

Unsere Biere vom Fass



Wernesgrüner Pils Legende

Goldgelbes, naturtrübes Pilsener, erfrischend spritzig mit einer dezenten Hopfenbittere und einem für unfiltrierte Biere typischen abgerundeten Körper bei 4,9% Alkohol.

0,25l

0,3l

0,5l

3,40 € 4,90 €



Duckstein Rotblond Original

Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten und angenehm bitterem Abgang.

3,60 € 5,30 €



Poretti Originale #4

Italienisches Lager mit fruchtig-aromatischen Noten, harmonisch im Abgang.

3,60 €

5,30 €

Unsere Flaschenbiere



Carlsberg 0.0 % Alkoholfrei

Aromatisches alkoholfreies Premium Lager mit den spezifischen Charakteristiken von Carlsberg Beer und 0,0% Alkohol.

0,33l

0,5l

3,90 €



Carlsberg Premium Beer

Internationales Premium Lager nach Pilsener Brauart. Mit feiner Hopfennote, perfekt ausbalanciert.

3,90 €



Erdinger Alkoholfrei

Sportlicher Durstlöscher: Malzaromatisch, leicht süßlich, anregende Bittere, schmeckt vollmundig-frisch.

5,50 €



Erdinger Weißbier

Der Klassiker: Feinwürzig-harmonisch, vollmundig, wunderbar spritzig. Jeder Schluck macht Lust auf mehr!

5,50 €

Aperitivo ohne Alkohol



Limoncello Spritz

Alkoholfreier Limoncello mit Tonic Water

Glas

7,50 €



Crodino

Crodino auf Eis mit Soda

6,90 €



Müller Dry Zero

Alkoholfreier Gin von Gustav Müller aus Dürrröhrsdorf mit Tonic Water

7,50 €



Mocktail Pepe Roso

Unser Haus-Mocktail - Orangensaft mit Zitronensaft, Grenadine und frischer Minze

7,50 €

Aperitivo-Cocktails



Glas Prosecco

Glas

5.20 €



Martini Bianco oder Rosso

1,2,3,a,b

5.50 €



Aperol Spritz oder Pink Grapfruit

1,2,3,a,b

7.90 €



Campari Spritz oder Amarfi

,2,3,a,b

8.20 €



Campari Orange oder Tonic

(1,2,3,a,b)

8.20 €



**Limoncello Spritz oder Pink Graperuit oder
Bitter Lemon**

1,2,3,a,b

7.90 €



Sarti Pink Grapfruit , Lemon oder Spritz

1,2,3,a,b

7.90 €



Lillet Wildbeery

1,2,3,a,b

7.50 €

Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| 1. Bruschetta Mediterranea | 7,90 € |
| Knuspriges Brot mit Avocado und Sardinen 4 Stück (a,d,g) | |
| 2. Carpaccio di Manzo | 15,90 € |
| fein geschnittenes Rindfleisch mit Rucola & Parmesan (a,e,g,i) | |
| 3. Focaccia die Pinsa con Mozzarella | 11,50 € |
| Pinsateig mit geschmolzenen Mozzarella (a, e,g,i) | |
| 4. Insalata Caprese | 9,90 € |
| frische Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (g,h,i) | |
| 5. Tapas mediterrane Miste | 15,90 € |
| frische Tapas nach Tagesangebot in gemischter Auswahl (a,b,e,f,g,h,i)
Preis pro Person | |
| 6. Eisberg e Pera | 13,90 € |
| Eisbergsalat mit Birnen, Emmentaler Käse und Walnüssen (d,e,h,i) | |
| 7. Insalata sale e pepe | 11,90 € |
| Blattspinat mit Granatapfel, gehobelter Parmesan und Orange (d,h,i) | |
| 8. Insalata Mediterrane | 13,90 € |
| gemischter Salat mit Tunfisch, Mais, Feta Käse und Croutons (c,d,h,i,g) | |
| 9. Italienischer Salat | 14,80 € |
| italienischer gemischter Salat mit gekochten Ei, Emmentaler Käse und Würfel vom gekochten Schinken (d,e,f,g) | |

Zuppa - Suppen

- | | |
|---|---------|
| 20. Minestrone | 8,90 € |
| italienische Gemüsesuppe mit frischen Gemüse und Kräutern (a,i) | |
| 21. Zuppa di Pesce | 16,50 € |
| Fischsuppe mediterraner Art mit Meeresfrüchten (a,b,d,f,i) | |
| 22. Zuppa di Pollo | 12,50 € |
| Hühnersuppe mit zarten Fleisch und aromatischen Gemüse (a,i) | |
| 23. Zuppa di Pomodoro | 9,90 € |
| cremige Tomatensuppe mit Basilikum und Olivenöl (a,d,g,i) | |

Pinsa Romana

30. Pinsa Romana Capricciosa

Römische Pinsa mit Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven (a,e,g,h,i)

15.90 €

31. Pinsa Romana Quattro Stagioni

Römische Pinsa mit Salami, Schinken, Pilze, und gegrillte Paprika (a,h,i)

16.90 €

32. Pinsa Romana Mediterranea

Römische Pinsa mit Rucola, Kirschtomaten, Rohschinken & Parmesanflocken (a,g,h,i)

17.90 €

33. Pinsa Romana Quattro Formaggi

Römische Pinsa ohne Tomatensoße - mit Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, und Pecorino (a,g,h,i)

18.90 €

34. Pinsa Romana Gorgonzola e Pera

Römische Pinsa mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen (a,e,g,h,i)

20.90 €

35. Pinsa Barbacoa

Römische Pinsa mit gebratenen Hackfleisch (a,e,g,h,i)

18.90 €

36. Pinsa Boccadillo di Polo

geschlossene römische Pinsa mit Hühnchen & Salat (a,e,g,h,i)

16.90 €

37. Pinsa Vegetariana

Römische Pinsa mit Zucchini, Melanzone, Peperoni, Kartoffelscheiben (a,e,g,h,i)

14.90 €

38. Pinsa Romana Tonno

Römische Pinsa mit Thunfisch & Zwiebeln (a,e,g,h,i)

16.90 €

39. Pinsa Romana Lucifero

Römische Pinsa mit scharfer Salami, Peperoni und Zwiebeln (a,e,g,h,i)

16.90 €

Risotto

40. Risotto Boscaiola

18.50 €

Risotto mit Spargelspitzen, Artischocken und Pilzen (a,g,h,i)

41. Risotto Italia

18.90 €

Risotto mit Garnelen, Mozzarella, Basilikum, Kirschtomaten und Pistazienkerne (e,h,g,i)

42. Risotto Sale e Pepe

19.50 €

Risotto mit Gorgonzola, Birne & Walnüssen (e,h,g,i)

43. Risotto Mare e Monte

19.90 €

Risotto mit Garnelen, Pilzen und Trüffelsauce (b,g,i)

Primi piatti - PastaGerichte

50. Lasagne di Verdura

16.50 €

Lasagne mit saisonalen Gemüse (VEGI) (a,g,h,i)

51. Linguine alla Vongole

18.90 €

Linguini Pasta mit Venusmuscheln (a,b,e,f,g,h,i)

52. Rigatoni al Forno

16.90 €

Rigatoni überbacken mit Tomatensauce, Hackfleisch & Mozzarella (a,e,g,h,i)

53. Rigatoni Cacio e Pepe

15.50 €

Rigatoni mit Pecorino Romano & Pfeffer (a,b,d,g,h,i)

54. Spaghetti Carbonara

16.90 €

Spaghetti nach italienischer Zubereitung mit Ei, Parmesan, Pecorino Käse & Guanciale (a,c,g,h,i)

55. Linguine frutte di Mare

17.90 €

Linguini Pasta mit Meeresdrüchte (a,c,h,i,g,f)

Secondi di Carne - Hauptgericht mit Fleisch

*alle Gänge werden mit gemischten Salat oder
Marktgemüse der Saison serviert. Mit Pommes oder
italienischen Bratkartoffeln*

60. Pluma Iberico alla Pietra

26,90 €

zartes Stück vom Iberico-Schwein vom heißen Stein mit dreierlei Soßen (a,e,g,h,i)

61. Iberico Secreto alla Pietra

25,90 €

saftiges Stück (geheimes Filet) vom Iberico-Schwein vom heißen Stein
mit dreierlei Soßen (a,e,g,h,i)

62. Carne filetto alla Pietra

36,90 €

Rinderfilet vom heißen Stein mit dreierlei Soßen (a,e,g,h,i)

63. Carne Bistecca alla Pietra

31,90 €

Rumsteak vom heißen Stein mit dreierlei Soßen (a,e,g,h,i)

64. Fegato di Manzo alla Veneziana

23,50 €

Rinderleber nach venezianischer Art mit Zwiebeln, Weisswein und
schwarzen Pfefferkörnern (a,g,e,h,i)

65. Cotolete alla Milanese

27,90 €

Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art (a,e,g,h,i)

Hauptgericht mit Fisch

*alle Gänge werden mit gemischten Salat oder
Marktgemüse der Saison serviert. Mit Pommes oder
italienischen Bratkartoffeln*

70. Polpo alla Luciana

27.90 €

Im Ofen gegarter Oktopus mit Tomaten, Knoblauch, Oliven und Kapern (a,d,g,h,i,f)

71. Scaloppina di Pesce Spada alla Agrumi

28.90 €

Schwertfisch in feiner Orangensoße (a,d,g,h,i)

72. Salmone Arrosto al Forno con Puré

26.90 €

Im Ofen gebratener Lachs mit cremigen Kartoffelpüree (a,c,e,d,f,i)

73. Filetto di Orata Mediterranea

29.90 €

Doradenfilet nach Mediterraner Art Zubereitet (a,d,g,h,i)

Kinder Menü

Spaghetti Napoli

7.90 €

Spaghetti mit Tomatensauce (a,i)

Spaghetti Carbonara

7.90 €

Spaghetti nach italienischer Zubereitung mit Ei, Parmesan,
Pecorino Käse & Guanciale (a,c,g,i)

Pinsa Margarita Bambino

8.50 €

Pinsa mit Tomatensauce & Käse (a,i)

Pinsa Salami Bambino

9.50 €

Pinsa mit Tomatensauce & Salami (a,i,g)

Pinsa Prosciutto Bambino

9.50 €

Pinsa mit Tomatensauce & Hinter-Kochschinken (a,g,i)