

Antipasti - Vorspeise

Carpaccio di Manzo	12,00€
mit Rucola & Parmesankäse	
Vitello Tonnato	10,00€
mit Thunfisch, Kapern, Sardellen & Mayonnaise	
Bruschetta	7,00€
mit Tomaten-Cherry, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl	

Salate

Hausgemachte Nudeln & Saucen

Gemischter Salat	5,00€
mit grünem Salat, Gurken & Tomaten-Cherry	
Salat Tricolore	7,00€
mit grünem Salat, Gurken, Tomaten-Cherry & Baby-Mozzarella	
Caesar Salat mit grünem Salat, Gurken,	11,00€
Tomaten-Cherry, Kräutern, Parmesankäse & Putenbrust	

Primi

Pesto al Pistacchio Pistazien, Parmesankäse, Olivenöl, Knoblauch, Zitronenschalekatruss 11,00€

Nudel Empfehlung: Reginette, Casarecce oder Fusilli

Wein Empfehlung: Soave

Pesto Ruccola e Nocce mit Rucola, Walnuss, Parmesankäse, Knoblauch & Olivenöl 9,50€

Nudel Empfehlung: Fusilli, Casarecce oder Fettuccini

Wein Empfehlung: Soave

Aglia Olio mit Knoblauch, Olivenöl & Peperoncino 8,50€

Nudel Empfehlung: Spaghetti, Bigoli oder Bucatini

Wein Empfehlung: Soave

Gorgonzola & Nocce mit Gorgonzolakäse, Sahne, Walnuss & Parmesankäse 11,00€

Nudel Empfehlung: Bigoli, Bucatini oder Rigatoni

Wein Empfehlung: Spätburgunder

Pesto di Zucca mit Kürbis, Smanccale, Knoblauch, Parmesankäse, Walnuss, Olivenöl & Mozzarella 11,50€

Nudel Empfehlung: Bigoli, Bucatini oder Rigatoni

Wein Empfehlung: Pinot Grigio

Al Tartufo mit Trüffelauce, Knoblauch, Olivenöl & Pistazien 12,50€

Nudel Empfehlung: Reginette, Pappardelle & Bigoli oder Bucatini

Wein Empfehlung: Chardonnay/Barolo/Syrah

Primi

Hausgemachte Nudeln & Saucen

**Salsa Veneziana mit Tomatensauce, Zwiebeln,
Sardellen, Olivenöl, Mozzarella & Parmesankäse** 9,50€

Nudel Empfehlung: Bigoli, Tagliatelle, Spaghetti oder Bucatini

Wein Empfehlung: Soave/Pinot Bianco

**Sorrentina mit Tomatensauce, Mozzarella,
Basilikum & Parmesankäse** 9,50€

Nudel Empfehlung: Reginette, Tagliatelle oder Pappardelle

Wein Empfehlung: Nero D'Avola

Bolognese mit Hackfleischsauce 9,50€

Nudel Empfehlung: Fettuccine, Pappardelle, Bigoli oder Rigatoni

Wein Empfehlung: Chianti

**Vongole mit Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl,
Tomaten-Cherry, Weißwein & Petersilie** 15,50€

Nudel Empfehlung: Linguini, Tagliatelle oder Bucatini

Wein Empfehlung: Pinot Grigio

**Gamberi mit Garnellen, Knoblauch, Olivenöl,
Weißwein, Tomaten-Cherry & Petersilie** 15,50€

Nudel Empfehlung: Linguini, Tagliatelle oder Bucatini

Wein Empfehlung: Pinot Grigio

**Pesto Japanese mit getrocknete Tomaten, Mandeln,
Mozzarella, Parmesankäse, Knoblauch & Basilikum** 9,50€

Nudel Empfehlung: Bigoli, Fusilli oder Casarecce

Wein Empfehlung: Nero D'Avola

Primi

Alfredo mit Butter, Sahne, Parmesankäse & Muskatnuss 9,50€

Nudel Empfehlung: Tagliatelle, Pappardelle oder Reginette

Wein Empfehlung: Pinot Grigio

Arrabiata mit Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl, 9,50€

Peperoncino, Mozzarella & Parmesankäse

Nudel Empfehlung: Casarecce, Fusilli oder Rigatoni

Wein Empfehlung: Chianti

Amatriciana mit Guanciale, Zwiebeln, Mozzarella, 10,00€

Tomatensauce & Pecorinkäse

Nudel Empfehlung: Bucatini, Spaghetti, Rigatoni oder Bigoli

Wein Empfehlung: Nero D'Avola

Pesto Genovese mit Parmesankäse, Pinienkerne, 10,00€

Basilikum, Mozzarella, Olivenöl & Knoblauch

Nudel Empfehlung: Fusilli, Casarecce oder rigatoni

Wein Empfehlung: Soave

Carbonara Originale mit Guanciale, Eier, 10,00€

Pecorinkäse & Schwarze Pfeffer

Nudel Empfehlung: Bigoli, Spaghetti oder Reginette

Wein Empfehlung: Frascati/Pinot Noir

Cacio & Pepe Pecorino Käse, Parmesankäse, Schwarze Pfeffer 10,00€

Nudel Empfehlung: Bigoli, Bucatini, Spaghetti oder Rigatoni

Wein Empfehlung: Frascati

Secondi

Wahlweise: Pommes, Spätzle mit Kräuterbutter

Scaloppina Alla Milanese (panierte Schnitzel) von schwein 18,50€

Saltimbocca Alla Romana (unpanierte Schnitzel) 15,50€
von schwein mit Parmaschinken, Mozzarella, Salbei Weißwein-Sauce

Tacchino Alla Giglia (Putenbrust von Gull) 15,50€

Bistecca Maitre D'Hotel mit Kräuterbutter 28,50€

Dolci

Tiramisu 4,50€

Choco Kuchen 4,50€

Sahne Torte 5,00€

Getränke

Apfelschorle		0,33l	2,80€
Sprudel	0,25l	1,90€	0,75l 4,80€
Cola / Zero / Light		0,33l	2,80€
Fanta		0,33l	2,80€
Sprite		0,33l	2,80€

Cocktails

Aperol Spritz	6,00€
Sex on the Beach (Vodka, Ananassaft, Strawberry-Saft Orangensaft oder Heidelbeeren)	6,80€
Mojito Limetten Minze-Likör, Weißer Rum, Zitronensaft	6,80€
Wild Passion Fruit	6,80€
(Weißwein, Maracuja Syrup, Limetten Saft, Minze)	

Wein

Rot Wein

Primitivo	0,2l	3,80€
Nero D'Avola	0,2l	3,40€
Barollo	0,2l	4,90€
Chianti	0,2l	3,40€
Pinot Noir	0,2l	3,80€
Syrah	0,2l	4,90€
Conte di Campiano Negro Amaro	0,2l	4,50€

Weiß Wein

Pinot Grigio	0,2l	3,50€
Soave	0,2l	3,50€
Francati	0,2l	3,50€
Pinot Bianco	0,2l	3,80€
Spätburgunder	0,2l	3,50€
Chardonnay	0,2l	3,50€
Prosecco	0,1l	3,00€

Rosè

Ca' Ernesto Rosato	0,2l	3,50€
Casalina di Sizzano Nero Rosato	0,2l	4,20€
Lungarotti Brezza	0,2l	4,80€

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass	0,25l	2,50€	0,4l	3,80€
---------------	-------	-------	------	-------

Flaschenbier

bitburger			0,33l	2,80€
-----------	--	--	-------	-------

Weizenbier			0,33l	3,60€
------------	--	--	-------	-------

Gründels			0,33l	2,80€
----------	--	--	-------	-------

Digestif & Spirituosen

Limoncello			4cl	3,00€
------------	--	--	-----	-------

Aperna			4cl	3,00€
--------	--	--	-----	-------

Vodka			2cl	3,00€
-------	--	--	-----	-------

Ramazotti			4cl	3,00€
-----------	--	--	-----	-------

Grappa			2cl	3,00€
--------	--	--	-----	-------

Jägermeister			2cl	2,50€
--------------	--	--	-----	-------

Heiße Getränke

Espresso	2,00€
Kaffe Crema	2,50€
Cappuccino	3,00€
Latte Macchiato	3,50€
Kamilletee	1,80€
Grütee	1,80€
Schwarze Tee	1,80€