

# 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 € 1.90 €

## **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  
3.90 € 0.5l

## **Carlsberg Premium Beer**

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

3.90 €

## **Erdinger Alkoholfrei**

Sportlicher Durstlöscher: Malz aromatisch, 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 Dürrrorfsdorf 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

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

# Zuppa - Suppen

<b>20. Minestrone</b>	8,90 €
italienische Gemüsesuppe mit frischen Gemüse und Kräutern (a,i)	
<b>21. Zuppa di Pesce</b>	16,50 €
Fischsuppe mediterraner Art mit Meeresfrüchten (a,b,d,f,i)	
<b>22. Zuppa di Pollo</b>	12,50 €
Hühnersuppe mit zarten Fleisch und aromatischen Gemüse (a,i)	
<b>23. Zuppa di Pomodoro</b>	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 Hähnchen & Salat (a,e,g,h,i)

16.90 €

## **37. Pinsa Vegetariana**

Römische Pinsa mit Zucchini, Melanzane, 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 - Pasta Gerichte

### **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 & Peffer (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)