

Antipasti

Antipasto Rustico – Geeignet zum Teilen ^{2,6,f}	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 ^{2,d}	10
Sizilianische Spezialität – Mix aus Süß-Saurem Gemüse	
Zuppa di Pomodoro ^f	7
Samtige Tomatensuppe mit 2 Scheiben Ofenfrischem Brot	
Verdure Grigliate	12
Frisch gegrilltes Gemüse mit einem Olivenöl-Knoblauch-Minzmix	
Bella Sicilia ^{2,6,d}	12
Italienisches, eingelegtes Gemüse mit Sardellen	
Italiano ^{2,f}	14
Italienische Wurstvielfalt, Käse und Oliven	
Pizzabrot ^a	5
Mit Knoblauch, frischem Olivenöl und Oregano	

Insalate

Tricolore ^f	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 ^{8,f}	10
Frische Tomate-Mozzarella mit Olivenöl und Balsamicocreme	
Insalata di Pollo	13
Frisch gegrillte Hähnchenbruststreifen auf einem großen gemischten Salat	
Insalata Nizza ^{2,d}	13
Zarter Thunfisch auf einem großen gemischten Salat	

Pasta

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

Con Pesce:

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

Scaloppina di Manzo con Funghi Misti^f	22
---	----

Selbstgeschnittene, Hauchdünne Roastbeefscheiben mit Pilzen und einer cremigen, hausgemachten Rahmsoße

Cotoletta Milanese^{a,c}	16,5
---	------

Frittiertes Hähnchenschnitzel, frisch geschnitten und geklopft

Cotoletta Milanese alla Parmigiana^{a,c,f}	20
---	----

Unsere Cotoletta Milanese mit Bolognese und Käse überbacken

Filetto di Maiale al Pepe Verde^f	20
--	----

Schweinemedallions vom Schweinefilet mit frischem grünen Pfeffer und Sahnesoße

Saltimbocca alla Romana^f	22
--	----

Schweinemedallions vom Schweinefilet umwickelt mit Parmaschinken und Salbei – mit Weißwein abgelöscht

Bistecca con Cipolla caramellata	29
---	----

Vom Roastbeef frisch geschnitten – Mit karamellisierten Zwiebeln

Tagliata di Manzo^f	26,5
--------------------------------------	------

Vom Roastbeef frisch geschnitten – Auf einem Rucolabett vorgeschnitten serviert und mit Parmesanstreuseln und Olivenöl verfeinert

Bistecca Naturale^f	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

Pizza alla Parmigiana^{a,c,f}	14,5
Mit frittierten Auberginen, Schinken, Parmigiano und einem gekochten Ei	
Pizza Margherita ^{a,f}	9,5
Pizza Salami ^{a,f}	10,5
Pizza Calzone ^{a,f}	10,5
Geklappte Pizza mit Schinken, Tomatensoße & Mozzarella	
Focaccia Catanisa ^{a,f}	15
Frisches Sandwich mit Olivenöl, Oregano, Mozzarella und 3 frei wählbaren Zutaten	
Pizza Capricciosa ^{2,a,f}	13,5
Mit Kochschinken, Artischocken, schwarzen Oliven, frischen Champignons, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza Diavolo ^{2,a,f}	13,5
Mit scharfer Salami, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven, grünen Peperoni, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza Parma ^{2,a,f}	13,5
Mit frisch geschnittenem, italienischen Parmaschinken auf einem Rucolabett mit Parmesanstreuseln getoppt, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza Vegetaria ^{a,f}	14,5
Mit frisch frittiertem Gemüse, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza 4 Formaggi ^{a,f}	13,5
Mit italienischem Parmigiano, Gorgonzola, Tomatensoße & Mozzarella und vor dem Servieren mit Parmesanstreuseln getoppt	
Pizza Norma ^{a,f}	13,5
Mit frittierten Auberginen, Tomatensoße & Mozzarella, getoppt mit Ricotta	
Pizza Rusticale ^{a,f}	16,5
Mit Salsiccia aus eigener Produktion, Ofenkartoffeln, Champignons, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza Burrata ^{2,a,f}	17,5
Mit Tomatensoße & Mozzarella, frisch geschnittenem, italienischen Parmaschinken auf einem Rucolabett mit Parmesanstreuseln und einer schönen, kalten Burrata getoppt	
Pizza Tonno ^{2,a,d,f}	14
Mit zarten Thunfischfilets, Zwiebeln, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza Mare e Monti ^{2,a,b,f}	14
Mit frittierten Auberginen, Garnelen, Tomatensoße & Mozzarella	
Pizza Frutti di Mare ^{2,a,b,d,k,f}	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 ^f	5
Frische, Handgefertigte Reiskugeln mit eigener Bolognesesoße und Mozzarella, im Öl frittiert – Nur solange der Vorrat reicht!	
Arancino Vegetario ^f	5
Frische, Handgefertigte Reiskugeln mit frittiertem Gemüse, eigener Tomatensoße und Mozzarella, im Öl frittiert – Nur solange der Vorrat reicht!	
Pommes Frites	3
Kroketten ^{a,c}	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 ^{a,c}	7
Nach Originalrezept ohne Sahne so wie Mamma es auch immer Zuhause zubereitet. Saftig, sanft - einfach ein perfekter Abschluss!	
Panna Cotta ^f	6
Getoppt mit einer süßen Soße	
Pizza Nutella ^{8,a,f,g}	10
Frisch gebacken mit Pistaziensplittern und Puderzucker	
Cannolo Piccolo ^{a,f}	3
Kleiner Cannolo gefüllt mit selbstgemachter Creme	
Cannolo Grande ^{a,f}	5
Großer Cannolo gefüllt mit selbstgemachter Creme	

Aperitivi

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

Alkoholfreie Getränke

Italienischer ESTATE 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
<u>Weiß:</u>		
Pinot Grigio	0,25l	6,5
Frascati	0,25l	6,5
<u>Rosé:</u>		
Villamura	0,25l	6,5
<u>Rot:</u>		
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 ^f	3,5
Latte Macchiato ^f	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