

## Antipasti

<b>Antipasto Rustico – Geeignet zum Teilen<sup>2,6,f</sup></b>	30
Frisch zubereitet aus italienischen Spezialitäten (Wurst, Käse, Gemüse) mit Hausgemachtem Pizzabrot	
Bruschette (6 Stück)	7,5
Mit frischen Tomaten, Zwiebeln, italienisches Olivenöl und Oregano	
Caponata <sup>2,d</sup>	10
Sizilianische Spezialität – Mix aus Süß-Saurem Gemüse	
Zuppa di Pomodoro <sup>f</sup>	7
Samtige Tomatensuppe mit 2 Scheiben Ofenfrischem Brot	
Verdure Grigliate	12
Frisch gegrilltes Gemüse mit einem Olivenöl-Knoblauch-Minzmix	
Bella Sicilia <sup>2,6,d</sup>	12
Italienisches, eingelegtes Gemüse mit Sardellen	
Italiano <sup>2,f</sup>	14
Italienische Wurstvielfalt, Käse und Oliven	
Pizzabrot <sup>a</sup>	5
Mit Knoblauch, frischem Olivenöl und Oregano	

## Insalate

<b>Tricolore<sup>f</sup></b>	15,5
Frische italienische Burrata auf einem Rucolabett, gepaart mit Parmaschinken, Parmesanstreuseln, Cherrytomaten und Balsamicocreme	
Beilagensalat	5
Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing	
Insalata Mista	7,5
Großer Gemischter Salat mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing	
Caprese <sup>8,f</sup>	10
Frische Tomate-Mozzarella mit Olivenöl und Balsamicocreme	
Insalata di Pollo	13
Frisch gegrillte Hähnchenbruststreifen auf einem großen gemischten Salat	
Insalata Nizza <sup>2,d</sup>	13
Zarter Thunfisch auf einem großen gemischten Salat	

## Pasta

<b>Rigatoni Fantasia<sup>a,f</sup></b>	16
Mit frischer Salsiccia aus eigener Produktion, Mascarpone, frischen Pilzen & Erbsen	
<b>Rigatoni Bolognese<sup>a</sup></b>	13,5
Lange geköchelt nach traditionellem Rezept – Mit Schwein und Rind	
<b>Rigatoni Boscaiola<sup>a,f</sup></b>	14,5
Unsere Bolognese mit frischen Champignons und ein Schuss Sahne	
<b>Rigatoni Ammatriciana<sup>2,a</sup></b>	13
Römische Pasta – Mit Speck, Zwiebeln und fruchtiger Tomatensoße	
<b>Lasagna della Mamma<sup>a,c,f</sup></b>	16
Extra auf Bestellung Zubereitet für maximale Frische – Nach Mammas Rezept mit Schinken und gekochtem Ei	
<b>Spaghetti alla Carbonara<sup>a,c,f</sup></b>	13,5
Römische Pasta – Mit Parmesan-Eicreme und Speck – empfohlen <b>ohne</b> Sahne <b>Auch Vegetarisch möglich mit Pilzen statt Speck</b>	
<b>Tortellini Panna e Prosciutto<sup>a,f</sup></b>	13,5
Der Klassiker im italienischen Haushalt – Mit frisch geschnittenem Kochschinken	
<b>Spaghetti Aglio, Olio &amp; Peperoncino<sup>a</sup></b>	11,5
Ein weiterer Klassiker – Mit frischem Knoblauch, Chillis und italienischem Olivenöl	
<b>Tagliatelle con Pesto Trapanese<sup>a,f,l</sup></b>	14,5
Hausgemacht mit gerösteten Mandeln, frischen Tomaten, Parmesan & Knoblauch	
<b>Rigatoni alla Norma<sup>a,f</sup></b>	13,5
Mit frisch frittierten Auberginen in einer fruchtigen Tomatensoße, getoppt mit Ricotta	
<b>Spaghetti con Zucchini Fritta<sup>a</sup></b>	13,5
Mit frisch frittierten Zucchinichips – Mit Olivenöl und Minze verfeinert	
<b>Tortellini Quattro Formaggi<sup>a,f</sup></b>	14,5
Mit frischem italienischen Parmigiano, Mozzarella, Gorgonzola	
<b>Rigatoni Ortolana<sup>a</sup></b>	14,5
Mit unserem frisch frittierten Gemüse gepaart mit unserer fruchtigen Tomatensoße	

## Con Pesce:

Tagliatelle al Salmone <sup>a,d,f</sup>	16
Mit Lachs, frischen Cherrytomaten & Knoblauch – Mit Weißwein abgelöscht	
Spaghetti alle Vongole <sup>a,k</sup>	16
Mit Venusmuscheln & Knoblauch – Mit Weißwein abgelöscht	
Spaghetti con Shrimps e Gamberetti <sup>a,b</sup>	16,5
Mit großen Shrimps, Garnelen & Knoblauch – Mit Weißwein abgelöscht in Tomatensoße	
Spaghetti Mare e Monti <sup>a,b</sup>	16
Garnelen, frittierte Zucchini & Knoblauch – Mit Weißwein abgelöscht in Tomatensoße	
Spaghetti alla Tarantina <sup>a,k</sup>	16
Mit Miesmuscheln, Knoblauch – Mit Weißwein abgelöscht in Tomatensoße	
Spaghetti Frutti di Mare <sup>a,b,d,k</sup>	16,5
Mit Meeresfrüchten & Knoblauch – Mit Weißwein abgelöscht in Tomatensoße	

*Für Kinder können wir gern auch kleinere Portionen anbieten – Bitte einfach unser Personal darauf ansprechen.*

All unsere Nudelgerichte werden **frisch** abgekocht, dementsprechend dauert es ein wenig länger – Jedoch garantieren wir damit eine hohe Qualität und die Pasta bleibt Al Dente!

## Carne Fleisch

<b>Scaloppina di Manzo con Funghi Misti<sup>f</sup></b>	22
Selbstgeschnittene, Hauchdünne Roastbeefscheiben mit Pilzen und einer cremigen, hausgemachten Rahmsoße	

<b>Cotoletta Milanese<sup>a,c</sup></b>	16,5
Frittiertes Hähnchenschnitzel, frisch geschnitten und geklopft	

<b>Cotoletta Milanese alla Parmigiana<sup>a,c,f</sup></b>	20
Unsere Cotoletta Milanese mit Bolognese und Käse überbacken	

<b>Filetto di Maiale al Pepe Verde<sup>f</sup></b>	20
Schweinemedaillons vom Schweinefilet mit frischem grünen Pfeffer und Sahnesoße	

<b>Saltimbocca alla Romana<sup>f</sup></b>	22
Schweinemedaillons vom Schweinefilet umwickelt mit Parmaschinken und Salbei – mit Weißwein abgelöscht	

<b>Bistecca con Cipolla caramellata</b>	29
Vom Roastbeef frisch geschnitten – Mit karamellisierten Zwiebeln	

<b>Tagliata di Manzo<sup>f</sup></b>	26,5
Vom Roastbeef frisch geschnitten – Auf einem Rucolabett vorgeschnitten serviert und mit Parmesanstreuseln und Olivenöl verfeinert	

<b>Bistecca Naturale<sup>f</sup></b>	26,5
Vom Roastbeef frisch geschnitten – Mit Kräuterbutter serviert	

Als Beilage servieren wir zu allen Fleischgerichten einen Beilagensalat und **zusätzlich** dazu Pommes Frites, Kroketten oder Ofenkartoffeln ohne Aufpreis.

Wer Spaghetti Aglio e Olio zum Fleisch möchte muss einen Aufpreis von 4.5€ zahlen. Wir bitten um Verständnis.

## Pizza

<b>Pizza alla Parmigiana<sup>a,c,f</sup></b>	14,5
Mit frittierten Auberginen, Schinken, Parmigiano und einem gekochten Ei	
Pizza Margherita <sup>a,f</sup>	9,5
Pizza Salami <sup>a,f</sup>	10,5
Pizza Calzone <sup>a,f</sup>	10,5
Geklappte Pizza mit Schinken, Tomatensoße & Mozzarella	
Focaccia Catanisa <sup>a,f</sup>	15
Frisches Sandwich mit Olivenöl, Oregano, Mozzarella und <b>3 frei wählbaren Zutaten</b>	
Pizza Capricciosa <sup>2,a,f</sup>	13,5
Mit Kochschinken, Artischocken, schwarzen Oliven, frischen Champignons, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza Diavolo <sup>2,a,f</sup>	13,5
Mit scharfer Salami, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven, grünen Peperoni, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza Parma <sup>2,a,f</sup>	13,5
Mit frisch geschnittenem, italienischen Parmaschinken auf einem Rucolabett mit Parmesanstreuseln getoppt, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza Vegetaria <sup>a,f</sup>	14,5
Mit frisch frittiertem Gemüse, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza 4 Formaggi <sup>a,f</sup>	13,5
Mit italienischem Parmigiano, Gorgonzola, Tomatensoße & Mozzarella und vor dem Servieren mit Parmesanstreuseln getoppt	
Pizza Norma <sup>a,f</sup>	13,5
Mit frittierten Auberginen, Tomatensoße & Mozzarella, getoppt mit Ricotta	
Pizza Rusticale <sup>a,f</sup>	16,5
Mit Salsiccia aus eigener Produktion, Ofenkartoffeln, Champignons, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza Burrata <sup>2,a,f</sup>	17,5
Mit Tomatensoße & Mozzarella, frisch geschnittenem, italienischen Parmaschinken auf einem Rucolabett mit Parmesanstreuseln und einer schönen, kalten Burrata getoppt	
Pizza Tonno <sup>2,a,d,f</sup>	14
Mit zarten Thunfischfilets, Zwiebeln, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza Mare e Monti <sup>2,a,b,f</sup>	14
Mit frittierten Auberginen, Garnelen, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza Frutti di Mare <sup>2,a,b,d,k,f</sup>	17
Mit gemischten Meeresfrüchten, frischer Petersilie, Tomatensoße & Mozzarella	

Auf allen Pizzen können zusätzliche Zutaten bestellt werden. Die meisten Zutaten kosten 1,5€ extra. Parmaschinken, Fisch und Salsiccia kosten 2,5€ extra. Eine Burrata kostet 4€ extra. Wir bitten um Verständnis.

## Rosticceria

Arancino di Carne <sup>f</sup>	5
Frische, Handgefertigte Reiskugeln mit eigener Bolognesesoße und Mozzarella, im Öl frittiert – <b>Nur solange der Vorrat reicht!</b>	
Arancino Vegetario <sup>f</sup>	5
Frische, Handgefertigte Reiskugeln mit frittiertem Gemüse, eigener Tomatensoße und Mozzarella, im Öl frittiert – <b>Nur solange der Vorrat reicht!</b>	
Pommes Frites	3
Kroketten <sup>a,c</sup>	4

Wir bereiten nur eine gewisse Menge an Arancini pro Tag zu. Falls Arancini gewünscht sind, können diese gern am Tag vorher bei uns vorbestellt werden. Wir bitten um Verständnis.

## Dessert

Tiramisú della Mamma <sup>a,c</sup>	7
Nach Originalrezept <b>ohne</b> Sahne so wie Mamma es auch immer Zuhause zubereitet. Saftig, sanft - einfach ein perfekter Abschluss!	
Panna Cotta <sup>f</sup>	6
Getoppt mit einer süßen Soße	
Pizza Nutella <sup>8,a,f,g</sup>	10
Frisch gebacken mit Pistaziensplittern und Puderzucker	
Cannolo Piccolo <sup>a,f</sup>	3
Kleiner Cannolo gefüllt mit selbstgemachter Creme	
Cannolo Grande <sup>a,f</sup>	5
Großer Cannolo gefüllt mit selbstgemachter Creme	

## Aperitivi

Cocktail Bella Sicilia Spritziger Limoncello mit Prosecco, Bitter Lemon und einer Scheibe Zitrone	7,5	
Aperol Spritz Spritziger Aperol mit Prosecco, Sprudel und einer Scheibe Orange	7	
Campari Orange Campari mit Orangensaft und einer Scheibe Orange	7	
Campari Spritz Spritziger Campari mit Prosecco, Sprudel und einer Scheibe Orange	7	
Alkoholfreier Martini Spritz Roter alkoholfreier Martini mit Sprite und einer Scheibe Zitrone	7	
Martini (Rot und Weiß )	5cl	4,5
Martini Rot alkoholfrei	5cl	4,5
Bitterino Rosso alkoholfrei	0,1l	3,5

## Alkoholfreie Getränke

Italienischer Estathe Pfirsich	0,33l	4
Cola- Cola Zero – Fanta – Sprite	0,2l	3
San Pellegrino (Medium)	0,2l	3
San Pellegrino (Medium)	0,75l	6,5
Aqua Panna (Still)	0,2l	3
Aqua Panna (Still)	0,75l	6,5
Orangina	0,25l	3,5
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,5
Apfelschorle	0,2l	3
Apfelschorle	0,5	5,5

## Biere

Bitburger vom Fass	0,25l	3
Bitburger vom Fass	0,5l	5,5
Urpils Flasche	0,33l	3
Bitburger Flasche	0,33l	3
Gründels Fresh	0,33l	3
Bitburger 0,0%	0,33l	3
Bitburger Radler 0,0%	0,33l	3
Benediktiner Weizen Hell	0,5l	4,5
Benediktiner Weizen Hell AF.	0,5l	4,5
Colabier vom Fass	0,25l	3
Colabier vom Fass	0,5l	5,5
Colaweizen	0,5l	5
Radler vom Fass	0,25l	3
Radler vom Fass	0,5l	5,5

## Liquori

Grappa	4cl	5
Ramazzotti	4cl	4
Averna	4cl	4
Limoncello	4cl	4
Jägermeister	4cl	4
Amaro del Capo	4cl	4
Marsala	4cl	4

## Offene Weine

Prosecco (Weiß/Rosé)	0,1l	5
Ein Glas Wein	0,1l	3
<b><u>Weiß:</u></b>		
Pinot Grigio	0,25l	6,5
Frascati	0,25l	6,5
<b><u>Rosé:</u></b>		
Villamura	0,25l	6,5
<b><u>Rot:</u></b>		
Primitivo	0,25l	6,5
Nero D'Avola	0,25l	6,5
Lambrusco	0,25l	6,5

Alle offenen Weine auch als 0,5l erhältlich

Für unsere Flaschenweine haben wir eine gesonderte Weinkarte. Gern beim Service erfragen

## Warme Getränke

Espresso	2,5
Kaffee	2,8
Espresso Doppio	4
Capuccino <sup>f</sup>	3,5
Latte Macchiato <sup>f</sup>	3,5
Tee	2,5

## Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = Antioxidationsmittel
- 4 = geschwefelt
- 5 = mit Geschmacksverstärker
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Süßungsmittel

## Allergene

- a = Weizen
- b = Krebstiere
- c = Eier
- d = Fische
- e = Erdnüsse
- f = Milch / Laktose
- g = Pistazien
- h = Haselnüsse
- i = Senf
- j = Sesamsamen
- k = Weichtiere
- l=Mandeln