

Aperitivi ~~~~ Speisekarte ~~~~

Aperitifs

201	Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	5,90 €
202	Sherry medium oder dry	5 cl	5,20 €
203	Campari ¹ -Soda	4 cl	6,00 €
204	Campari ¹ -Orange	4 cl	6,50 €
205	Aperol Spritz mit Weißwein und Mineralwasser	Glas 0,20 l	6,80 €
206	Prosecco Italienischer Sekt	Glas 0,10 l	5,20 €
207	Prosecco-Aperol ¹	Glas 0,10 l	6,20 €
208	Ramazotti Rosato mit Prosecco, Weißwein und frischem Basilikum	Glas 0,20 l	6,80 €

Antipasti

Vorspeisen

1	Mozzarella Caprese italienischer Weichkäse mit frischen Tomaten und Basilikum	10,20 €
3	Funghi Ripieni Champignonköpfe mit Spinat gefüllt und mit Gorgonzolasauce überbacken	12,20 €
4	Frutti di Mare Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und Zitrone	13,90 €
6	Carpaccio di Manzo hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	14,20 €
7	Carpaccio di Salmone hauchdünne Scheiben vom rohen Lachs in Zitronen-Vinaigrette	14,00 €
8	Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfisch und süßen Kapern	13,50 €
9	Antipasti la Famiglia gemischter Vorspeisenteller	14,80 €
10	Bruschetta - 4 Stück	5,20 €



Zuppe

Suppen

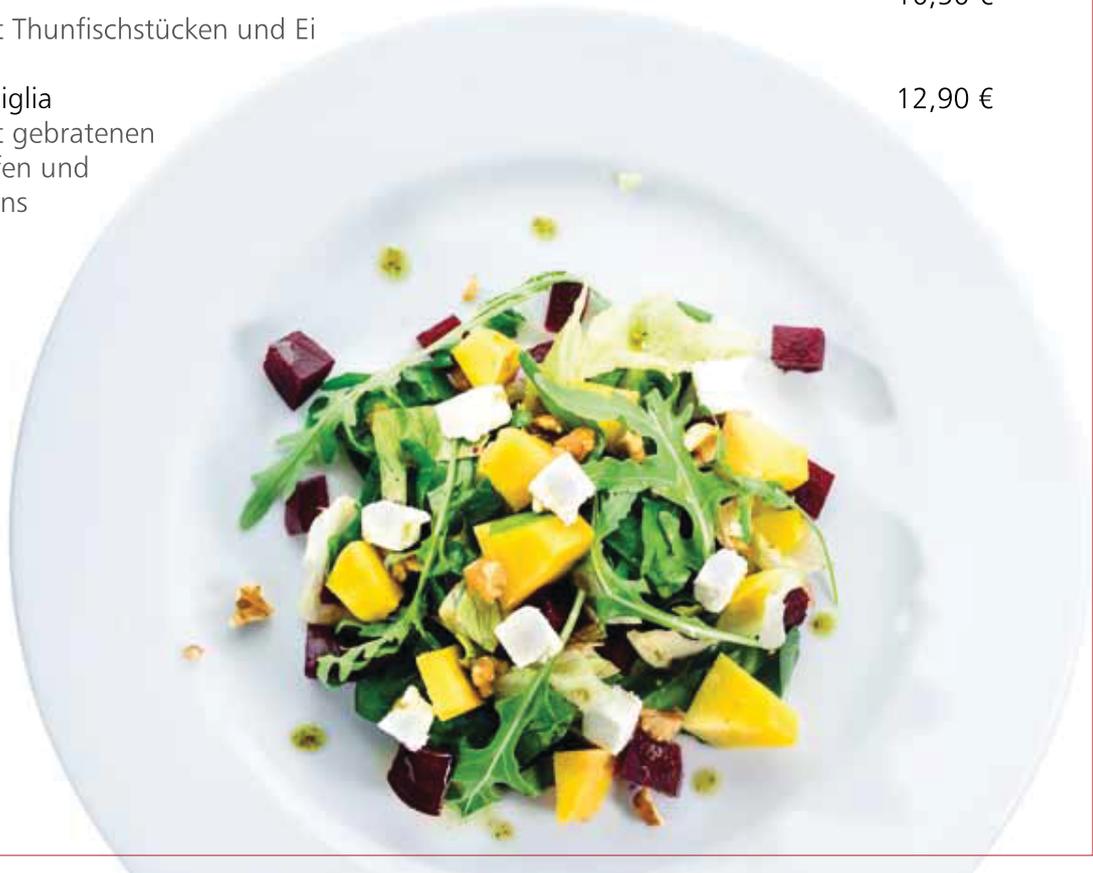
- | | | |
|----|--------------------------------------------------|---------|
| 11 | Crema di Pomodoro
Tomatencremesuppe | 6,80 € |
| 12 | Minestrone
Gemüsesuppe nach italienischer Art | 6,70 € |
| 13 | Zuppa d'Aglio
Knoblauchsuppe | 6,20 € |
| 15 | Zuppa di Pesce
Fischsuppe | 11,80 € |

Insalate

Salate

Wir servieren die Salate mit hausgemachtem Dressing⁴, auf Wunsch mit Olivenöl und Balsamicoessig.

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 21 | Insalata di Pomodoro
Tomatensalat | 7,20 € |
| 22 | Insalata Mista
gemischter Salat | 8,40 € |
| 23 | Insalata Pecorino
gemischter Salat mit Balkankäse** und Zwiebeln | 9,80 € |
| 24 | Insalata Tonno
gemischter Salat mit Thunfischstücken und Ei | 10,50 € |
| 26 | Insalata della la Famiglia
gemischter Salat mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und
frischen Champignons | 12,90 € |



Pizze

Pizza aus dem Steinofen

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

31	Pizza Margherita mit Basilikum	8,80 €
32	Pizza Funghi mit frischen Champignons	9,90 €
33	Pizza Salami mit Salami ^{4,5}	10,50 €
34	Pizza Napoli mit Kapern und Sardellen	12,40 €
35	Pizza Prosciutto mit Formfleisch-Vorderschinken*	10,50 €
37	Pizza la Famiglia mit Salami, Formfleisch-Vorderschinken*, frischen Champignons und Peperoni	14,20 €
38	Pizza Vegetaria mit Gemüse der Saison	12,60 €
39	Pizza Spinaci mit Spinat und Gorgonzola	13,40 €
40	Pizza Parma mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	14,60 €
41	Pizza Tonna mit Thunfischstücken und Zwiebeln	13,50 €
42	Pizza Marinara mit Meeresfrüchten und Knoblauch	13,90 €
43	Pizza Scampi mit Garnelen und Knoblauch	15,60 €
44	Pizza Quattro Formaggi vier Sorten Käse	14,20 €



*Alle Pizzen auch
zum Mitnehmen!*

Sehr gern belegen wir die Pizzen nach Ihren Wünschen.
Die Preise für Extrabeläge finden Sie auf der letzten Seite.

Pasta

Nudelgerichte

51	Spaghetti Pomodoro mit Tomatensauce	9,60 €
52	Spaghetti Bolognese mit Tomaten-Fleischsauce	11,20 €
53	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)	10,90 €
54	Spaghetti Carbonara mit Formfleisch-Vorderschinken*, Sahne, Ei und Parmesankäse	12,60 €
55	Spaghetti della la Famiglia mit Schweinefiletspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	13,90 €
56	Spaghetti Marinara mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce	14,50 €
57	Spaghetti Scampi mit Garnelen und Knoblauch in Tomatensauce	15,80 €
58	Penne all'Arrabbiata kurze Nudeln mit Oliven ⁸ und Kapern in pikanter Tomatensauce	11,20 €
59	Penne di Pollo mit Hähnchenfilet und frischen Champignons in Sahnesauce	13,50 €
60	Penne alla Siciliana mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in Tomatensauce	15,20 €
61	Tagliatelle al Salmone Bandnudeln mit Lachs in leichter Hummer-Sahnesauce ^{1,9}	15,50 €
63	Lasagne al Forno Schichtblattnudeln mit Tomaten-Fleischsauce, im Ofen mit Käse überbacken	12,50 €
64	Gnocchi alla Sorrentina Kartoffelklößchen mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce	12,90 €



Sehr gern belegen wir die Pasta nach Ihren Wünschen.
Die Preise für Extrabeläge finden Sie auf der letzten Seite.

di Maiale vom Schwein

Alle Schweinefleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

71	Scaloppa Milanese paniertes Schnitzel vom Schweinefilet nach Wiener Art	19,50 €
72	Scaloppine ai Funghi Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce	20,50 €
73	Scaloppine al Pepe verde Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer und Sahnesauce	20,30 €
74	Scaloppine al Gorgonzola Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce	21,00 €
76	Saltimbocca alla Romana Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	21,90 €
77	Scaloppine alla la Famiglia Schweinefiletmedaillons mit frischen Tomaten und Mozzarella in Tomaten-Weißweinsauce	22,00 €

di Manzo vom Rind

Alle Rindfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

81	Bistecca alla Griglia argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter	26,90 €
82	Bistecca ai Funghi argentinisches Rumpsteak mit frischen Champignons in Sahnesauce	27,50 €
84	Filetto alla Griglia Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter	34,00 €
85	Filetto al Pepe verde Filetsteak mit grünem Pfeffer und Sahnesauce	35,80 €
86	Filetto al Gorgonzola Filetsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce	37,50 €

Sehr gern ergänzen wir Ihre Wahl mit weiteren Beilagen. Beilagen finden Sie auf der letzten Seite.

d'Agnello vom Lamm

Alle Lammfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

- 91 Costolette d'Agnello alla Griglia
Lammkoteletts vom Grill
- 92 Costolette d'Agnello al Vino rosso
Lammkoteletts mit Kräutern in Rotweinsauce



24,80 €

27,00 €

di Pollo vom Hähnchen

Alle Hähnchenfleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

- 94 Petti di Pollo al Pommery
Hähnchenbrustfilet in Pommery-Senfsauce
- 95 Petti di Pollo ai Funghi
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce

22,50 €

21,00 €

Fegato di Vitello Kalbsleber

Alle Kalbslebergerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

- 97 Fegato alla Griglia
Kalbsleber vom Grill
- 99 Fegato alla Veneziana
geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce

20,50 €

21,50 €

Italienisch genießen.

Pesce

Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

101	Calamari alla Griglia Tintenfische vom Grill	21,90 €
102	Calamari alla Livornese Tintenfischringe mit Oliven ⁸ , Kapern und Knoblauch in pikanter Tomatensauce	23,50 €
103	Filetto di Salmone alla Griglia Lachsfilet vom Grill	23,50 €
104	Filetto di Salmone al Vino bianco Lachsfilet in Knoblauch-Weißweinsauce	24,90 €
105	Filetto di Salmone alla Cardinale Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce ^{1,9}	26,50 €
107	Scampi Cardinale 5 Riesengarneleen mit Shrimps in Hummer-Sahne-Sauce	28,00 €
108	Scampi alla Griglia Riesengarnelen vom Grill	26,00 €
109	Scampi al Pepe verde Riesengarnelen mit grünem Pfeffer in Sahnsauce	27,50 €
110	Scampi al Forno Riesengarnelen mit Knoblauch, Olivenöl und Weißwein im Ofen gebacken	27,00 €

Solo per Bambini

für Kinder

121	Pizza Bambino mit Tomaten, Mozzarella und frischen Champignons oder Formfleisch-Vorderschinken*	7,50 €
122	Spaghetti Bambino mit Tomatensauce oder Tomaten-Fleischsauce	7,50 €
123	Milanese Bambino kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	8,50 €

Desserts

140 *Gelato misto*

gemischte Eiscrème¹

4,20 €

141 *Gelato misto con Panna*

gemischte Eiscrème¹ mit Sahne

4,80 €

142 *Cassata alla Siciliana*

sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten

7,80 €

143 *Tartufo*

italienische Schokbeiscrème

7,90 €

144 *Zabaione*

Eierschaumcrème mit einer Kugel Vanilleeis, mit Marsala aromatisiert

8,90 €

145 *Tiramisu* hausgemacht

7,90 €

146 *Ciliegie calde*

heiße Kirschen mit Vanilleeis

7,90 €

147 *Panna Cotta*

hausgemacht

7,80 €



Extra Beilagen für alle Gerichte

Parmesan	3,00 €
alle Nudelsorten	3,50 €
Pommes frites	3,00 €

Extra Beläge für Pizzen & Pasta

Schafskäse	3,00 €
Knoblauch	1,60 €
scharfe Peperoni	1,60 €
Salami	3,00 €
Schinken	3,00 €
Champignons	2,50 €

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff	2 koffeinhaltig	3 chininhaltig
4 mit Konservierungsstoff	5 mit Antioxidationsmittel	7 mit Ingwerauszug
8 geschwärzt mit Eisenglukonat	9 mit Geschmacksverstärker	10 sulfithaltig

* gek. Formfleischvorderschinken, aus Schulterteilen gefügt, enthält Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker

** Weichkäse aus Kuhmilch



Bevande calde

warme Getränke

210	Tasse Kaffee	Tasse	3,00 €
211	Espresso	Tasse	2,90 €
212	Espresso Macchiato	Tasse	3,20 €
213	Doppio Espresso	Tasse	3,90 €
214	Cappuccino	Tasse	3,10 €
215	Latte Macchiato	Tasse	3,90 €
216	Milchkaffee	Schale	3,60 €
217	Tee verschiedene Sorten	Glas	2,80 €

Bevande fredde

kalte Getränke

221	Coca-Cola ^{1,2}	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,20 €
222	Fanta ^{1,5}	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,20 €
223	Sprite	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,20 €
224	Spezi ^{1,2,5}	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,20 €
225	Apfelschorle	0,20 l	2,70 €	0,40 l	4,30 €
226	Acqua Panna italienisches Mineralwasser still			Fl. 0,25 l	3,40 €
227	Acqua Panna italienisches Mineralwasser still			Fl. 0,75 l	6,80 €
228	San Pellegrino italienisches Mineralwasser medium			Fl. 0,25 l	3,40 €
229	San Pellegrino italienisches Mineralwasser medium			Fl. 0,75 l	6,80 €
230	Bad Liebenwerder Tonic Water ³			Fl. 0,25 l	3,40 €
231	Bad Liebenwerder Ginger Ale ^{1,7}			Fl. 0,25 l	3,40 €
232	Fiesta Bitter Lemon ³			Fl. 0,25 l	3,40 €
233	Apfelsaft	0,20 l	3,00 €	0,40 l	4,90 €
234	Orangensaft	0,20 l	3,00 €	0,40 l	4,90 €
235	Kirschnektar	0,20 l	3,20 €	0,40 l	4,90 €
236	Johannisbeersaft	0,20 l	3,00 €	0,40 l	4,90 €
237	Maracujasaft	0,20 l	3,00 €	0,40 l	4,90 €
238	Bananennektar	0,20 l	3,40 €	0,40 l	4,60 €
239	KiBa Kirsch- & Bananennektar	0,20 l	3,40 €	0,40 l	4,90 €

Birre Bier

261	Warsteiner Pils vom Fass	0,30 l	3,00 €
262	Warsteiner Pils vom Fass	0,50 l	4,20 €
263	König Ludwig dunkel vom Fass	0,30 l	3,00 €
264	König Ludwig dunkel vom Fass	0,50 l	4,20 €
265	Maisels Weißbier Hefe vom Fass	0,30 l	3,00 €
266	Maisels Weißbier Hefe vom Fass	0,50 l	4,20 €
267	Maisels Weißbier Kristall, Hefe dunkel oder Hefe alkoholfrei	Fl. 0,50 l	4,00 €
268	Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,30 €
269	Radler	0,30 l	3,20 €
270	Radler	0,50 l	4,20 €

Alcoholi Spirituosen

301	Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,20 €
302	Williamsbirne	2 cl	3,20 €
303	Vecchia Romagna italienischer Brandy	2 cl	4,30 €
304	Remy Martin Cognac	2 cl	6,00 €
305	Jim Beam Bourbon	2 cl	4,90 €
306	Johnnie Walker ¹ Scotch	2 cl	4,90 €
307	Chivas Regal ¹ Scotch 12 years old	2 cl	6,00 €
308	Grappa Hausmarke	2 cl	3,50 €

Liquori & Amari Liköre & Bitter

311	Amaretto ¹	2 cl	3,00 €
312	Sambuca	2 cl	3,00 €
313	Amaro Averna	2 cl	3,40 €
314	Ramazzotti	2 cl	3,40 €
315	Fernet Branca	2 cl	3,00 €
316	Jägermeister	2 cl	3,00 €
317	Baileys	2 cl	3,60 €

Longdrinks

321	Wodka-Lemon ³		5,90 €
322	Cuba Libre		6,20 €
323	Gin-Tonic ³		5,90 €
324	Whisky ¹ -Cola ^{1,2}		5,90 €

Prosecco

- 401 **„Di Carlo“ Prosecco Treviso DOC Frizzante**
trocken, perlender Weißwein, gekeltert aus 100 % Glera, die im Trevigiano, dem Kernland des italienischen Proseccoanbaugebiets, gedeihen. Leuchtende, strohgelbe Farbe, feine, zahlreiche Perlage; delikate Apfelnoten mit einem dezenten floralen Duft; erfrischend weich, angenehme Säure
- 0,1l 4,80 €
- 402 **Valdo Prosecco VSQ Spumante**
brut, fruchtiger, unverwechselbarer Duft, der an Birne erinnert. Schlank, angenehme Struktur mit einem feinen, langen Nachklang.
- Fl. 0,75l 29,20 €

Vino bianco

Weißweine offen

- 403 **Lambrusco dell Emilia IGT**
Italien / Emilia Romagna
Der hell gekelterte Riunite Lambrusco Emilia Bianco ist ein Sommerkind unter den Perlweinen. Fruchtiger Duft, sehr aromatisch, mit einer gekonnten Frische und einer abgerundeten Süße.
- 0,2l 5,50 €
- 404 **Pinot Grigio DOC**
Italien / Veneto / Agricola Cavazza
trocken, frisch, fruchtig, kräftig als Terrassenwein und zu leichten Vorspeisen
- 0,2l 6,00 €
- 405 **Chardonnay IGT**
Italien / Veneto / Agricola Cavazza
trocken, strohgelb, angenehmes Bukett, frisch, grasig, feinfruchtig mit Apfelnoten, süffig
- 0,2l 6,00 €
- 406 **„Friso“ Trebbiano d`Abruzzo DOP**
Italien / Abruzzen / Cantina Colle Moro
trocken, helles Strohgelb mit grünen Nuancen, delikat, frisch, nach grünem Gras, harmonisch mit langem Abgang
- 0,2l 6,50 €

Vino rosé

Roséwein offen

- 407 **„Friso“ Cerasuolo d`Abruzzo Rosato DOP**
Italien / Abruzzen / Cantina Colle Moro
trocken, Lebhaftes helles Kirschrot, delikat, wenig, ausgeprägte Frucht, Noten von kleinen, roten Früchten, frisch, harmonisch, kantige Note im Nachhall
- 0,2l 6,30 €

