

# *Willkommen Benvenuto*



*Wir sind für Sie da  
Montag*

Ruhetag

Dienstag bis Samstag

**17.00 bis 22.30 Uhr**

---

**Sonntag & Feiertag**

**12.00 bis 14.30 Uhr 17.00 bis 22.30 Uhr**

---

Walsroder str. 1 Wedemark 30900

Tel 05130/373934

# Liebe Gäste,



Lassen Sie sich von uns mit traditionellen und geschmackvollen Gerichten verwöhnen. Genießen Sie italienische Gewürze, Schärfe und Süße bei romantischem Kerzenschein oder in unserem idyllischen Außenbereich. Wir begleiten Sie auf Ihrer kulinarischen Reise mit unseren herzhaften

Vorspeisen, saftigen Pizzabrot und cremigen Desserts. Runden Sie Ihre Speisen mit einem italienischen Wein oder herbem Espresso ab. Fragen Sie den Chefkoch nach einer persönlichen Empfehlung, um Ihren Abend nach Ihrem Geschmack zu gestalten.

Feiern Sie Ihren besonderen Anlass in unseren mediterranen Räumlichkeiten und verwöhnen sie Ihre Gäste und Liebsten mit unseren italienischen Geheimzutaten.



*Erinnerung der Übergabe*



# *Antipasti / Vorspeisen*



## **Knoblauchbrot**

Baguette überbacken mit hausgemachter Knoblauchcreme, Zwiebeln, Rucola, Oliven und Balsamico creme

6,90

## **Bruschetta**

Frisch geröstetes Baguette mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Rucola

klein (4 Stück) 6,90  
 gross (8 Stück) 11,90

## **Schafskäse alla Toscana**

Gratinierter Schafskäse aus dem Ofen, auf Tomatencarpaccio mit Zwiebelringen, Peperoni, Oliven und Rucola

9,90

## **Tricolore**

Frische Tomaten, Basilikum, Mozzarella und hausgemachtes Pinienpesto

9,90

## **Carpaccio da Barbabietole**

Hauchdünn geschnittene rote Bete an Salat mit Parmesan, Rucola und Pinienkernen

11,90

## **Hausgemachte Antipasti Platte**

Gemischte Vorspeisenplatte aus der mediterranen Küchenwelt

12,90

## **Vitello Tonnato**

Das Beste aus dem Kalbsrücken mit Kapern und einer Thunfisch-Sardellen-Cremesauce

12,90

## **Carpaccio di Manzo**

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Zitrone, Parmesan und Pinienkernen

13,90

## **Mezzo Mezzo**

Ein Duett aus Rinder carpaccio und Vitello Tonnato

13,50

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.**



# Zuppe / Suppen

## **Minestrone**

Hausgemachte Gemüsesuppe

6,90

## **Crema di Pomodoro**

Tomatensuppe auf geschmolzenem Mozzarella und Pesto

6,90

## **Stracciatella**

Kraftbrühe mit geschlagenem Ei und Parmesan.

6,90

# Insalate / Salate

## **Insalata Mista**

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Rucola, Mais,

8,90

Paprika und hausgemachtem Dressing

## **Insalata di Pomodoro con Tonno**

Tomatensalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln und hausgemachtem

10,90

Dressing

## **Bauernsalat**

Gemischter Salat mit gewürfelten Tomaten, Paprika, Fetakäse, Zwiebeln,

11,90

Rucola, Oliven und Haus-Dressing

## **Insalata Bella Vista**

Saisonaler Salat mit Tomaten, Hähnchenbruststreifen und..

13,90

hausgemachtem Dressing



# Pasta / Nudeln

**Spaghetti Aglio** 10,90

Mit Olivenöl, frischem Knoblauch und scharfer Peperoni

**Spaghetti oder Tortillini Prosciutto** 12,90

In einer Schinken-Sahnesauce

**Lasagne** 13,90

Mit cremiger Bolognese und Käse überbacken

**Spaghetti alla Carbonara Italiano** 13,90

In Butter mit Eigelb, Speck und Parmesan

**Maccheroni Quattro Formaggi Speciale** 15,90

Mit Edamer, Mozzarella, Fetakäse, Gorgonzola, Hähnchen und Brokkoli

**Spaghetti all' Amatriciana** 12,90

In einer Weißwein-Tomatensauce mit Schinkenspeck und Zwiebeln

**Tagliatelle Portofino** 12,90

Bandnudeln in Pestosauce mit Zucchini, Schafskäse und frischen Tomaten in einer Sahne-Buttersauce

**Tortellini oder Maccheroni al Forno** 13,90

In einer Tomaten-Sahnesauce mit Schinken, Pilzen, Erbsen und Käse überbacken

**Linguine con Gamberi e Scampi** 14,90

In einer Weißwein-Hummer-Cremesauce mit frischen Garnelen und Tomaten

**Tagliatelle Salmone** 14,90

Bandnudeln in einer Cognac-Sahne-Cremesauce mit frischen Lachsstücken und Tomaten

**Tagliatelle Bella Vista** 14,90

Bandnudeln mit Rinderstreifen, Shrimps und Zucchini an einer Cognac-Sahne-Cremesauce

**Linguine Frutti di Mare freschi** 14,90

Mit frischen Meeresfrüchten, Tomaten und Olivenöl in einer Tomaten-Weißweinsauce

**Ravioli Tartufo** 14,90

Teigtaschen gefüllt mit Trüffelcreme in einer Butter-Pilz-Salbeisauce mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen

**Ravioli Misti alla Mediterranea** 14,90

Gemischte Teigtaschen in einer Cognacsauce mit frischen Tomaten und Parmesan

# Pizza 28cm



<b>Pizza Pane</b>	5,50
Pizzabrot mit Knoblauch, Oregano und frischem Rosmarin	
<b>Pizza Margherita / Salami</b>	10,90 / 11,90
Tomatensauce und Käse	
<b>Pizza Vegetariana</b>	12,50
Tomatensauce, Käse und frisches Gemüse	
<b>Pizza Hawaii</b>	12,90
Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas	
<b>Pizza Quattro Stagioni</b>	12,90
Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Pilze und milde Peperoni	
<b>Pizza Romana</b>	13,50
Tomatensauce, Käse, Sardellen, Oliven, Knoblauch und Kapern	
<b>Pizza Tonno</b>	13,90
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Knoblauch	
<b>Pizza Bella Vista</b>	13,50
Tomatensauce, Käse, Peperoni, Salami, Pilze und Zwiebeln	
<b>Pizza Salmone</b>	15,50
Tomatensauce, Käse, frischer Lachs, Dill, Spinat und Knoblauch	
<b>Pizza Pollo</b>	14,90
Tomatensauce, Käse, Paprika, Brokkolo, Pilze und Hähnchenbruststreifen	
<b>Pizza Parma</b>	14,90
Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
<b>Pizza Frutti di Mare</b>	14,90
Tomatensauce, frische Meeresfrüchte, Tomaten und Knoblauch	
<b>Pizza Gamberetti</b>	13,90
Tomatensauce, Käse, frische Garnelen, Tomaten und Knoblauch	
<b>Pizza Quattro Formaggi</b>	13,90
Tomatensauce, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola und Schafskäse	

**Stellen Sie sich gern Ihre eigene Pizza zusammen.**



# Maiale / vom Schwein

## Schnitzel Wiener Art

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln und knackigem Salat 15,50

## Schnitzel Funghi

Paniertes Schweineschnitzel an einer Champignon-Rahmsauce mit 16,90  
Kartoffeln und knackigem Salat

## Schnitzel Parmesano

Paniertes Schweineschnitzel in einer cremigen Tomatensauce mit 16,90  
Parmesan überbacken mit Kartoffeln und knackigem Salat

## Scaloppina Valdostana

Zarte Schweinesteaks in einer Weißwein-Pilzsauce mit Käse und Schinken 19,50  
überbacken, dazu Gemüse und Kartoffeln

## Scaloppina al Gorgonzola

Zarte Schweinesteaks in einer cremigen Gorgonzola-sauce 19,90  
mit Gemüse und Kartoffeln

## Saltimbocca alla Romana

Zarte Schweinesteaks mit Parmaschinken in einer Salbei-Weißweinsauce, 20,90  
dazu Gemüse und Kartoffeln

## Schweinemedaillons vom Grill mit

## Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse

22,90

Wählen Sie Ihre Sauce:

- alla Pizzaiola
- an grüner Pfefferrahmsauce
- an Gorgonzolasauce
- an Weißwein Zitronensauce



# *Manzo / vom Rind* circa 180g

## **Bistecca ai Ferri**

Gegrilltes Rumpsteak aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken mit Kräuterbutter, Gemüse und Kartoffeln 24,90

## **Bistecca Tagliata**

Geschnittenes Rumpsteak auf Rucola mit Parmesan, dazu Gemüse und Kartoffeln 26,90

## **Bistecca al Pepe Verde**

Rumpsteak an einer hausgemachten grünen Pfeffer-Cremesauce mit Gemüse und Kartoffeln 26,90

## **Bistecca al Gorgonzola**

Rumpsteak an einer cremigen Gorgonzolasauce, dazu Gemüse und Kartoffeln 26,90

# *Pollo / Geflügel*

## **Involtini**

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Rucola und Schafskäse in einer cremigen Tomatensauce mit buntem Gemüse und Kartoffeln 20,90

## **Petto di Pollo alla Gorgonzola**

Hähnchenbrustfilet an einer Gorgonzolasauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln 20,90

# *Agnello / Lamm*

## **Cotoletta di Agnello**

Lammkotelett vom Grill in einer Knoblauch-Rosmarinsauce mit buntem Gemüse und Kartoffeln 27,90

# *Fegato di Vitello/Kalbsleber*

## **Kalbsleber Gegrillt**

in einer Butter Salbei sauce oder venezianische sauce mit buntem Gemüse und Kartoffeln 25,90



# Pesce / Fisch

## Gegrillte Calamari

Tintenfisch gegrillt an einer Knoblauch, Rosmarino-sauce mit  
knackigem Salat 22,90

## Filetto di Luccio

Zanderfilet gebraten in einer Butter-Salbeisauce mit buntem Gemüse  
und Kartoffeln 24,90

## Filetto di Salmone

26,90

Gebratenes Lachsfilet in einer Hummer-Zucchini-Shrimpsauce, dazu  
buntes Gemüse und kartoffeln

## Scampi alla Griglia (5 Stück)

26,90

Gegrillte Scampi mit knackigem Salat

## Pesce Misto

28,90

Gemischte Fischplatte mit knackigem Salat

# Per Bambini / Kinder

## Pasta Pomodoro

6,90

Penne mit Tomatensauce

## Pizza Piccolo

7,50

Kleine Pizza Margherita



# Dolce / Dessert

## Tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu 7,50

## Panna Cotta

Gekochte Sahne, Vanilleschoten und Erdbeersauce 6,90

## Tartufo Nero

Halbgefrorene Eisspezialität, ummantelt mit dunkler Schokolade und Eierlikör 7,50

## Zabaglione

Weinschaumcreme mit Vanilleeiscreme und Löffelbiskuit 7,90

## Cassata

Pistazieneis mit kandierten Früchten und AmarettoLikör 7,90

## Gelatto

Schokoladen-, Vanille-, Stracciatella- oder Erdbeereis 2,50



Die venezianische Nachspeise Tiramisu leitet sich von *tirami su* ab und bedeutet "zieh mich hoch".



# Bevanda Calda

**Caffè Crema** 3,50

**Espresso** 3,20

**Doppelter Espresso** 4,90

**Cappuccino** 3,80

**Latte Macchiato** 4,90

**Tee** 3,20

verschiedene Teesorten

*Il caffè è il balsamo del cuore.  
e dello spirito.*

1 Farbstoff

2 Komervierungsstoffe

3 Geschmacksverstärker

4 Konservierungsstoff Benzselsäure

5 Antioxidationsmittel

6 Koffemhaltig

7 Solstoff Sacharia

8 Aspartam enthält Perryfatalin Brennwerte pro 100 KJ

9 Chininhaltig

10 Formfirischvorderschinken mit Nitritpkelsalz (E250) Phosphat. Soja-Eiweiß, 20% Fremdwasser

Il mit Knoblauch





# Bevande analcoliche

**San Pellegrino** 0,25l 3,20  
Mineralwasser 0,75l 6,20

**Acquapanna** 0,25l 3,20  
Still 0,75l 6,20

**Softdrinks** 0,2l 3,50  
Coca Cola , Coca Cola light , Coca Cola Zero,  
Fanta, Sprite 0,4l 4,50

**Schweppes** 0,2l 3,50  
Ginger Ale, Bitter Lemon 0,4l 4,50

**Gerolsteiner** 0,25l 3,20  
Mineralwasser (Medium, Still ) 0,75l 6,20

# Suchhi di frutta

**Säfte** 0,2l 3,50  
Apfelsaft (naturtrüb), Orangensaft,  
Kirschsaft, Maracujasaft,  
Rhabarbersaft, KiBa 0,4l 4,50

**Saftschorlen** 0,2l 3,20  
0,4l 4,50



# Aperitivo

<b>Prosecco</b>	4,90
<b>Martini bianco</b>	5,90
<b>Campari Orange</b>	7,50
<b>Aperol spritz</b>	7,90
<b>Limoncello spritz</b>	7,90
<b>Sanbitter spritz 0.0 Alkohol</b>	7,90
<b>Sarti spritz</b>	7,90

# Birra

<b>BitBurger</b>	0,3l	3,50
Vom Fass	0,5l	5,50
<b>BitBurger</b>	0,3l	3,90
Alkoholfrei	0,3l	3,50
<b>Alster</b>	0,5l	5,50
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0,5l	4,90
<b>Benediktiner</b>	0,5l	4,90
Weißbeir hell, dunkel oder alkoholfrei		

# *Vini bianchi aperti*



<b>Lugana</b>	0.2l 8,90
trocken, frisch, weich	0.5l 21,90
<b>Grillo</b>	0.2l 6,90
trocken, fruchtig, blumig	0.5l 16,90
<b>Pinot Grigio</b>	0.2l 6,90
trocken, leicht, vollmundig	0.5l 16,90
<b>Chardonnay</b>	0.2l 6,90
trocken, kräftig, würziges Bukett	0.5l 16,90
<b>Grauburgunder</b>	0.2l 6,50
trocken, elegant, intensiv	0.5l 14,90
<b>Riesling</b>	0.2l 6,50
halbgetrocknet, lebendig, frisch	0.5l 14,90
<b>Weinschorle</b>	0.2l 5,50
<b>Rosé</b>	0.2l 6,90
trocken, mild, harmonisch	0.5l 15,90

*Il Vino fa buon sangue*





# *Vini rossi aperti*

<b>Nero d'Avola</b>	0.2l 6,90
kräftig, dominant, harmonisch	0.5l 16,90
<b>Merlot</b>	0.2l 6,90
trocken, leichter Abgang	0.5l 16,90
<b>Montepulciano d'Abbruzzo</b>	0.2l 6,90
kräftig, würzig, erdig	0.5l 16,90
<b>Primitivo</b>	0.2l 7,50
trocken, kräftig, intensives Bukett	0.5l 17,50
<b>Lambrusco Amabile</b>	0.2l 6,90
fruchtintensives Bukett, leicht	0.5l 16,90

*Anni e bicchieri di Vino  
non si contano mai!*



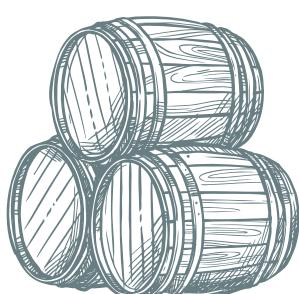


# *Spiriti*

<b>Amaretto</b>	4,50
<b>Averna</b>	4,50
<b>Limoncello</b>	4,50
<b>Ramazotti</b>	4,50
<b>Sambucca</b>	4,50
<b>Baileys</b>	3,90
<b>Fernet Branca</b>	3,90
<b>Vodka</b>	4,50
<b>Vecchia Romana (4cl)</b>	6,50

# *Grappa*

<b>Grappa des Hauses* (Stravecchia Riserva)</b>	4,90
<b>Grappa Prosecco</b>	6,90
<b>Grappa Barolo</b>	6,50
<b>Longdrink nach Wahl</b>	8,90





# Bottiglie di vino

750 ml

<b>Gavi di Gavi</b>	28,90
<i>Weißwein / Piemont</i>	
<b>Grillo</b>	23,90
<i>Weißwein / Sizilien</i>	
<b>Lugana</b>	32,90
<i>Weißwein / Venetien</i>	
<b>Rosato 921</b>	23,90
<i>Rose / Friaul</i>	
<b>Nero d'Avola</b>	23,90
<i>Rotwein / Sizilien</i>	
<b>Capato</b>	26,90
<i>Rotwein / Toscana</i>	
<b>Nerello</b>	24,90
<i>Rotwein / Terre Siciliane</i>	
<b>Primitivo di Manduria</b>	34,90
<i>Rotwein / Puglia</i>	
<b>Lambrusco Amabile</b>	23,90
<i>Rotwein / Emilia-Romagna</i>	

*Anni e bicchieri di Vino  
non si contano mai!*

