





Unsere Wein-Empfehlung



Silei **Toscana** **0,2l Gl € 8,50** **0,75l € 29,90**

Rebsorte: Vermentino, Sauvignon

Leuchtende, strohgelbe Reflexe im Glas. Elegant in der Nase mit fruchtigem Bouquet von reifen Äpfeln und etwas Birne, Zitrone, Ananas. Im Nachhall leichte Kräuterwürze - etwas Rosmarin - und eine leichte, mineralische Bitternote auf der Zunge.



Bernardeschi **Toscana** **0,2 Gl € 8,50** **0,75l € 29,90**

Sangiovese, Merlot. Der Wein zeigt eine konzentrierte Nase mit Aromen von Sauerkirschen, Dörripflaumen, Heidelbeerkonfit, Schokolade, Myrrhe, Zimt, Nelken, Orangenesten, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen fleischig, sehr samtig, feine Säure, viel dunkle Frucht, feinwürzig, süßlicher Kern, charmant, süffig und lange anhaltend.



Aperitivo - Aperitif

Prosecco	0,1l	€ 5,50
Aperol Spritz ¹⁰	0,2l	€ 7,50
Rosatio Mio	0,2l	€ 7,50
Hugo ¹⁰	0,2l	€ 7,50
Campari Orange ^{1,2}	0,2l	€ 7,50
Lillet Wild Berry ^{g, 2, 15}	0,2l	€ 7,50
Martini Bianco, Dry, Rosso	5 cl	€ 6,90



Prosecco **Venetien Millesimato** **€ 33,00**
Ein Reinsortiger Grillo von hell strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen Frisches, feines Bukett mit Noten von Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen lebendig mit saftig frischer Frucht und leichter mineralischer Note.



Prosecco Rosé **Venetien Millesimato** **€ 35,00**
Aus 85% Glera und 15% Pinot Nero. Zart rosa Farbe Feine anhaltende Perlage. Fruchtiges Bukett mit Noten von Apfel und Himbeere. Am Gaumen leicht und ausgewogen.



Antipasti - Vorspeisen

Carpaccio di Manzo ^{8, R, A7} Hauchdünne, roh servierte Rinderhüftscheiben mit Rucola und Parmesan	€ 14,90
Mozzarella Caprese ^{2, 3, 8, v, A7} Büffelmozzarella mit feinen Kirschtomaten und frischem Basilikum	€ 13,90
Antipasti della Casa ^{2, 3, 4, 5, 8, 16, R, v, F, A1, A2, A3, A7, A13, A14} Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses	€ 12,90
Vitello Tonnato ^{1, 2, 3, 4, 5, 8, 11, 13, 16, 21, F, R, v, A2, A4, A7, A14} Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	€ 14,50

Insalate - Salate

Insalata di Pomodoro ^{5, 11, v, v+} Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 7,50
Insalata Mista ^{5, 6, 11, 13, 17, v, v+} Gemischter Salat	€ 7,90
Insalata del Barone ^{5, 6, 8, 11, 13, 17, R, A7} Gemischter Salat mit Rinderfilet und Parmesan	€ 18,90
Insalata Scampi ^{5, 6, 8, 11, 13, 17, F, A14} Gemischter Salat mit Garnelen und Parmesan	€ 18,90



Zuppe - Suppen

Minestrone ^{1, 2, 3, 5, 12, 17, v+, v, A9, A13} € 7,90
Italianische Gemüsesuppe

Crema di Pomodoro ^{1, 2, 3, 4, 5, 8, 16, v, A7, A9} € 7,50
Tomatensuppe

Pasta - Nudeln

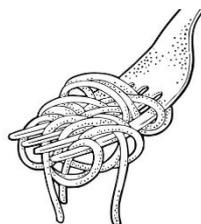
Spaghetti Napoli ^{1, 2, 3, 4, 8, 12, 17, v, A1, A6, A7} € 12,90
Mit hausgemachter Tomatensauce und Basilikum

Spaghetti Aglio e Olio ^{1, 2, 3, v, v+, A1, A3, A6} € 12,90
In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch und Chilli

Spaghetti Scampi in aglio e olio ^{1, 2, 3, 4, 17, 21, F, A1, A2, A3, A7, A9, A13} € 18,90
In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Chilli und Gambas

Spaghetti allo Scoglio ^{1, 2, 3, 4, 17, 21, F, A1, A2, A3, A4, A7, A9, A13} € 17,90
In Tomatensauce und Meeresfrüchten (leicht Pikant)

Spaghetti Bolognese ^{1, 2, 3, 4, 17, 21, R, A1, A3, A7, A9} € 13,90
Mit würziger Hackfleischsauce





Pasta - Nudeln

Spaghetti Carbonara ^{1, 2, 3, 4, 17, S, A1, A3, A7} € 14,90
Original mit Ei & Guanciale ohne Sahne

Tortellini alla Panna ^{1, 2, 3, 4, 16, 17, S, A1, A3, A7} € 13,90
In cremiger Sahnesauce, Schinken

Penne all' Arrabbiata ^{1, 2, 3, 4, 17, v, A1, A3, A9} € 13,90
Mit Tomatensauce, Knoblauch, Chilli

***Mit Rinderstreifen** € 20,90

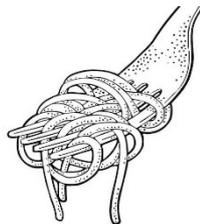
Penne con Tacchino ^{1, 2, 3, 4, 17, 21, G, A1, A3, A9} € 15,50
Mit Tomaten, Sahnesauce, Putenstreifen, Champignons

Penne con Verdure ^{1, 2, 3, 4, 17, v, A1, A3, A9, A13} € 15,00
Mit Tomaten und Gemüse

Tagliatelle al Pesto ^{1, 2, 3, 4, 17, v, A1, A3, A9, A13} € 16,50
Mit hausgemachtem Basilikumpesto, Rucola, Pinienkernen mit Putenstreifen

Tagliatelle al Salmone ^{1, 2, 3, 4, 17, 21, F, A1, A3, A4, A9, A13} € 17,90
Mit Tomaten-Sahnesauce und Lachs

Lasagne della Casa ^{1, 2, 3, 4, 17, 21, R, A1, A3, A7, A9} € 15,50
Überbacken nach Art der Hauses





Pizza

Pizza Margherita ^{1, 2, 3, 4, 8, 17, v, A1, A7} Hausgemachte Tomatensauce, frisches Basilikum und Mozzarella-Fior di Latte	€ 10,90
Pizza Funghi ^{1, 2, 3, 4, 8, 17, v, A1, A7} Frische Champignons und Mozzarella-Fior di Latte	€ 12,50
Pizza Salami ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 17, S, A1, A7} Salami und Mozzarella-Fior di Latte	€ 12,50
Pizza Napoli ^{1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 17, S, A1, A7} Sardellenfilets, Oliven, Kapern und Mozzarella-Fior di Latte	€ 13,50
Pizza Quattro Stagioni ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 17, S, A1, A7,} Schinken, Salami, Champignon, Artischocken und Mozzarella-Fior di Latte	€ 14,50
Pizza Vegetariana ^{1, 2, 3, 4, 8, v, A1, A7} Gemüse und Mozzarella-Fior di Latte	€ 12,90
Pizza Tonno ^{1, 2, 3, 4, 8, 17, F, A1, A4, A7} Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte	€ 13,50





Pizza

Pizza Prosciutto e Funghi ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 17, S, A1, A7} Schinken, Champignons und Mozzarella-Fior di Latte	€ 14,50
Pizza Parma e Rucola ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 17, S, A1, A7} Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Mozzarella-Fior di Latte	€ 16,90
Pizza Prosciutto ^{1, 2, 3, 4, 7, 8, 17, S, A1, A7} Schinken und Mozzarella-Fior di Latte	€ 12,50
Pizza Quattro Formaggi ^{1, 2, 3, 4, 8, 17, v, A1, A7} Parmesan, Gorgonzola, Schafskäse und Mozzarella-Fior di Latte	€ 15,90
Pizza del Barone ^{1, 2, 3, 4, 8, 17, F, A1, A2, A7, A14} Scampi, Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella-Fior di Latte	€ 17,90
Pizza Hawaii ^{1, 2, 3, 4, 8, 17, S, A1, A7} Schinken, Ananas und Mozzarella-Fior di Latte	€ 13,90
Pizza Frutti di Mare ^{1, 2, 3, 4, 8, 17, F, A1, A2, A4, A7, A14} Meeresfrüchte und Mozzarella-Fior di Latte	€ 16,90





Pesce - Fisch

Calamaretti alla Griglia ^{21, F, A4, A14} Tintenfisch gegrillt	€ 21,90
Calamaretti alla Livornese ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 17, 21, F, A4, A7, A9, A14} Tintenfisch mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Chilli	€ 22,50
Salmone Finocchietto ^{2, 3, 4, 8, 17, F, A2, A4, A7, A14} Lachsfilet mit Flußkrebse und Dillsauce	€ 25,90
Scampi alla Griglia ^{F, A2, A14} Gegrillte Scampis	€ 25,50
Scampi Aglio e Olio ^{8, 21, F, A2, A7, A14} Scampis in Olivenöl mit Knoblauch, Paprika, Chilli	€ 25,50

Carne - Fleisch

Scaloppina ai Funghi ^{8, R, A7} Kalbsmedaillons in Champignonsauce	€ 23,90
Scaloppina al Gorgonzola ^{8, 17, R, A7} Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce	€ 24,90
Saltimbocca alla Romana ^{7, 8, 17, 21, R, S, A1, A7} Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei	€ 25,90
Bistecca alla Griglia ^R Rumpsteak vom Grill	€ 26,90
Bistecca alla Pizzaiola ^{1, 2, 3, 4, 6, 8, 21, R, A7} Rumpsteak mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Oregano	€ 27,90



Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25l/ € 3,40	0,75l € 6,90
Acqua Panna	0,25l/ € 3,40	0,75l € 6,90
Coca-Cola/Coca-Cola Zero,Fanta,Sprite,Mezzo Mix (Flasche)		0,2l € 3,50
Granini Fruchtsäfte/ Nektare (Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Cranberry)		0,4l € 4,50
Fruchtsaftschorle		0,4l € 4,20
Schweppes (Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale)		0,2l € 4,50

EINMALIG ERFRISCHEND, UNSERE HAUSGEMACHTEN LIMONADEN UND EISTEES MIT KÖSTLICHEN FRÜCHTEN AUF EIS.



THE FREDDO-EISTEE

Hausgemachte Eistee ^{1, 3, 12} € 5,40
Erfrischender Eistee mit ganzen Himbeeren, Zitronenscheiben und einem Hauch Holunder-Flavour

LIMONATA -LIMONADE

Erdbeer-Limette ^{1, 3, 12} € 5,80
Leckere Limonade mit vollen Erdbeeren und Limettenvierteln

Himbeer Limette Minze ^{1, 3, 12} € 5,80
Mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln und frischer Minze

Mango Minze Orange ^{1, 3, 12} € 5,80
Limonade mit süßer Mango, frischen Minzblättern und Orangenscheiben

Holunder Limette Minze ^{1, 3, 12} € 5,80
Leckere Limonade mit Holundersirup, Limettenviertel und frischen Minzblättern



Hausweine

		<u>Gl. 0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Weinschorle		€ 5,90	*****
Pinot Grigio	Venetien	€ 6,50	€ 14,50
Rosato di Primitivo	Apulien	€ 6,50	€ 14,50
Montepulciano	Abruzzen	€ 6,50	€ 14,50
Lambrusco	Emilia Romagna	€ 6,50	€ 14,50

Birra - Bier

König Pilsner ^a	0,3l / € 3,90
König Pilsner ^a	0,4l / € 4,90
Alsterwasser a, ^{16, 17}	0,3l / € 3,50
Alsterwasser a, ^{16, 17}	0,4l / € 4,50
Weißbier Benedikter ^a	0,5l / € 5,20
Weißbier Benedikter Alkoholfrei ^a	0,5l / € 5,20
Kostritzer Schwarzbier ^a	0,33l / € 3,90



Weißweine

0,2l

0,75l

Chardonnay I Gadi Venetien

€ 7,50

€ 23,90

Gekeltert aus 75% Riesling und 25% Durella, angebaut auf vulkanischem Boden. Gelbe Farbe, blumiges Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten und Kräutern. Weich und klar im Geschmack mit guter Frische und reichhaltigem Aroma.

Grillo Roceno Sizilien

€ 7,60

€ 25,90

Ein Reinsortiger Grillo von hell strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen Frisches, feines Bukett mit Noten von Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen lebendig mit saftig frischer Frucht und leichter mineralischer Note.

Grauburgunder Pfalz

€ 8,90

€ 29,50

Dieser 100%ige Grauburgunder ist mit seinem Schmelz und der üppiger Frucht, die vollreifer Birnen und Honigmelone zeigt, der perfekte Allrounder. Er begleitet spielend ein ganzes Menü, angefangen bei Fisch bis hin zu kräftigem Fleisch.

Riesling Pfalz

€ 9,50

€ 30,90

100% Riesling. Würzig-mineralisch Nase mit reifem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Im Mund saftig mit präsender und gut eingebundener Säure und intensiv mineralischem Nachhall Lebendig-frischer und feingliedrig-verspielter Riesling-Typus.

Silei Terrescure Toskana

€ 8,50

€ 29,90

Leuchtende, strohgelbe Refelexe im Glas. Elegant in der Nase mit fruchtigem Bouquet von reifen Äpfeln und etwas Birne, Zitrone, Ananas. Im Nachhall leichte Kräuterwürze - etwas Rosmarin - und eine leichte, mineralische Bitternote auf der Zunge.

Refebianco Terrescure Toskana

€ 39,50

Rebsorte: Malvasia, Sauvignon

Intensive gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Große Intensität und Geruchsvielfalt dank der Reife der Trauben. Sehr breiter Gaumen mit ausgezeichneter erfrischender Säure. Intensive Noten von Orangenblüten, Pfirsich, Zitrusfrüchten und Kräutern.

Gavi di Gavi Scrimaglio Piemont

€ 36,90

Ein klassischer Gavi gekeltert aus 100% Cortese Rebe. Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Reiches und volles Bukett mit Noten von Kamille, Heu und grünem Tee. Im Geschmack angenehm trocken und klar, voll und tief mit Noten von Aprikose und Pfirsich.

Lugana Perla del Garda Lombardei

€ 37,00

Gekeltert aus 100% Trebbiano di Lugana. Ein Wein von kräftig strohgelber. Farbe mit elegantem Aromaspektrum. Fruchtiges Bukett mit Noten von Akazie und Pfirsich. Am Gaumen weich und ausgewogen mit frischer Note.



Roséweine

0,2l

0,75l

Negroamaro Cantale

Apulien

€ 28,50

Ein reiner Negroamaro Rosé. Bukett von Rose und Geranie mit Noten von Erdbeere, Kirsche und Granatapfel. Am Gaumengeschmeidig mit leichter lebhafter Frische. Elegantes intensives Finale.

Rotweine

Nero d'Avola Roceno

Sizilien

€ 7,60

€ 25,90

Gekeltert aus 100% Nero d'Avola. Strahlend rubinrot mit violetten Reflexen. Klares, frisches und fruchtintensives Bukett mit Noten von dunklen Früchten. Lebendig und süffig mit samtigen Tanninen und anhaltendem Finale.

Primitivo Viglione

Apulien

€ 7,90

€ 27,90

Gekeltert aus 100 % Primitivo Traube. Klare rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Frischer und intensiver Duft nach Kirschen und Pflaumen mit Noten reifer Früchte. Am Gaumen klar, warm und abgerundet mit weichen Tanninen.

Pecora Nera Risveglio

Apulien

€ 8,90

€ 29,50

Intensives Rubinrot. Duft nach kleinen roten Früchten, Kirschen und typischen Kräuteraromen. Diese Aromen wiederholen sich im Geschmack und transportieren Struktur und Weichheit 100% Cabernet Franc. Kirschrot mit rubinroten Reflexen.

Barbera Scrimaglio

Piemont

€ 35,50

Gekeltert aus 100% Barbera. Tief rubinrote Farbe. Reiches und tiefes Bukett mit einer komplexen Balance aus Noten von Pfeilchen und Lakritz. Am Gaumen klar und trocken mit einem subtilen Hintergrund von Vanille und wilden Beeren bis hinein ins Finale.

Lotto Unico Terrescure

Toskana

€ 39,50

90% Sangiovese, 10% andere Trauben. Ein Wein von rubinroter Farbe. Ausgewogenes vielschichtiges Bukett mit Noten von Veilchen. Am Gaumen harmonisch mit Nachhall von Früchten und reifer Pflaume. Würzig mit leichten Tanninen

Chianti Castello di Radda

Toskana

€ 47,90

90% Sangiovese, 10% andere Trauben. Ein Wein von rubinroter Farbe. Ausgewogenes vielschichtiges Bukett mit Noten von Veilchen. Am Gaumen harmonisch mit Nachhall von Früchten und reifer Pflaume. Würzig mit leichten Tanninen.

Barolo D.O.C.G.

Piemont

€ 95,00

Leicht florale Noten im Bouquet mit dominanten Apfelaromen, die sich bis zum Gaumen fortsetzen. Weiche rote Apfelfrucht mit köstlicher grüner Apfelsäure. Fantastische Fruchtreinheit im knackigen,



trockenen Abgang.

ALLERGENE:

A1 = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

A2 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

A3 = Eier und Eierzeugnisse

A4 = Fisch und Fischerzeugnisse

A5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

A6 = Soja und Sojaerzeugnisse

A7 = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)

A8 = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erze

A9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

A10 = Senf- und Senferzeugnisse

A11 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

A12 = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben

A13 = Lupinen und Lupinenerzeugnisse

A14 = Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch, Schnecken) und Weichtiererzeugnisse

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = mit Milcheiweiß

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmitteln

12 = enthält eine Phenylalaninquelle

13 = gewachst

14 = mit Taurin

15 = hergestellt u. Mitverwend. Pflanzenöl a. gentechnisch verändert. Soja

16 = Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel u. Nitritpökelsalz

17 = Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat, Konservierungsmittel

18 = mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig

19 = Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, Süßungsmittel, enth. eine Phenylalaninquelle

20 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

21 = mit Alkohol

Zusätzliche Hinweise

(F) = Fisch

(G) = Geflügel

(L) = Lammfleisch



- (R) = Rindfleisch
- (S) = Schweinefleisch
- (v) = vegetarisch
- (v+) = vegan
- (W) = Wild