

Aperitivi

Gingerino Orange (Alkoholfrei)*2	5,50 €
Martini dry/rosso/bianco *6,13/x	6,00 €
Aperol Orange *1,2,6,13,14/x	7,00 €
Aperol Spritz *1,2,6,13,14/x	7,00 €
Campari Soda *2,13	8,00 €
Campari Orange *2,13	8,00 €
Prosecco *13/x	6,50 €
Limoncello Spritz *2,13	7,00 €

***Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!**

Getränke

Biere

Warsteiner - Flasche – *13/c	0,33 l	3,20 €
Früh Kölsch – Flasche - *13/c	0,33 l	3,20 €
Bolten Alt – Flasche - *13/c	0,33 l	3,20 €
Paulaner Weizenbier – Flasche - *13/a,c	0,5 l	4,50 €
Erdinger alkoholfrei – Flasche - *13/a,c	0,5 l	4,50 €

Alkoholfrei

Coca-Cola – *2,12	0,3 l	3,00 €
Coca-Cola Zero– *2,9,10,12	0,3 l	3,00 €
Fanta <small>Beta Karotin</small> – *2,3	0,3 l	3,00 €
Sprite - *2,3	0,3 l	3,00 €
Orangensaft	0,3 l	3,00 €
Apfelsaft *3	0,3 l	3,00 €
San Pellegrino	0,75 l	6,00 €
San Pellegrino	0,25 l	2,80 €

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Offene Weine

Rotweine

	0,25 l	0,5l
Lambrusco *6,13/x	5,00 €	10,00 €
-Süß, kohlenensäurehaltig		
Montepulciano *6,13/x	5,00 €	10,00 €

Roseweine

Rosato del Salento *6,13/x	5,00 €	10,00 €
-----------------------------------	---------------	----------------

Weißweine

Pinot grigio *6,13/x	5,00 €	10,00 €
-----------------------------	---------------	----------------

Primitivo di Manduria Paolo e Carlo 0,2l 7,50 € 0,75l 28,00 €

Am Gaumen opulent mit geschmeidiger Textur, samtigen Tanninen und harmonischem Gleichgewicht zwischen Fruchtsäure und Restsüße

Diantha´Bianco Pellegrino 0,2l 7,50 € 0,75l 26,00 €

elegant, fruchtig mit leichter Perlage

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl a 0,75l

Flaschenweinen. *6,13/x

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Warme Getränke

Espresso	2,50 €
Espresso macchiato *l/y	3,00 €
Doppio Espresso	5,00 €
Espresso corretto *13	4,50 €
Caffè Crema	3,00 €
Cappuccino *l/y	3,50 €
Latte macchiato *l/y	4,00 €
Amaretto mit Sahne *13/ l/y	5,50 €

Spirituosen

Amaretto *13	2cl	4,50 €
Ramazzotti *13	2cl	4,50 €
Averna *13	2cl	4,50 €
Mirto *13	2cl	4,50 €
Sambuca *13	2cl	4,50 €
Limoncello *13	2cl	4,50 €
Fernet Branca *13	2cl	5,50 €
Grappa *13	2cl	6,00 €

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden

Antipasti

-Vorspeisen-

66 Mozzarella alla Caprese *6/l,x,y	11,50 €
- Weichkäse mit Olivenöl, Tomaten, Basilikum, Salz und Pfeffer	
68 Involtini di melanzane *a,h,l,a.	11,00 €
Gerollte Auberginenscheiben mit Käse und Schinken gefüllt	
69 Gamberi all'aglio *2,13/h,a.	12,50 €
Garnelen mit Knoblauch/Olivenöl/Peperoni und Weißwein	
285 Funghi ripieni *g,h,l	10,00 €
- Champignons mit Krabben gefüllt und mit Bechamel, Tomatensauce und Käse überbacken	
312 Vitello tonnato *a,h,l,v	13,50 €
- Kalbsfleisch mit Thunfisch-Sauce und Kapern	
104 Bruschetta *a	7,50 €
- Pizzabrot Olivenöl, Sherry Tomaten,Knoblauch und Oregano	
70 Antipasto misto *1,3,4/h,l,y,pi	15,50 €
- Gemischte Vorspeisenplatte	
111 Carpaccio di Manzo	14,50 €
<i>rohes, dünn geschnittenes Rinderfilet / Parmesan / Rucola</i>	

Suppen

78 Zuppa di pomodoro *v	6,00 €
- Tomatencremesuppe	
79 Minestrone *v	7,00 €
- Gemüsesuppe	
80 Zuppa pesce *g,i	11,00 €
- Fischsuppe	

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Salate

Alle Salate werden mit Mayonnaise – Dressing *2/h,l,v
oder Balsamico Essig und Olivenöl *1/h,i,l zubereitet

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 33 | Insalata Capricciosa *1/h,i,l | 9,00€ |
| | - Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Formfleischvorderschinken und Käse | |
| 55 | Insalata paesana *7/i | 9,00€ |
| | - Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Sardellenfilets, Oregano mit Vinaigrette Sauce | |
| 56 | Insalata giardino *1,4/h,i,i | 11,00€ |
| | - Großer gemischter Salat mit vielerlei Gemüse, Käse, Formfleischvorderschinken und Thunfisch | |
| 199 | Insalata mista con tacchino alla griglia *1/h,l | 13,00€ |
| | - Gemischter Salat mit gegrilltem Truthahnfilet | |
| 57 | Insalata italiana *1/h,l | 12,00€ |
| | - Großer gemischter Salat mit diversem Gemüse und Mozzarella mit Vinaigrette Sauce | |
| 34 | Crevettensalat *1/g | 13,00€ |
| | -Grüner Salat mit Krabben und Knoblauch | |
| 151 | Rucola Salat *1/h,l | 10,00€ |
| | - Rucola mit rotem Paprika, Parmesansplitter, Olivenöl und Zitrone | |

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Pasta speciale

Bei uns erhalten Sie auch glutenfrei Nudeln (€ 2,00 Aufpreis)

138	Spaghetti al tonno *7/a,i Thunfisch, Kapern, schwarzen Oliven und Peperoni	11,50€
64	Spaghetti al pesto *a,pi mit frischem Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen	11,50€
105	Penne all`arrabbiata *a Kurze Nudeln in scharfer Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln zubereitet	11,50€
71	Mezza maniche primavera *6/a,l,y,x Kurze Nudeln mit Olivenöl, frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum kalt zubereitet	11,00€
58	Pennette ai gamberi *a,g,l Kurze Nudeln mit Garnelen und Krabben in Cremesauce zubereitet	15,00€
137	Mezze maniche ai frutti di mare *a,g,l Kurze Nudeln mit Garnelen, Krabben, Lachs, Babymuscheln, Miesmuscheln, Tintenfisch, Knoblauch, Peperoni, Olivenöl, frischen Tomaten und Kräutern zubereitet	16,50€
134	Linguine zucchini e gamberi *13/a,g Schmale lange Nudeln mit Olivenöl angebratenen Garnelen und Zucchini und mit Weißwein, Knoblauch, frischen Tomaten und Peperoni zubereitet	16,50€
72	Mezze maniche al filetto di pomodoro *a,g,i Kurze Nudeln mit frischen Tomaten, Mozzarella und Olivenöl zubereitet	11,00€
175	Carbonara all`Italiana Guanciale/Parmesan/Ei	14,50€

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Pasta a mano

- Hausgemachte frische Nudeln -

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 127 | Tortelloni *a,h,l | 16,00€ |
| | mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit Steinpilzen und in einer Rahmsauce zubereitet | |
| 128 | Agnolotti *a,h,l,o | 16,00€ |
| | - mit Mascarpone und Walnüssen gefüllt, mit grünem Spargel und Lachs in einer Rahmsauce zubereitet | |
| 129 | Ravioli *a,g,h,l,l | 16,00€ |
| | - mit Krebsfleisch, Lachs und Crevetten gefüllt und einer Sauce mit Mascarpone und Rucola zubereitet | |
| 136 | Pappardelle al Salmone *a,h,i,l | 16,00€ |
| | Breite Bandnudeln mit Lachs in rosa Rahmsauce zubereitet | |
| 113 | Pappardelle al Filetto | 16,50€ |
| | Breite Bandnudeln/Tomatensauce/Rinderfiletspezem | |
| 124 | Timballo di pasta e verdure al forno *a,h,l | 16,00€ |
| | - Breite Bandnudeln mit verschiedenem Gemüse in Tomatensauce und mit Käse gratiniert | |

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Pizza

Alle Pizza bestehen aus Hefeteig, Tomatensauce und Gauda Käse

141	Mozzarella e pomodori *a,l,y - Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl	11,50€
22	Mediterraneo *a,g,i,l - Meeresfrüchte und Knoblauch	12,00€
143	Paesana *a,g,l,y - Sardellenfilets, Kapern, Mozzarella, Tomaten	13,00€
144	Funghi e spinaci *a,l,y - Frische Champignons in der Pfanne zubereitet/ Spinat/Olivenöl/Knoblauch und Peperoni	11,00€
26	Mare e monti *a,g,l,y - Frische Champignons und Krabben in der Pfanne zubereitet	13,00€
155	Rucola *1/a,h,l,y - Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter und Olivenöl	14,00€
156	Salmone *a,l,i,y - Mit frischem Lachs	15,50€
27	Gamberoni *a,g,l,y - Garnelen, Krabben und Knoblauch in der Pfanne zubereitet	16,50€
152	Spianata Romana Scharfe Salami/Gorgonzola	14,50€
289	Burrata Rucola/Cherrytomaten/Burrata/Olivenöl	14,50€

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte mit Tagesbeilage (Gemüse, oder Salat *1/h,l oder Nudeln *a)

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 81 | Saltimbocca dello chef *1,13/l | 20,50€ |
| | - Schweinmedaillons in Weißweinsauce überbacken und mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Salbei belegt | |
| 97 | Scaloppina al vino bianco *13/a | 20,00€ |
| | - Schweinmedaillons in Weißweinsauce | |
| 82 | Scaloppina ai funghi *a,l | 20,50€ |
| | - Schweinmedaillons mit Champignons in Rahmsauce | |
| 83 | Bocconcini al Gorgonzola *a,l | 20,50€ |
| | - Schweinmedaillons in rosa Sauce mit Gorgonzola überbacken | |
| 84 | Bistecca ai ferri | 26,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak mit Knoblauch und Rosmarin | |
| 85 | Bistecca al pepe verde *a,l | 27,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak mit grünem Pfeffer | |
| 86 | Bistecca al gorgonzola *a,l | 27,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak mit Gorgonzola überbacken | |
| 87 | Bistecca ai funghi *a,l | 27,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak mit Champignons in Rahmsauce | |
| 88 | Bistecca alla pizzaiola *a,g,i | 27,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak in herzhafter Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Sardellenfilets, Oregano und Olivenöl | |
| 154 | Bistecca con mozzarella *a,l | 27,50€ |
| | - Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Mozzarella überbacken | |

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Fischgerichte

Alle Fischgerichte mit Tagesbeilage (Gemüse, oder Salat *1/h,l oder Nudeln *a)

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 73 | Salmone alla griglia *i | 23,50€ |
| | - Gegrillter Lachs mit Rosmarin und Knoblauch | |
| 74 | Salmone ai gamberetti *a,g,l,i | 25,50€ |
| | - Lachs mit Krabben in Rahmsauce zubereitet | |
| 310 | Calamari provinciale *a,i | 24,50€ |
| | - Gebratene Tintenfischringe in pikanter Tomatensauce | |
| 76 | Gamberoni aglio e pepe *a,g,l | 27,50€ |
| | - Riesenhummerkrabben mit Knoblauch, grünem Pfeffer in Rahmsauce zubereitet | |
| 267 | Bis di pesce *g,l,l | 24,50€ |
| | - Zweierlei Fischarten mit zwei diversen Saucen zubereitet | |
| 277 | Lupo di mare alla griglia *i | 24,50€ |
| | - Gegrillter Seewolf | |
| 278 | Dorade alla griglia *i | 24,50€ |

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Dessert

89	Tiramisú *2,12,13/a,h,l,y	5,50€
	- Selbstgemachter Mokokuchen	
91	Zabaglione Marsala *13/h,l	7,00€
	- Frisch geschlagene Eiercremespeise mit Marsala, Zucker und Vanilleeis	
92	Gelato misto *l	5,50€
	- Gemischtes Eis	
93	- Mit Sahne	7,00€
94		
95	Cassata *1/l	7,50€
	- Italienische Eistorte	
96	Tartufo *1,13/l	5,50€
	- Trüffeleis in Kaffee und Mandellikör schwimmend,	
	- mit Sahne garniert	
	Schokoladensoufflé *a,h,k,l,y	6,50€
106	Dessert misto *1,2,12,13/a,h,k,l,y	13,50€
	- Gemischtes Dessert	

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!