahnesauce _c	14,00
61. RAVIOLI RICOTTA É SPINACI	mit Butter-Salbei-Sauce _c und frisch gehobeltem Parmesan _c	13,00
63. GNOCCHI AL VERDE	mit Hähnchenbrust, Champignons und Brokkoli in Sahnesauce _c	14,00
64. GNOCCHI AL POMODORO É MOZZARELLA	mit Mozzarella _c in Tomatensauce _i und Basilikum	10,50
65. GNOCCHI PROSCIUTTO	mit Schinken _{1,2,6,7} , Brokkoli in Tomaten-Sahnesauce _c	12,00
66. GNOCCHI AL FORNO	Zucchini, Brokkoli, Spinat in Sahnesauce _c überbacken _c	12,00
67. LASAGNE AL FORNO	Nudelauf _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	16,00
Paniertes ^A Hähnchenschnitzel mit Hollondaise ^{3,4,11,c}	
72. COTOLETTA AL PEPE VERDE	16,00
Paniertes ^A Hähnchenschnitzel mit grünem Pfeffer ⁶ in Sahnesauce ^c	
73. COTOLETTA MARE É MONTI	16,50
Paniertes ^A Hähnchenschnitzel mit Champignons, Krabben ⁷ in Sahnesauce ^c	

Filetto di Maiale / Schweinefilet

78. FILETTO DI MAIALE AL GORGONZOLA	19,50
Schweinefilet mit Nüssen ⁸ in Gorgonzola-Sahnesauce ^c	
79. FILETTO DELLA CASA	18,50
Schweinefilet mit Rotwein-Sauce ²	
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 ⁷	

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}	14,00
86. JÄGERSCHNITZEL Gegrilltes oder paniertes Schweineschnitzel in Champignon-Rahm-Sauce ^c	15,50
87. SCHNITZEL "BALKAN ART" Gegrilltes oder paniertes Schweineschnitzel mit Paprika, Zwiebeln in Tomatensauce ^d	15,50
88. SCALOPPINA DELLO CHEF Gegrilltes Schweineschnitzel mit Schinken ^{1, 2, 6, 7} und Käse ^c überbacken, in Bolognesesauce ^e	16,00
89. SCALOPPINA AI PORCINI Gegrilltes oder paniertes Schweineschnitzel mit Steinpilzen in Sahnesauce ^c	15,50
90. SCALOPPINA CON VERDURA Gegrilltes oder paniertes Schweineschnitzel mit Brokkoli und Hollondaise ^{3, 4, 11}	15,50
91. SCALOPPINA HAWAII Gegrilltes Schweineschnitzel mit Schinken ^{1, 2, 6, 7} Ananas ⁴ und Käse ^c überbacken	16,00

Scaloppina di Tacchino / Hähnchenschnitzel

92. SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA GRIGLIA Gegrilltes oder paniertes Hähnchenschnitzel	15,00
93. SCALOPPINA DI TACCHINO Hähnchenschnitzel paniert oder gegrillt mit Pfifferlingen in Sahnesauce	16,00
94. SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA Hähnchenschnitzel gegrillt oder paniert mit Kapern, Sardellen ^k , Oliven ⁶ und Knoblauch in einer Basilikum-Tomatensauce	16,50

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Pommes & Salat

*Rosmarinkartoffeln 4,- Gemüse 5,-

Kennzeichnung 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	20,50
96. CALAMARI ALLA GRIGLIA mit Kapern und Oliven in Tomatensauce ₁	20,50
97. CALAMARI Panierter Tintenfisch _k mit Remoulade _c	18,50
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	19,00
100. FILETTO DI SALMONE Ó BISTECCA AL VINO BIANCO Gegrilltes Lachsfilet _k Weißwein-Sauce ₂	21,00
101. FILETTO DI SALMONE Ó BISTECCA PEPE VERDE Gegrilltes Lachsfilet _k mit grünem Pfeffer ₆ in Sahnesauce _c	21,50

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
117. Kuchen verschiedene Sorten	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 PILS _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-SAUVIGNON _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		