Zuppe / Suppe

01. MINESTRONE 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 15,00
Warme Vorspeise mit 5 Scampi*J*, Zucchini, Knoblauch, Sahne*C* und Estragon, mit Prosecco abgeschmeckt, auf Salat serviert

05. INSALATA CAPRESE 10,00
Mozzarella*C* mit Cherrytomaten und Basilikum, gebetet auf Rucolasalat

06. ANTIPASTO DI VERDURA verschiedene Gemüsesorten 14,00

07. PROVOLONE E PORCINI TRIFOLATI Italienischer Würzkäse*C,G* mit gebratenen Steinpilzen auf Rucola und Cherrytomaten, abgeschmeckt mit Olivenöl 14,00

08. CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA 14,00
Rohes Rinderfilet mit Olivenöl und Zitrone mariniert, mit Parmesankäse*C,G* und Rucola

Insalate / Salate

9. BEILAGESALAT 4,00
Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Tomaten, Rucola, Gurken, Bohnen$_{F}$ und Mais

10. INSALATA MISTA PICCOLA 9,00
Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Tomaten, Rucola, Gurken, Ei und Schinkenkäseröllchen$_{1,2,6,7,C,}$ Bohnen$_{F}$, Mais

11. INSALATA DI POLLO 15,00
Eisbergsalat mit Bohnen$_{F}$, Mais, Cherrytomaten, gegrillte Hähnchenbrust und 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 10,00
Frischer gemischter Salat mit Tomaten, Oliven$_{6}$, Bohnen$_{F}$, Mais, Rucola, Ar[schocken$_{3}$, Schafskäse$_{C}$ und Gurken

15. INSALATA MISTA 10,00
Eisbergsalat, Tomaten, Rucola, Gurken, Thunfisch$_{K}$, Ei, Bohnen$_{F}$, Mais und Gouda$_{C}$

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 3,00

<u>SAUCEN ZUR AUSWAHL</u>

1. Italienisches Dressing - mit Balsamicoessig$_{6,3,8}$ und Olivenöl
2. Knoblauch-Dressing - mit Joghurt$_{9,C,G}$

Steinofen Pizza *PizzateigA – Pizzasauce4,6,2*

	klein ca. Ø 26	groß ca. Ø 33
19. MARGHERITA Käse$_{C}$, Oregano	7,50	9,50
20. NAPOLI Sardellen$_{K}$, Kapern	9,00	11,00
21. QUATTRO FORMAGGI 4 Käse$_{C,-}$	9,00	11,00
22. PARMA É RUCOLA Frischer Parmaschinken$_{2}$, Rucola, Parmesankäse$_{C}$	11,00	13,00
23. FUNGHI Frische Champignons	8,50	10,50
24. SALAM Salami$_{1,2,4,7}$	8,50	10,50
25. FRUTTI DI MARE Meeresfrüchte$_{K,J,N}$	11,00	13,00
26. VEGETARIA frische Champignons, Spinat, Broccoli, Ar[schocken$_{3}$, Zwiebeln, Paprika	11,50	13,50
27. CALZONE Gefüllt mit Schinken$_{1,2,4,7}$, Paprika,Thunfisch$_{K}$ und fr. Champignons	10,00	12,00
28. HATTINGEN Schinken$_{1,2,4,7}$,Thunfisch$_{K}$, Spinat, fr. Champignons, Zwiebeln, Ar[schocken$_{3}$, Paprika, Salami$_{1,2,4,7}$Peperoni, Oliven$_{6}$, Knoblauch	12,00	14,00
29. HAWAII Schinken$_{1,2,4,7}$ Ananas	9,50	11,50
30. PROSCIUTTO Schinken$_{1,2,4,7}$	8,50	10,50
31. QUATTRO STAGIONI Schinken$_{1,2,4,7}$, Salami$_{1,2,4,7}$ Ar[schocken$_{3}$, fr. Champignons	9,50	11,50
32. RUSTICALE Schinken$_{1,2,4,7}$ Salami$_{1,2,4,7}$, fr. Champignons	9,50	11,50
33. POMODORE É BASILICO Tomaten, Basilikum	8,50	10,50
34. DIAVOLO Salami$_{1,2,4,7}$, Sardellen$_{K}$, Peperoni, Champignons	10,50	12,50
35. SALMONE Spinat, LachsK, Schafskäse$_{C}$	11,00	13,00
36. SPINACI Spinat	8,50	10,50
37. GAMBERETTI Krabben$_{J}$	9,50	11,50
38. TONNO CIPOLLA Thunfisch$_{K}$, Zwiebeln	9,50	11,50
39. OCEANO KrabbenJ, LachsK, ThunfischK, SardellenK, Oliven$_{6,}$ Knoblauch	12,00	14,00
40. CARDINALE LachsK, KrabbenJ, Spinat, GorgonzolaC fr. Tomaten, Peperoni, Knoblauch	12,00	14,00
a) BROCCOLI Broccoli, Schinken$_{1,2,4,7}$, Hollondaise$_{3,4,11}$	9,50	11,50
b) TOSCANA Schafskäse$_{6}$, Oliven, Artischocken$_{3}$, Salam$_{i\ 1,2,4,7}$	9,50	11,50
c) AMORE Hähnchenbrust, Brokkoli und, Hollondaise$_{6,411}$	12,00	14,00

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 14,00

42. SPAGHETTI CARBONARA mit Schinken1,2,6,7, Pfeffer in einer Sahnesauce C 12,00

43. SPAGHETTI DEL MARE 15,00
mit 4 ScampiJ,4 MuschelnN, MeeresfrüchtenJ,K,N, Cherrytomaten und Knoblauch in einer Butter-Weißweinsauce C

44. SPAGHETTI NAPOLI mit TomatensauceE 10,00

44 A. SPAGHETTI SPECIALE mit Lachs K, Champignons, Pfifferlingen und grünem Pfeffer6 15,00
in Sahnesauce C

45. SPAGHETTI RAGÚ mit BolognesesauceE 11,00

46. TAGLIATELLE PARMIGIANO 15,00
Bandnudeln mit Oliven6, Cherrytomaten und ScampisJ in Olivenöl, garniert mit Rucola und Parmesan C

47. TAGLIATELLE CASARECCE 15,00
Bandnudeln mit gemischten Pilzen, Filetspitzen und grünem Pfeffer6 in Sahnesauce C, mit Cognac abgeschmeckt

48. TAGLIATELLE MARE É MONTI 14,50
Bandnudeln mit KrabbenJ, Champignons, Knoblauch in einer Sahnesauce C

49. TAGLIATELLE ALLA NORVEGES 15,00
Bandnudeln mit LachsK, KrabbenJ in Sahnesauce C

50. TORTELLINI VICTOR mit Hähnchenbrust, Peperoni, Brokkoli und Koblauch in Sahnesauce 13,00

51. TORTELLINI AL GORGONZOLA mit Gorgonzola und Sahnesauce 12,50

52. TORTELLINI CON RICOTTA SPINACI E BROCCOLI 12,50
mit Brokkoli und Spinat in Sahnesauce

53. TORTELLINI PROSCIUTTO mit Schinken1,2,6,7, Champignons in Sahnesauce C 13,00

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 12,00
Röhrennudeln mit Rucola, Mandeln$_{H}$, Gorgonzola$_{C}$ und scharfen Peperoni in Sahnesauce$_{C}$

57. RIGATONI GARNELEN mit Cherrytomaten, Garnelen$_{J,}$ Zucchini, Knoblauch und 15,00
Peperoni in Tomatensauce$_{I}$

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$_{H}$ 14,00
und einer Mascarpone-Sauce$_{C}$

60. RAVIOLI ALLA REGIANA Frische Ravioli gefüllt mit RicoLa$_{C}$ und Spinat, Mandeln$_{H}$ 14,00
und gemischten Pilzen in Sahnesauce$_{C}$

61. RAVIOLI RICOTTA É SPINACI mit Butter-Salbei-Sauce$_{C}$ und frisch gehobeltem Parmesan$_{C}$ 13,00

62. RAVIOLI É BROCCOLI mit Brokkoli, Lachs und Knoblauch in Sahnsauce 14,00

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

PASTA AL FORNO

66. GNOCCHI AL FORNO Zucchini, Brokkoli, Spinat in Sahnesauce$_{C}$ überbacken$_{C}$ 12,00

67. LASAGNE AL FORNO Nudelauflauf$_{A}$ mit Bolognesesauce$_{I}$ mit Käse$_{C}$ überbacken 12,50

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 12,00
in Tomaten- Sauce, mit Käse$_{C}$ überbacken

70. COMBINAZIONE Drei Nudelsorten mit Bolognesesauce, mit Käse$_{C}$ überbacken 12,00

CARNE / FLEISCHGERICHTE

71. COTOLETTA HOLLONDAISE 16,00
Panierte[A] Hähnchenschnitzel mit Hollondaise[3,4,11,C]

72. COTOLETTA AL PEPE VERDE 16,00
Panierte[A] Hähnchenschnitzel mit grünem Pfeffer[6] in Sahnesauce[C]

73.COTOLETTA MARE É MONTI Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignons,
Krabben[J] in Sahnesauce[C] 16,50

Fegato di Vitella / Kalbsleber

78. GEGRILLTE KALBSLEBER mit Paprika, Zwiebel, Peperoni und Knoblauch 18,00

79.GEGRILLTE KALBSLEBER mit Cherrytomaten und frischen Kräutern 17,00

80.GEGRILLTE KALSBLEBER mit buntem Gemüse 18,00

81.GEGRILLTE KALBSLEBER mit Zucchini und Champignons 17,00

82.GEGRILLTE KALBSLEBER mit Apfelmus und Zwiebeln 16,50

83.GEGRILLTE KALBSLEBER mit gebratenen Zwiebeln 16,00

84.GEGRILLTE KALBSLEBER mit gebratenen Champignons, Zwiebeln 17,00

Alle Lebergerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln oder Salat

Maiale Scaloppina / Schnitzel

85. SCHNITZEL "WIENER ART" Paniertes Schnitzel[A,B] 14,00

86.JÄGERSCHNITZEL 15,50
Gegrilltes oder paniertes Schweineschnitzel in Champignon-Rahm-Sauce[C]

87.SCHNITZEL "BALKAN ART" 15,50
Gegrilltes oder paniertes Schweineschnitzel mit Paprika, Zwiebeln in Tomatensauce[i]

88.SCALOPPINA DELLO CHEF 16,00
Gegrilltes Schweineschnitzelmit Schinken[1,2,6,7] und Käse[C] überbacken, in Bolognesesauce[i]

89.AI PORCINI 15,50
Gegrilltes oder paniertes Schweineschnitzel mit Steinpilzen in Sahnesauce[C]

90.SCALOPPINA CON VERDURA 15,50
Gegrilltes oder paniertes Schweineschnitzel mit Brokkoli und Hollondaise[3,4,11]

91.SCALOPPINA HAWAII 16,00
Gegrilltes Schweineschnitzel mit Schinken[1,2,6,7] Ananas[4] und Käse[C] überbacken

Scaloppina di Tacchino / Hähnchenschnitzel

92.SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA GRIGLIA 15,00
Gegrilltes oder paniertes Hähnchenschnitzel

93.SCALOPPINA DI TACCHINO 16,00
Hähnchenschnitzel paniert oder gegrillt mit Pfifferlingen in Sahnesauce

94.SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA PIZZAIOLA 16,50
Hähnchenschnitzel gegrillt oder paniert mit Kapern, Sardellen[k], Oliven[6] und Knoblauch in einer BasilikumTomatensauce

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Pommes & Salat

*Rosmarinkartoffeln 4,- Gemüse 5,-

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen im Gastronomiebereich
1 Formfleisch-Vorderschinken a) enthält Glutenhal[ges Getreide (Weizen)h) enthält Schalenfrüchte i) enthält Erdnüsse 2 mit Geschmacksverstärker b) enthält Ei c) enthält Milch j) enthält Krebs[ere k) enthält Fisch 3 mit An[oxida[onsmiLel d) enthält Senf l) enthält Sesamsamen 4 mit Konservierungsstoffe) enthält Sellerie l) enthält Schwefeloxid & Sulfide, . Weich[ere 5 Koffeinhal[g f)enthält Soja g) enthält Lupine 6 mit Farbstoff 7 Benzoe- u. Sorbinsäure 8 mit Süßstoff 9 mit Zitronensäute

Calamari / Tintenfisch

95. CALAMARI AL VINO BIANCO mit Weißwein- Knoblauch Sauce[2]	21,00
96. CALAMARI ALLA GRIGLIA mit Kapern und Oliven in Tomatensauce[i]	21,00
97. CALAMARI Panierter Tintenfisch[k] mit Remoulade[c]	19,50
98. CALAMARI AL POMODORO Gegrillter Tintenfisch[k] mit Cherrytomaten und frischem Basilikum	21,00

Salmone / Lachs

99.FILETTO DI SALMONE Ó BISTECCA ALLA GRIGLIA Gegrilltes Lachsfilet[k]	20,00
100. FILETTO DI SALMONE Ó BISTECCA AL VINO BIANCO Gegrilltes Lachsfilet[K] Weißwein-Sauce[2]	22,00
101. FILETTO DI SALMONE Ó BISTECCA PEPE VERDE Gegrilltes Lachsfilet[K] mit grünem Pfeffer[6] in Sahnesauce[C]	22,50

Alle Fischgerichte servieren wir mit Pommes und Salat

*Rosmarinkartoffeln 4,- Gemüse 5,-

Für den kleinen Hunger

109. POMMES	3,50
110. CHICKEN NUGGETSA,B,4 5 Stk. mit Pommes	4,50
111. FISCHSTÄBCHEN A,B,K,4 4 Stk. mit Pommes	4,50
112. WEDGES, KROKETTEN, CURLY FRIESA	4,00
113. MOZZARELLA STICKSA,B,C 6 Stück	5,50
114. JALAPENOS 6 A,B,C,4 Stück mit Frischkäse gefüllt	5,50
115. CHILI CHEES NUGGETS A,B,4,2 6 Stück	5,50

Desserts

116. TIRAMISUC,A,5,6 hausgemacht, ohne Alkohol	4,00
117. Kuchen verschiedene Sorten	4,00

Alkoholfreie Getränke

COCA COLA, FANTA, SPRITE,5,6,8,	0,3 l	3,50
ORANGENSAFT, APFELSAFT, MARACUJASAFT	0,3 l	4,50
APFELSCHORLE,MARACUJASCHORLE,RHABARBERSCHORLE, JOHANNESBEERSCHORLE	0,3 l	4,00
SCHWEPPES BITTERLEMON, GINGER ALE4,6,9	0,2 l	3,00
MINERALLWASSER	Fl. 0,25 l	2,90
	0,75 l	5,90

Heiße Getränke

KAFFEE CREMER5	3,00
ESPRESSO5	2,50
ESPRESSO DOPIO5	5,00
ESPRESSO MACCHIATO5c	2,80
CAPPUCCINO5,c	3,50
LATTE MACCHIATO5,c	4,00
TEE verschiedene Sorten5	2,80

Aperitif

SARTI SPRITZ, APEROL SPRITZ, LIMONCELLO SPRITZ[A,9]	2cl	5,90
CAMPARI SODA, CAMPARI ORANGE[A,2]	2cl	5,90

Digestif

LIMONCELLO [9,C,6]	2cl	3,50
RAMAZZOTTI[L]	2cl	3,90
SAMBUCA MOLINARI	2cl	3,50
FERNET BRANCA	2cl	3,50
MARSALA[L,C,B,8]	2cl	3,50
GRAPPA DELLA CASA[L]	2cl	4,50
BAILEYS AUF EIS	4cl	3,90
JAGERMEISTER, WODKA ABSOLUT	4c	4,50

Biere

STAUDER PILS[A]	0,3 l	3,80	0,5 l	4,80
BORBECKER DUNKLES DAMPFBIER[A]			0,3 l	3,80
BORBECKER DUNKLES DAMPFBIER[A]			0,5 l	4,80
STAUDER RADLER[A], ALSTER[A], KREFELDER [A]			0,3 l	3,80
ERDINGER WEIßBIER[A], ODER ERDINGER ALKOHOLFRREI[A]			Fl. 0,5 l	5,50
STAUDER PILSA alkoholfrei Fl. [A]			0,33l	5,50

Weine

ROTWEINE

	Fl. 0,75l	***0,2l***
MERLOT *L* trockener Rotwein, herrlich fruchtiger Geschmack	16,00	6,50
CARBERNET-SAUVIGNO *L* trockener Rotwein, mit einer zarten Note	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 K* 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* trockener Rosé Wein mit einem fruchtigen Aroma und intensiver Rosé Farbe	16,00	6,50