

Antipasti -- Vorspeisen

- 1. Antipasto all'italiana - Italienische Vorspeise** € 15,00
Prosciutto crudo, salame, prosciutto cotto, olive verdi, grana padano, mozzarella, pane
Roher Schinken, Salami, Kochschinken, grüne Oliven, grana padano, Mozzarella, Brot 11, 16, 17, 31
- 2. Antipasto caprese – Caprese Vorspeise** € 10,00
Mozzarella, pomodoro, cetriolo, olio d'oliva, sale, origano, pane
Mozzarella, Tomate, Gurke, Olivenöl, Salz, Oregano, Brot 17, 31
- 3. Bruschetta pane e pomodoro – Bruschetta-Brot und Tomate** € 10,00
Pane tostato con cubetti di pomodoro, aglio, capperi, olio d'oliva, sale, origano
Geröstetes Brot, mit Tomatewürfel, Knoblauch, Kapern, Olivenöl, Salz, Oregano 16, 17, 31
- 4. Bruschetta contadina – Bauern Bruschetta** € 15,00
Pane tostato con pomodori secchi, melanzane, paprika, carciofi, origano, sale iodato, olio d'oliva
Geröstetes Brot mit getrockneten Tomaten, Auberginen, Paprika, Oregano, Jodsalz, Olivenöl 16, 17, 31
- 5. Bruschetta mista - gemischte Bruschetta** € 16,50
Pane tostato con carciofi, pomodori secchi, gorgonzola, schiacciata piccante, speck, pomodoro, olive verdi, origano, sale iodato, olio d'oliva
Geröstetes Brot mit Artischocken, getrockneten Tomaten, Gorgonzola, scharfe Schiacciata, speck, Tomatenwürfel, grüne Oliven, Oregano, Jodsalz, Olivenöl 16, 17, 31

Porzione unica - Einzelportion

- 32. Patatine fritte - Pommes Frites*** 9, 11, 16, 17, 29, 31, 32 € 5,50
- 33. Patatine dolci fritte - Süß Kartoffelpommes*** 9, 11, 16, 17, 29, 31, 32 € 8,00
- 34. Crocchette di patate - Kartoffelkroketten** 9, 11, 16, 17, 29, 31, 32 € 8,00

* Patatine fritte condite con sale aromatico a base di sale, paprica, cipolla, pepe, origano aglio. A richiesta si possono condire solo con sale iodato.
Pommes frites, gewürzt mit einem aromatischen Salz aus Salz, Paprika, Zwiebeln, Pfeffer, Oregano und Knoblauch.
Auf Wunsch auch nur mit jodiertem Salz gewürzt.



Insalate - Salat

- | | |
|--|----------------|
| 11. Insalata verde, piccola – Grüner Salat, klein | € 4,50 |
| Iceberg, olio d'oliva, sale e aceto di vino bianco
<i>Iceberg, Olivenöl, Salz und Weißweinessig 4, 16, 31</i> | |
| 12. Insalata verde, grande – Grüner Salat, groß | € 6,50 |
| Insalata verde con olio d'oliva, sale e aceto di vino bianco
<i>Grüner Salat mit Olivenöl, Salz und Weißweinessig 4, 16, 31</i> | |
| 13. Insalata mista, piccola – Gemischter Salat, klein | € 7,00 |
| Iceberg, radicchio, paprica, cetriolo, pomodoro, cipolla, olio, sale, aceto balsamico
<i>Eisberg, Radicchio, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebel, Olivenöl, Salz, balsamico Essig 4,16,17, 31</i> | |
| 14. Insalata mista, grande – Gemischter Salat, groß | € 8.50 |
| Iceberg, radicchio, paprica, cetriolo, pomodoro, cipolla, olio, sale, aceto balsamico
<i>Eisberg, Radicchio, Gurke, Tomate, Zwiebel, Öl, Salz, Balsamico-Essig 4,16,17, 31</i> | |
| 15. Insalata mista con tonno, piccola – Salat gemischter mit Tunfisch, klein | € 7,50 |
| Iceberg, radicchio, Paprika, cetriolo, pomodoro, tonno, cipolla, olio, sale, aceto balsamico,
<i>Eisberg, Radicchio, Zwiebel, Gurke, Tomate, Thunfisch, Öl, Salz, Balsamico-Essig 4, 16, 17, 31</i> | |
| 16. Insalata mista con tonno, grande – Salat gemischter mit Tunfisch, groß | € 9.50 |
| Iceberg, radicchio, paprica, cetriolo, pomodoro, tonno, cipolla, olio, sale, aceto balsamico
<i>Eisberg, Radicchio, Paprika, Zwiebel, Gurke, Tomate, Thunfisch, Öl, Salz, Balsamico-Essig 4, 16, 17, 31</i> | |
| 17. Insalata di rucola – Rucolasalat | € 8,00 |
| Rucola, olive nere, capperi, pomodorini, cipolla, olio, sale, aceto, origano
<i>Rucola, kleine Tomaten, schwarze Oliven, Kapern, Zwiebeln, Öl, Salz, Essig, Oregano 16, 17, 20</i> | |
| 18. Insalata di pomodoro –Tomatensalat | € 8,00 |
| Pomodoro, olive verdi, capperi, cipolla, olio d'oliva, sale, origano
<i>Tomaten, Zwiebeln, grüne Oliven, Kapern, Öl, Salz, Oregano 4, 16, 17, 31</i> | |
| 19. Insalata caprese – Capresesalat | € 9.50 |
| Iceberg, pomodori, cipolla, mozzarella, olio d'oliva, sale, origano
<i>Eisberg, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella, Öl, Salz, Oregano 17, 31</i> | |
| 20. Insalata marinara – Marinara-Salat | € 14,00 |
| Iceberg, rucola, cetriolo, pomodorini, tonno, salmone, gamberetti, cipolla olio, sale, aceto balsamico
<i>Eisberg, Rucola, Gurke, kleine Tomaten, Zwiebel, Thunfisch, Lachs, Garnelen, Öl, Salz, Balsamico-Essig 3, 4, 16, 17, 31,</i> | |
| 21. Insalata contadina – Bauernsalat | € 12,00 |
| Iceberg, radicchio, rucola, carota, cetriolo, capperi, olive verdi e nere, paprika, pomodorini,
cipolla, olio, sale, aceto di vino bianco
<i>Eisberg, Radicchio, Rucola, Karotte, Gurke, Kapern, grüne Oliven, schwarze Oliven, Paprika, Kirschtomaten,
Zwiebeln, Öl, Salz, Weißweinessig 17, 20, 31</i> | |



Pizza

- 44. Pizza Margherita** € 10.00
 Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomate, Mozzarella, Basilikum 16, 17, 31
- 45. Pizza Rosa** € 16.00
 Pomodoro, mozzarella, aglio, rucola, salmone affumicato, basilico
Tomate, Knoblauch, Mozzarella; Rucola, Räucherlachs, Basilikum 16, 17, 31, 34
- 46. Pizza Michele** € 13,00
 Pomodoro, speck, emmentaler, mozzarella
Tomate, Speck, Emmentaler, Mozzarella 16, 17, 31, 34
- 47. Pizza Grazia** € 15.00
 Pomodoro, broccoli, gamberetti, mozzarella
Tomaten, Brokkoli, Garnelen, Mozzarella 2, 3, 16, 17, 20, 31
- 48. Pizza Anna** € 13,00
 Pomodoro, würstchen, pepe nero, mozzarella, patate fritte
Tomate, Würstchen, schwarzer Pfeffer, Mozzarella, Pommes 16, 17, 31, 32, 34
- 49. Pizza Roma** € 14.00
 Pomodoro, pepe nero, salame, prosciutto cotto, carciofi, mozzarella; pecorino grattugiato, basilico
Tomate, schwarz Pfeffer, Salami, Kochschinken, Artischocken, geribener Pecorino, Mozzarella, Basilikum 2, 3, 16, 17, 31, 34
- 50. Pizza Vaticano – Vatikan** € 13,00
 (Base bianca) Olio, sale, mozzarella, pancetta affumicata, peperone giallo, pepe bianco, basilico
 (Weiße Basis) Öl, Salz, Mozzarella, geräucherter Speck, gelber Paprika, weißer Pfeffer, Basilikum 16, 17, 31, 34
- 51. Pizza Napoli** € 13.00
 Pomodoro, acciughe, capperi, aglio, mozzarella, origano
Tomaten, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Mozzarella, Origano 2, 16, 17, 31
- 52. Pizza Esplosione del Vesuvio – Vesuvexplosion** € 13.50
 Pomodoro, salame piccante, olive nere, peperoncino (extra piccante), mozzarella, basilico
Tomate, scharfe Salami, schwarze Oliven, Chili (extra scharf), Mozzarella, Basilikum 16, 17, 20, 31
- 53. Pizza Montescaglioso** € 15,00
 Pomodoro, prosciutto cotto, pancetta, cipolla rossa, asparagi verdi, olive nere, mozzarella, origano, basilico
Tomate, Kochschinken, Speck, rote Zwiebel, grüner Spargel, schwarze Oliven, Mozzarella, Oregano, Basilikum 20, 16, 17, 31,
- 54. Pizza Genovese** € 13,00
 Pomodoro, cipolla dorata e rossa, olive nere e verdi, mozzarella
Tomate, goldene und rote Zwiebel, schwarze und grüne Oliven, Mozzarella 16, 17, 20, 31, 34
- 55. Pizza Bolognese** € 13.00
 Sugo alla bolognese, mozzarella, basilico
Bolognesesauce, Mozzarella, Basilikum 5, 16, 17, 31



- 56. Pizza prosciutto crudo– Rohschinkenpizza** € 15.50
 Pomodoro, mozzarella; prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano
Tomate, Mozzarella; Rucola, Rohschinken, Parmesanflocken 16, 17, 31
- 57. Pizza Italia Tricolore** € 15,00
 Pomodoro, spinaci, funghi champignon, pomodorini, mozzarella, basilico
Tomate, Champignons, Spinat, kleine Tomaten, Mozzarella, Basilikum 16, 17, 31
- 58. Pizza Messico – Mexikanische** € 15,00
 Pomodoro, cipolla, pancetta affumicata, mais, paprika, fagioli rossi, peperoncino piccante (medio), mozzarella
Tomate, Zwiebel, Räucherspeck, Mais, Paprika, rote Bohnen, Chili (mittelschärfe), Mozzarella 16, 17, 31, 34, 34
- 59. Pizza Hawaii** € 13,00
 Pomodoro, prosciutto cotto, ananas, mozzarella
Tomate, Kochschinken, Ananas, Mozzarella 16, 17, 31,
- 60. Pizza Quattro stagioni - Vier-Jahreszeiten** € 14.00
 Pomodoro, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, olive nere, mozzarella, basilico
Tomate, Kochschinken, Artischocken, Champignons, schwarze Oliven, Mozzarella, Basilikum, 16, 17, 20, 31
- 61. Pizza Capricciosa** € 14.50
 Pomodoro, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, capperi, olive nere, mozzarella, basilico
Tomaten, Kochschinken, Artischocken, Champignons, Kapern, schwarze Oliven, Mozzarella, Basilikum 16, 17,20, 31, 34
- 62. Pizza Rustica** € 14,00
 Pomodoro, speck, carciofi, funghi champignon, capperi, olive nere, mozzarella, uovo, basilico
Tomaten, Speck, Artischocken, Champignons, Kapern, schwarze Oliven, Mozzarella, Ei, Basilikum 2, 16, 17, 20, 31, 34
- 63. Pizza Quattro formaggi - Vier Käsesorten** € 14.00
 Pomodoro, emmentaler, tilsiter, gorgonzola, mozzarella,
Tomate, Emmentaler, Tilsiter, Gorgonzola, Mozzarella 16, 17, 30, 31
- 64. Pizza Terra e mare – Land und Meer** € 17.50
 Pomodoro, aglio, funghi champignon, asparagi verdi, frutti di mare, prosciutto cotto, olive nere, mozzarella
Tomate, Knoblauch, Champignons, grüne Spargel, Meeresfrüchte, Kochschinken, schwarze Oliven, Mozzarella 2, 3, 16, 17, 20, 31
- 65. Pizza Ortolana – Gemüse** € 14.50
 Pomodoro, cipolla, funghi champignon, asparagi bianchi, paprika, olive nere, mozzarella, basilico
Tomaten, Zwiebeln, Champignons, weisse Spargel, Paprika, schwarze Oliven, Mozzarella, Basilikum 16, 17, 20, 31
- 66. Pizza Tonno e cipolla - Thunfisch-Zwiebel** € 14.00
 Pomodoro, cipolla, tonno, pepe nero, mozzarella
Tomate, Zwiebel, schwarzer Pfeffer, Thunfisch, Mozzarella 2,16, 17, 31
- 67. Pizza Funghi – Pilze** € 12.00
 Pomodoro, funghi champignon, pepe nero, mozzarella
Tomate, Champignons, schwarzer Pfeffer, Mozzarella 16, 17, 31
- 68. Pizza Salame – Salami** € 12,50
 Pomodoro, salame dolce, pepe nero, mozzarella
Tomate, süße Salami, schwarzer Pfeffer, Mozzarella 16, 17, 31
- 69. Pizza Prosciutto cotto – Kochschinken** € 12.50
 Pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella
Tomate, Kochschinken, Mozzarella 16, 17, 31



- 70. Pizza prosciutto cotto e funghi** €13.50
 Pomodoro, prosciutto cotto, Champignons, pepe nero, mozzarella
Tomate, Kochschinken, Champignon, schwarze Pfeffer, Mozzarella 16, 17, 31
- 71. Pizza Gorgonzola – Gorgonzola** € 13.50
 Pomodoro, gorgonzola, mozzarella
Tomate, Gorgonzola, Mozzarella 16, 17, 31
- 72. Pizza Gamberetti – Garnelen** €16.00
 Pomodoro, gamberetti, pepe nero, mozzarella
Tomate, Garnelen, Mozzarella 2, 3, 16, 17, 31
- 73. Pizza Frutti di mare – Meeresfrüchtepizza** € 17,00
 Pomodoro, frutti di mare, mozzarella
Tomate, Meeresfrüchte, Mozzarella 2, 3, 13, 16, 17, 31
- 74. Pizza Pane – Brot** € 6,50
 (Base bianca) Olio, sale, origano --- (Weißer Boden) Öl, Salz, Oregano 17, 31
- 75. Pizza Aglio e olio - Knoblauch-Öl** € 7,00
 (Base bianca) Olio, sale; aglio, origano --- (Weiße Boden) Öl, Salz, Knoblauch, Oregano 16, 17, 31
- 76. Calzone** € 15.50
 Pomodoro, origano, salame, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere, mozzarella
Tomate, Oregano, Salami, Kochschinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven, Mozzarella 16, 17, 20, 31
- 77. Calzone terra e mare – Land und Meer** € 17.50
 Pomodoro, aglio, prosciutto cotto, funghi champignon, asparagi verdi, olive nere, mozzarella, frutti di mare
Tomaten, Knoblauch, Champignons, grüner Spargel, Meeresfrüchte, Champignons, Kochschinken, schwarze Oliven, Mozzarella 2, 3, 13, 16, 17, 20, 31
- 78. Pizza Rossini** € 14.00
 Pomodoro, mozzarella, olive nere, uovo sodo, maionese, basilico
Tomaten, Mozzarella, schwarze Oliven, hartgekochtes Ei, Mayonnaise, Basilikum 16, 17, 20, 29, 30, 31,
- 79. Pizza carbonara** € 14,50
 (Base bianca) Mozzarella, pancetta, pepe nero, pecorino, tuorlo d'uovo, prezzemolo
 (Weißer Boden) Mozzarella, Speck, schwarzer Pfeffer, Pecorino, Eigelb, Petersilie 9, 16, 17, 29, 30, 31
- 80. Pizza Lucana** € 15,00
 (Base bianca) Mozzarella, salsiccia fresca di maiale con finocchio, paprika dolce e medio piccante, prezzemolo
 (Weißer Boden) Mozzarella, frische Schweinewurst mit Fenchel, süßem und mittelscharfem Paprika, Petersilie 16, 17, 31
- 81. Pizza Capri** € 14,00
 Pomodoro, mozzarella, fette di mozzarella e pomodoro freschi affettati, origano, sale, olio d'oliva, basilico
Tomaten, Mozzarella, frische Mozzarella- und Tomatenscheiben, Oregano, Salz, Olivenöl, Basilikum 16, 17, 31



Spaghetti

- 86. Spaghetti alla Vesuviana - Vesuv-Sauce** € 13,00
Sugo di pomodoro con aglio, olive verdi, capperi, origano, mozzarella, basilico
Tomatensauce mit Knoblauch, grüne Oliven, Kapern, Oregano, Mozzarella, Basilikum 16, 17, 31,33
Origine: Campania -Napoli -- Herkunft: Kampanien – Neapel
- 87. Spaghetti alla bolognese** € 13,00
Sugo di carne tritata mista di manzo e maiale, grana padano, basilico
gemischtes Hackfleisch vom Rind und Schwein mit Grana Padano, Basilikum 5, 16, 17, 30, 31
Origine: Emilia-Romagna –Bologna – Herkunft: Emilia-Romagna – Bologna
- 88. Spaghetti Aglio e olio e peperoncino – Knoblauch und Öl und Chili** € 11.50
Aglio e olio e peperoncino piccante e prezzemolo
Öl, Knoblauchzehen, Peperoni, Petersilie 17, 31, 35 *Origine: Campania -Napoli -- Herkunft: Kampanien – Neapel*
- 89. Spaghetti alla Carbonara** € 13.50
Pancetta affumicata con pecorino romano, tuorli d'uovo e pepe nero
Geräucherter Speck mit Pecorino Romano, Eigelb und schwarzem Pfeffer 6, 9, 16, 17, 29, 31
Origine: Lazio – Roma --Herkunft: Latium – Rom
- 90. Spaghetti alla San Giovannino di nonna Rosa** € 13.50
Olive nere, acciughe e capperi, pomodorini freschi, basilico*
*Sardellen mit schwarzen Oliven, Kapern, frischen kleine Tomaten, Basilikum**
**a richiesta anche con pangrattato * auf Nachfrage auch mit Semmelbrösel 2, 16, 31,35*
Origine: Basilicata – Puglia -- Herkunft: Basilikata - Apulien
- 91. Spaghetti in Purgatorio** € 13,50
Sugo di pomodoro con aglio con uova, basilico---*Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebel, Eier, Basilikum 17,29, 30,31*
Origine: Campania- Basilicata -- Herkunft: Kampanien – Basilikata
- 92. Spaghetti alla Maresciallo – Marshall-Spaghetti** € 14.00
Cipolla, pancetta affumicata con sugo di pomodoro con soffritto di cipolla, sedano e carota, panna, pepe, basilico
Zwiebeln, Geräucherter Speck mit Tomatensauce mit sautierten Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Sahne, Pfeffer, Basilikum 5, 16, 17, 31,34 *Origine: Campania -- Herkunft: Kampanien*
- 93. Spaghetti alla Puttanesca*** € 13,50
Sugo di pomodoro con aglio*, olive nere, acciughe, capperi e grana padano, prezzemolo
Tomatensauce, schwarzen Oliven, Sardellen, Kapern und Grana Padano-Käse, Petersilie 4, 16, 17, 31,33*
Origine: Lazio –Roma -- Herkunft: Latium - Rom
- 94. Spaghetti all' Amatriciana*** € 13.50
Sugo di pomodori con pancetta affumicata sfumata con vino bianco, pecorino romano, basilico
*Tomatensauce*mit geräuchertem Speck mit Weißwein, Pecorino Romano, Basilikum 16, 31, 33,34*
Origine: Lazio – Amatrice -- Herkunft: Latium – Amatrice
- 5. Spaghetti ai frutti di mare* - mit Meeresfrüchten*** € 16,50
Sugo di pomodoro con aglio con frutti di mare, pepe nero, prezzemolo
Tomatensauce mit Knoblauch mit Meeresfrüchten, schwarzem Pfeffer, Petersilie 2, 3, 13, 16, 31
**contiene piccoli pezzi di guscio dei molluschi - * kleine Schalentierstücke enthalten* *Origine: Puglia- Taranto -- Herkunft: Apulien – Tarent*
- 96. Spaghetti con salmone - Spaghetti mit Lachs** € 18,00
Olio, Aglio, vino bianco, sale, pepe nero, salmone, pomodorini, prezzemolo
Öl, Knoblauch, Weißwein, Salz, schwarzer Pfeffer, Lachs, Kirschtomaten, Petersilie 2, 6,16,17,30,31,60



Rigatoni & Penne

- 108. Rigatoni alla Vesuviana - Vesuv-Sauce** € 13.00
109. Penne alla Vesuviana - Vesuv-Sauce € 13.00
Sugo di pomodoro con aglio, olive verdi, capperi, origano, mozzarella, basilico
Tomatensauce mit Knoblauch, grüne Oliven, Kapern, Mozzarella, Basilikum 16, 17, 31,33
Origine: Campania -Napoli -- Herkunft: Kampanien – Neapel
- 110. Rigatoni alla Bolognese** € 13.00
111. Penne alla Bolognese € 13,00
Sugo di carne tritata mista di manzo e maiale con grana padano e basilico
gemischtes Hackfleisch vom Rind und Schwein mit Grana Padano-Käse und Basilikum 4, 5, 6, 16, 17, 30,31, 36
Origine: Emilia-Romagna-Bologna – Herkunft: Emilia-Romagna-Bologna
- 112. Rigatoni alla Mareciallo – Marschall Rigatoni** € 14.00
113. Penne alla Mareciallo – Marschall Penne € 14,00
Sugo di pomodoro con soffritto di cipolla, sedano, carota, pancetta e panna
Tomatensauce mit sautierten Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Speck und Sahne 6, 16, 17, 31,34
Origine: Campania -- Herkunft: Kampanien
- 114. Rigatoni ai quattro formaggi -- Vier Käse** € 14.50
115. Penne ai quattro formaggi -- Vier Käse € 14,50
Cipolla, panna, emmentaler, tilsiter, gorgonzola, grana padano, pepe nero, prezzemolo
Zwiebel, Sahne, Emmentaler, Tilsiter, Gorgonzola, Grana Padano-käse, schwarzer Pfeffer, Petersilie 6, 16, 30, 31
Origine: Italia -- Herkunft: Italien
- 116. Rigatoni alla boscaiola - Holzfäller** € 14,00
117. Penne alla boscaiola - Holzfäller € 14,00
Panna e prosciutto cotto con funghi champignon, pepe nero, prezzemolo
Sahne und gekochter Schinken mit Champignon, schwarzer Pfeffer, Petersilie 6, 16, 31
Provenienza: Italia -- Herkunft: Italien
- 118. Rigatoni al baffo con tonno e piselli - Al Baffo mit Thunfisch und Erbsen** € 15,00
119. Penne al baffo con tonno e piselli - Al Baffo mit Thunfisch und Erbsen € 15,00
Sugo di pomodoro con soffritto di verdure, prosciutto cotto e panna, con tonno e piselli
Tomatensauce mit gebratenem Gemüse, Kochschinken und Sahne, dazu Thunfisch und Erbsen 2, 5, 6, 16, 17, 31
Origine: Italia -- Herkunft: Italia
- 120. Rigatoni con tonno e limone - Thunfisch und Zitrone** € 14,00
Olio, cipolla, tonno, scorza e succo di limone, prezzemolo
Öl, Zwiebel, Thunfisch, Zitronenschale und Zitronensaft, Petersilie 2, 3, 17, 31, 60
Herkunft: Apulien -- Origine: Puglia
- 121. Penne all'arrabbiata** € 12.50
Sugo di pomodoro* con aglio, con peperoncino piccante
*Tomatensauce * mit Knoblauch, mit scharfer Paprika 16, 17, 31*
** contiene buccia di pomodoro - * enthält Tomatenschalen*
Origine: Lazio – Roma -- Herkunft: Latium – Rom
- 122. Penne e broccoli con gamberetti – Penne und Brokkoli mit Garnelen** € 15.00
Aglio, gamberetti, broccoli, pepe nero, prezzemolo
Knoblauch, Garnelen, Brokkoli, schwarzer Pfeffer, Petersilie 2, 3, 16, 17, 31,
Origine: Italien -- Herkunft: Italien
- 123. Penne con verdure- Penne mit gemischtem Gemüse** € 13.50
Aglio, verdure miste, sugo di pomodoro con soffritto di verdure, pepe nero, prezzemolo
Knoblauch, gemischtes Gemüse, Tomatensauce mit gebratenem Gemüse, schwarzer Pfeffer, Petersilie 5,31



Tortellini

- 132. Tortellini alla Bolognese - Tortellini Bolognese-Sauce** € 15.00
Tortellini con carne, sugo di carne tritata mista di manzo e maiale, grana padano, basilico
Tortellini mit Fleisch, gemischte Rinderhackfleisch und Schweinefleischauc,
Grana Padano Käse, Basilikum 5, 16, 17, 29,30, 31
- 133. Tortellini panna e funghi al profumo di limone** € 16.50
Tortellini mit Fleisch, Sahne und Pilzen mit Zitronenduftgeschmack
Tortellini con carne, cipolla, panna, funghi, noce moscata, succo e buccia di limone, grana padano, pepe misto
Tortellini mit Fleisch, Zwiebel, Sahne, Champignons, Muskatnuss, Saft und Schale Zitronen, Grana Padano-Käse,
gemischter Pfeffer 17, 29, 30, 31
- 134. Tortellini ricotta e spinaci con speck - Tortellini Ricotta und Spinat mit Speck** € 14.50
Speck, sugo di pomodoro con cipolla, pepe, grana padano, basilico
Speck, Tomatensauce mit Zwiebel, Pfeffer, Grana Padano, Basilikum 5, 16, 17, 29,30,31
- 135. Tortellini prosciutto cotto e panna - Tortellini mit Kochschinken und Sahne** € 15,50
Tortellini con carne, Cipolla, prosciutto cotto, panna, pepe, grana padano, prezzemolo
Tortellini mit Fleisch, Zwiebeln, Kochschinken, Sahne, Pfeffer, Grana Padano, Petersilie 5, 17, 29,30,31
- 136. Tortellini prosciutto crudo in crema di parmigiano al profumo di basilico** € 15,50
Tortellini mit Rohschinken in Parmesancreme mit Basilikumduftgeschmack
Panna, parmigiano, pepe nero, noce moscata, basilico
Sahne, Parmesan, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Basilikum 5, 17,29,30, 31

Gnocchi

- 149. Gnocchi ai quattro formaggi – Gnocchi mit vier Käsesorten** € 13.50
Cipolla, panna, emmentaler, tilsiter, gorgonzola, grana padano, pepe nero, prezzemolo
Zwiebel, Sahne, Emmentaler, Tilsiter, Gorgonzola, Grana Padano, schwarzer Pfeffer, Petersilie 16, 31
- 150. Gnocchi al sugo di pomodoro - Gnocchi mit Tomatensauce** € 12.00
Sugo di pomodoro con soffritto di verdure, pepe bianco, basilico
Tomatensauce mit sautiertem Gemüse, weißem Pfeffer, Basilikum 5, 16, 17, 31,
- 151. Gnocchi primavera- Gnocchi primavera** € 14,00
Cipolla, zucchine, olive nere, pomodorini, pepe bianco, basilico,
Zwiebeln, Zucchini, schwarze Oliven, kleine Tomaten, weißer Pfeffer, Basilikum 16,17, 31, 16



Linguine & Fusilli

- 160. Linguine in sautè di cozze - Linguine mit sutierten Muscheln** €16.50
 Aglio, vino bianco, pomodorini, prezzemolo, pepe nero, basilico
Knoblauch, Weißwein, Kirschtomaten, Petersilie, schwarzer Pfeffer, Basilikum 2,13,4,31
- 161. Linguine al nero di seppia - Linguine mit Tintenfischtinte** € 16,50
 Nero di seppia, olio, aglio, pomodorini, vongole, basilico
Tintenfischtinte, Öl, Knoblauch, frische Tomaten, Venus muscheln, Basilikum 2,13,31
- 162. Linguine alla Papalina – Linguine Auf Päpstliche Art** € 14.50
 Prosciutto crudo con cipolla, tuorli d'uovo e grana padano e pepe nero
Roher Schinken mit Zwiebeln, Eigelb und Grana Padano und schwarzem Pfeffer 9, 16, 17, 29, 30, 31
Origine: Lazio – Roma --Herkunft: Latium – Rom
- 163. Fusilli con pesto di rucola - Fusilli mit Rucola-Pesto** € 13.00
 Rucola, aglio, pecorino, grana padano, sale, olio di girasole, mandorle, pomodorini
Rucola, Knoblauch, Grana padano Käse, Salz, Sonnenblumeöl, Mandeln, frische Tomaten 31,47
- 164. Fusilli al salmone – Fusilli mit Lach** € 18,00
 Olio, aglio, vino bianco, sale, pepe nero, salmone. pomodorini, prezzemolo
Öl, Knoblauch, Weißwein, Salz, schwarzer Pfeffer, Lachs, Kirschtomaten, Petersilie 2, 6, 16,17,30, 31, 60

Pasta e legumi --- Nudeln & Hülsenfrüchte

- 165. Pasta e ceci al sugo -- Nudeln und Kichererbsen mit Sauce** € 12,00
 Pasta corta con ceci e sugo di pomodoro con cipolla, sedano, carota
Kurze Nudeln mit Kicherebsen und Tomatensauce mit Zwiebeln, Sellerie, Karotten 5, 31, 16, 17
- 166. Pasta e fagioli al sugo -- Nudeln und Bohnen mit Sauce** € 12,00
 Pasta corta con fagioli e sugo di pomodoro con cipolla, sedano, carota
Kurze Nudeln mit Bohnen und Tomatensauce mit Zwiebeln, Sellerie, Karotten 5, 31, 16
- 167. Pasta e lenticchie al sugo - Nudeln und Linsen mit Sauce** € 12,00
 Pasta corta con lenticchie e sugo di pomodoro con cipolla, sedano, carota
Kurze Nudeln mit Linsen und Tomatensauce mit Zwiebeln, Sellerie, Karotten 5, 31, 16
- 168. Pasta e piselli al sugo -- Nudeln und Erbsen in Sauce** € 12,00
 Pasta corta con piselli al sugo al sugo di pomodoro cipolla, sedano, carota
Kurze Nudeln mit Erbsen in Tomatensauce mit Zwiebeln, Sellerie, Karotten 5,31



Risotti

N.B. Tempo di attesa 30 minuti – Hinweis: Wartezeit 30 Minuten

- 173. Risotto allo zafferano – Safranrisotto** € 16,50
Mantecato con burro, zafferano e Grana Padano
Risotto cremig mit Butter, Weißwein, Safran und Grana Padano-Käse 4,16, 17, 18, 30, 31
- 174. Risotto con asparagi – Risotto mit Spargel** € 16,50
Con asparagi verdi e bianchi sfumato con vino bianco e Grana Padano
Mit grünem und weißem Spargel, mit Weißwein und Grana Padano-Käse 4,17, 18, 30, 31,33
- 175. Risotto funghi e pancetta affumicata - Risotto mit Pilzen und geräuchertem Speck** € 16,50
Con funghi e pancetta affumicata, sfumato con vino bianco, pepe nero e Grana Padano
Mit Pilzen und geräuchertem Speck, Weißwein, schwarzem Pfeffer und Grana Padano-Käse 4,16, 17, 18, 30, 31, 34
- 176. Risotto ai frutti di mare – Risotto mit Meeresfrüchten** € 16,50
Ai frutti di mare sfumato con vino bianco e pepe nero -- Meeresfrüchterisotto mit Weißwein und schwarz Pfeffer
2, 3, 16,13,17, 18, 31, 33
- 177. Risotto al pomodoro – Tomatenrisotto** € 14,50
Olio, cipolla, aglio, pomodoro, brodo vegetale, burro, grana padano, basilico
Öl, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Gemüsebrühe, Butter, Grana Padano-Käse, Basilikum 16,17,30,31,33
- 178. Risi e bisi - Reis und Erbsen** € 15,50
Cipolla, pancetta affumicata, vino bianco, prezzemolo, brodo di carne, piselli, burro, grana padano, pepe nero
Zwiebeln, geräucherter Speck, Weißwein Petersilie, Fleischbrühe, Erbsen, Butter, Grana Padano-Käse, schwarz Pfeffer
4,16, 17, 18, 30, 31, 33, 34, 36
- 179. Risotto Omaggio Chef Marchesi "Oro e zafferano"** € 22,00
Risotto Omaggio Chef Marchesi "Gold und Safran"
Risotto mantecato con burro e formaggio, vino bianco, cipolla, zafferano e foglia d'oro
Risotto mit Butter und Grana Padano-Käse, Weißwein, Zwiebeln, Safran und Blattgold 4, 16, 17, 18, 30, 31

Al forno --- Überbacken

- 186. Penne alla bolognese** € 15,50
- 187. Rigatoni alla bolognese** € 15,50
- 188. Lasagna alla bolognese** € 16,50
- 189. Tortellini alla bolognese** € 16,50
Sugo di carne tritata mista manzo e maiale, panna, prosciutto cotto, mozzarella
gemischtes Hackfleisch vom Rind und Schwein, Sahne, Kochschinchen, Mozzarella 2, 5, 16, 17, 31, 30, 36
Origine: Emilia-Romagna – Herkunft: Emilia Romagna
- 190. Penne al baffo con tonno e piselli - mit Thunfisch und Erbsen** € 16,50
- 191. Rigatoni al baffo con tonno e piselli - mit Thunfisch und Erbsen** € 16,50
Prosciutto cotto, tonno, piselli, panna, sugo di pomodoro con soffritto di verdure, mozzarella
Gekochter Schinken, Erbsen, Thunfisch, Sahne, Tomatensauce mit sautiertem Gemüse, Mozzarella 2, 5,16, 17, 30, 31
Origine: Italia – Herkunft: Italien
- 192. Gnocchi alla sorrentina** € 13,50
Sugo di pomodoro con aglio, mozzarella, basilico
Vesuvius Tomatensauce mit Knoblauch, Mozzarella, Basilikum 6, 16, 17, 30, 31
Origine: Campania - Sorrento -- Herkunft: Kampanien – Sorrent



Secondi di carne - -Hauptgerichte mit Fleisch

202. Cotoletta di petto di pollo impanata - Con patatine fritte e con insalata verde € 15,00

Petto di pollo impanato senza uova e senza lattosio - Insalata iceberg con olio d'oliva, sale, aceto di vino

Paniertes Hähnchenbrust - Mit Pommes Frites* und mit grünem Salat

Eier- und laktosefrei panierte Hähnchenbrust 6,16, 17, 31 - Grüner Salat mit Olivenöl, Salz Weißweinessig 4, 16, 31

203. Cotoletta di tacchino impanata - Con patatine fritte e con insalata verde € 15,00

Fettina di tacchino impanato senza uova e senza lattosio - Insalata iceberg con olio d'oliva, sale e aceto di vino

Paniertes Putenbrust - Mit Pommes Frites* und mit grünem Salat

Eier- und laktosefrei panierte Putenkotolett 6, 16, 17, 31- Grüner Salat mit Olivenöl, Salz und Weißweinessig 4, 16, 31

204. Cotoletta di maiale impanata - Con patatine fritte e con insalata verde € 14,50

Lombo di maiale impanato con uova e senza lattosio - Insalata iceberg con olio d'oliva, sale e aceto di vino

Paniertes Schweineschnitzel - Mit Pommes Frites* und mit grünem Salat

Eier- und laktosefrei panierte Schweinelende 6,16, 17, 31 - Grüner Salat mit Olivenöl, Salz und Weißweinessig 4, 16, 31

205. Scaloppina di pollo al limone - Con pane e insalata verde € 14,50

Petto di pollo in padella con fondo di limone –

Hähnchenschnitzel mit Zitrone - Mit Brot und grünem Salat

Hähnchenbrust mit Zitronenboden 16, 17, 31,36

206. Scaloppine di pollo alla mediterranea – Con pane e insalata verde € 14,50

Petto di pollo in padella con pomodorini e olive

Hähnchenschnitzel nach mediterraner Art - Mit Brot und grünem Salat

Hähnchenbrust in einer Pfanne mit Kirschtomaten und Oliven 4, 16, 17, 31, 60

* Patatine fritte condite con sale aromatico a base di sale, paprica, cipolla, pepe, origano aglio. A richiesta si possono condire solo con sale iodato-
Pommes frites, gewürzt mit einem aromatischen Salz aus Salz, Paprika, Zwiebeln, Pfeffer, Oregano und Knoblauch.
Auf Wunsch auch nur mit jodiertem Salz gewürzt.

Secondi di pesce - -Hauptgerichte mit Fisch

218. Calamari alla romana – Calamari nach römischer Art € 15,00

Calamari impanati fritti con patatine fritte

Gebratener paniertes Tintenfisch mit Pommes Frites 2, 3,16, 17, 31

219. Filetto di orata al limone – Con pane e insalata verde € 17,00

Doradefilr mit Zitrone -Mit grünem Salat und Brot

Filetto di orata con con fondo di limone - Gebratenes Doradefilet mit Zitronenboden 2, 3, 16, 17, 31

220. Filetto di orata all' acqua pazza - Con pane e insalata verde € 17,50

Doradefilet in Acquapazza - Mit grünem Salat und Brot

Filetto di orata in padella con pomodorini e olive

Gebratenes Doradefilet mit Cherrytomaten und Oliven 2, 3, 16, 17, 31

221. Acrhome di salmone – Lachs Acrhome € 22,00

Salmone alla piastra con olio, sale, pepe nero, limone, con insalata di cetrioli e pomodorini, patate fritte spicy

Gegrillter Lachs mit Öl, Salz, schwarzem Pfeffer, Zitrone, mit Gurken- und Kirschtomatensalat,

Kartoffelecken mit Schale spicy 2, 3, 16, 17, 31,36,49,50



Bevande calde --- Warme Getränke

231. Caffè espresso ²³	€ 3,00
232. Caffè espresso decaffeinato – Entkoffeniert EspressoKaffee	€ 3,50
233. Caffè grande - Tasse Kaffee ²³	€ 3,00
234. Caffè grande decaffeinato	€ 3,50
235. Cappuccino ²³	€ 4,50
236. Latte macchiato ²³	€ 3,50
237. Tazza di tè –Tasse Tee	€ 3,50

Aperitivo alcolico -- alkoholischer Aperitif

238. Aperol Spritz	€ 8.50
239. Aperol Spritz mit Snack (Chips, Erdnüsse, Oliven) ^{14, 31, 34}	€ 10,50
240. Sanbitter rosso	€ 8,00
241. Sanbitter rosso mit Snack (Chips, Erdnüsse, Oliven) ^{14, 31, 34}	€ 10.00
242. Crodino biondo	€ 8,00
243. Crodino biondo mit Snack (Chips, Erdnüsse, Oliven) ^{14, 31, 34}	€ 10,00

Aperitivo analcolico -- analkoholischer Aperitif

244. Crodino biondo	€ 7,00
245. Sanbitter rosso	€ 7,00

Bevande analcoliche -- alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
260./278. Apfelschorle	€ 3,00	€ 4,00
261./279. Bitter Lemon ²⁴	€ 3,00	€ 4,00
262./280. Classic Wasser	€ 3,00	€ 4,00
263./281. Coca Cola	€ 3,00	€ 4,00
364./282. Cola Light	€ 4,00	€ 4,50
365./283. Cola Zero	€ 4,00	€ 5,00
266./284. Fanta Orange	€ 3,00	€ 4,00
267./285. Johannisbeere	€ 3,00	€ 4,00
268./286. Kirschorle	€ 3,00	€ 4,00
269./287. Mezzo Mix	€ 3,00	€ 4,00
270./288. Mineralwasser	€ 3,00	€ 4,00
271./289. Orangeschorle	€ 3,00	€ 4,00
372./290. Pfirsich Eistee	€ 3,00	€ 4,00



373./291. Sprite	€ 3,00	€ 4,00
374./292. Sprudel süß	€ 3,00	€ 4,00
375./293. Stilles Wasser	€ 3,00	€ 4,00
276./294. Traubenschorle	€ 3,00	€ 4,00
277./295. Zitronen Eistee	€ 3,00	€ 4,00

		0,75l
315. Flasche Wasser Classic		€ 6,00
316. Flasche Wasser Medium		€ 6,00
317. Flasche Wasser Süß		€ 6,00
318. Flasche Wasser Stilles		€ 6,00

Vino rosso --- Rotweine

		0,25l
330. Trollinger Trocken		€ 5,50
331. Valpolicella Trocken		€ 5,50
332. Bardolino Trocken		€ 5,50
333. Chianti Trocken		€ 5,50
334. Lambrusco Süßwein		€ 5,50

Vino bianco...---..Eisweine

		0,25l
345. Riesling Trocken		€ 5,50
346. Frascati Trocken		€ 5,50

Weißherbst

		0,25l
356. Spätburgunder rosé		€ 5,50
<i>Halbtrocken aus Trauben nur einer Rebsorte bereiteter deutscher Roséwein</i>		

Weinschorle

		0,25l
370./371. Schorle rot-sauer/Schorle rot-süß	Trollinger	€ 4,50
372./373. Schorle weißherbst-sauer/ Schorle weißherbst-süß	Ries	€ 4,50
374./375. Schorle weiss-sauer/ Schorle weiss-süß	Spätburgunder rosé	€ 4,50



Spumante --- Sekt

380. Bicchiere – Glas Zonin Sekt	0,10 l	€ 5,00
381. Spumante -Zonin Sekt	0,70 l	€ 20,00

Birre in bottiglia -- Flaschenbier

Birre senza glutine—Glutenfreibier

390. Lammsbräu	0,33l	€ 4,50
391. Bitburger Helles	0,33l	€ 4,50
392. Zoller Helles	0,33l	€ 4,50
393. Zoller Hefe	0,50 l	€ 6,00
394. Zoller Hefe <i>Alkoholfrei</i>	0,50l	€ 6,00
395. Lammsbräu <i>Alkoholfrei</i>	0,33l	€ 4,50
396. Peroni	0,33l	€ 4,50

Birre in bottiglia --- Flaschenbier

Con glutine... mit Gluten

410. Hirsch Gold 0,50 l	€ 4,50
411. Hirsch Pils 0,33 l	€ 3,50
412. Hirsch Kristall 0,50 l	€ 4,50
413. Hirsch Hefeweizen Alkoholfrei 0,50 l	€ 4,50
414. Hirsch Hefeweizen 0,50 l	€ 4,50
415. Hirsch Sport Weizen 0,50 l	€ 4,50
416. Radler sauer 0,50l	€ 4,50
417. Radler süß 0,50l	€ 4,50
418. Radler sauer 0,33l	€ 3,50
419. Radler süß 0,33l	€ 3,50
420. Cola Weizen 0,50l	€ 4,50



Liquori.. --- Spirituosen

	2cl	4cl
430./442. Grappa	€ 4,00	€ 6,00
431./443. Williams Christ Birne	€ 3,00	€ 5,00
432./444. Malteser	€ 3,00	€ 5,00
433./445. Baileys	€ 3,00	€ 5,00
434./446. Sambuca	€ 3,00	€ 5,00
435./447. Branca Menta	€ 3,00	€ 4,50
436./448. Averna	€ 3,00	€ 4,50
437./449. Amaro Lucano	€ 3,00	€ 4,50
438./450. Jägermeister	€ 3,00	€ 4,50
439./451. Fernet Branca	€ 3,50	€ 5,00
440./452. Ramazzotti	€ 3,50	€ 4,50
441./453. Limoncello	€ 3,50	€ 5,50

Cognac . & Whiskey

	2cl	4cl
460. Vecchia Romagna		€ 5,50
461./462. Jack Daniels	€ 4,00	€ 6,00

Dessert --- Nachtisch

480. Tiramisù della casa – Hausgemachtes Tiramisù	€ 7,50
481. Sorbetto Limone Zitronensorbet	€ 8,00
482. Arancia – Orangensorbet	€ 8,00
483. Cocco - Kokonussorbet	€ 8,00

