



Aperitivi - Aperitifs

Bitterino alkoholfreier Aperitif, pur oder mit Mineralwasser	0,1 l	3,80
Martini bianco, rosso, dry	5 cl	4,00
Campari ¹ Soda	5 cl	5,50
Campari ¹ Orange	5 cl	7,00
Prosecco Bellussi, DOC Brut	0,1 l	6,50
Prosecco Bellussi, DOC Brut	Fl. 0,75 l	39,00
Prosecco Aperol ¹	0,1 l	7,00
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze	0,2 l	6,50

Antipasti - Vorspeisen

Mozzarella di Buffalo con Pomodori e Basilico frischer Büffel-Mozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum	9,50
Carpaccio di Manzo e Rucola e Parmigiano hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Zitrone, Olivenöl, Parmesan und Rucola	10,50
Vitello Tonnato dünne Scheiben vom Kalbsrücken in Thunfisch-Karpersauce	10,50
Frutti di Mare Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses	10,50
Antipasto Misto aus der Vitrine	10,50
Antipasto Misto per due nach Art des Hauses	20,00

Zuppe - Suppen

Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe	5,50
Zuppa di Pesce mediterrane Fischsuppe	10,50



Insalata - Salate

Insalata Mista gemischter Salat mit Cherrytomaten	6,50
Insalata di Rucola, Parmigiano, Pomodorini e Pinoli Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan	9,50
Insalata con Scampi großer gemischter Salat mit gebratenen Großgarnelen und Fenchel	12,50

Formaggi - Käse

Formaggi Misti eine Auswahl an italienischem Käse, serviert mit Fruchtsenf	9,50
---	------

Pasta

Spaghetti al Pomodoro Spaghetti mit Cherrytomatensauce	8,00
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoni Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperonis	8,50
Penne all' Arrabbiata kurze Nudeln mit pikanter Tonatensauce	9,00
Tagliatelle con Punte di Filetto e Rucola hausgemachte Bandnudeln mit Filetspitzen und frischen Champignons	12,50
Linguini con Scampi feine Bandnudeln mit Garnelen und Zucchiniestreifen in Kirschtomatensauce	14,50



Pizza

Bruschetta 4 Stück	4,00
Focaccia con Rosmarino e olio d'oliva Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl	3,00
Focaccia con Gorgonzola e aglio Pizzabrot mit Gorgonzolakäse und Knoblauch	5,50
Focaccia con Tonno Pizzabrot mit Thunfischstücken	6,50
Focaccia con Prosciutto di Parma e olio d'oliva Pizzabrot mit Parmaschinken und Olivenöl	7,50
<hr/>	
Pizza Margherita mit Mozzarella und Basilikum	7,50
Pizza Salami mit Salami ^{4,5}	8,50
Pizza Prosciutto mit gekochtem Vorderschinken ^{*.4,5}	8,50
Pizza Funghi mit frischen Champignons	8,50
Pizza Napoli mit Sardellen und Oliven ^{8,9}	8,50
Pizza Mista mit Salami ^{4,5} , gekochtem Vorderschinken ^{*.4,5} , Champignons und Peperonis	9,00
Pizza Tonno mit Thunfischstücken und Zwiebeln	9,00
Pizza Gorgonzola mit Gorgonzolakäse, Spinat und Knoblauch	9,50
Pizza Speciale mit Parmaschinken, Parmesan, Rucola und Cherrytomaten	11,00
Pizza Frutti di Mare mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch	11,50
Pizza „La Posta“ mit italienischer pikanter Salami, Rucola und Parmesankäse	11,50





Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln
und frischem Gemüse der Saison als Beilage serviert

Carne - Fleischgerichte

Scaloppine al Lemon Kalbsmedaillons mit Zitronensauce	17,50
Saltimbocca alla Romana Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	19,50
Filetto di Manzo Rinderfiletmedaillons mit kaltgepresstem Olivenöl und Knoblauch	21,00
Filetto di Manzo alla griglia argentinisches Filetsteak vom Grill	22,00
Filetto di Manzo al pepe verde argentinisches Filetsteak mit grüner Pfeffersauce	24,50

Pesce - Fisch

Salmone alla griglia Lachsfilet vom Grill	17,50
Salmone in Crosta Medaillons vom Island Lachs mit Dijonsenf überbacken	19,50
Scampi alla griglia Großgarnelen vom Grill mit kaltgepresstem Olivenöl und Knoblauch	20,00
Scampi alla Mediterranea gebratene Großgarnelen nach sizilianischer Art mit Olivenöl, Knoblauch und Cherrytomaten	20,50
Scampi alla Zafferano gebratene Großgarnelen vom Grill mit Safrancreme und Minze	22,50

Liebe Gäste,

wir bieten Ihnen täglich frische Fischspezialitäten aus Fluss und Meer an.
Bitte informieren Sie sich an unserer Vitrine über unsere tagesaktuellen Angebote
an frischem Fisch und Krustentiere, die unser Küchenchef gerne nach Ihren Wünschen zubereitet.
Gerne empfehlen wir Ihnen auch den passenden Wein zu Ihrer Auswahl.

Dessert

Tiramisu hausgemacht	5,00
Cassata hausgemacht	5,00



Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino Mineralwasser	2,20	5,00
Aqua Panna stilles Mineralwasser	2,20	5,00
Staatl. Fachingen Gourmet Medium besonders fein perlend - lebendig	2,00	4,60
Staatl. Fachingen Gourmet Still natürlich rein - gesund	2,00	4,60
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,2}	2,30	4,00
Coca-Cola light ^{1,2,6,13}	2,30	4,00
Fanta ^{1,5}	2,30	4,00
Sprite	2,30	4,00
Spezi ^{1,2,5}	2,30	3,90
Fassbrause ¹	2,30	3,90
Schweppes Tonic Water ³	Fl. 0,20 l	2,50
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5}	Fl. 0,20 l	2,50
Schweppes Ginger Ale ¹	Fl. 0,20 l	2,50
Malztrunk ¹	Fl. 0,33 l	2,50
	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,30	4,00
Apfelsaft	2,30	4,00
Kirschsaft	2,30	4,00
Tomatensaft	Fl. 2,30	
Saftschorle verschiedene Sorten	2,30	3,90





Heiße Getränke

Espresso	Tasse	2,20
Kaffee	Tasse	2,80
Cappuccino	Tasse	2,80
Espresso Doppio	Tasse	3,50
Espresso Coretta mit Sambucca, Amaretto oder Grappa	Tasse	4,00
Latte Macchiato	Glas	3,50
Schwarzer Tee Assam, Earl Grey	Glas	2,50
Grüner Tee Jasmin	Glas	2,50
Kräutertee Pfefferminz, Rooibos Orange	Glas	2,50
Früchtetea Moosbeere, Cranberry	Glas	2,50

Biere

Vom Fass	0,3 l	0,4 l
König Pilsener	3,00	4,00
Köstritzer Schwarzbier	3,20	-,--
Gespritztes wahlweise mit Coca-Cola ^{1,2} , Fanta ^{1,5} oder Sprite	3,00	4,00
Saisonbier	0,50 l	4,80
Flaschenbiere		
Schneider Hefeweizen hell	0,50 l	4,50
Schneider Kristallweizen	0,50 l	4,50
Schneider Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,50
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,20





Vino - Offene Weine

	0,20 l	Karaffe 0,25 l	Karaffe 0,50 l
Rotweine			
Nero d'av Avola IGT kraftvoll, körperreich	4,50	5,00	9,90
Montepulciano d' Abruzzo DOP am Gaumen weich, milde Nuancen	4,50	5,00	9,90
Primitivo Salento IGT trocken, samtig im Geschmack	4,50	5,00	9,90
Lambrusco IGT lieblich, süß	4,00	5,00	9,90
Weißweine			
Trebbiano d' Abruzzo DOC fruchtig, trocken	4,50	5,00	9,90
Pinot Grigio IGT frisch und cremig	4,50	5,00	9,90
Chardonnay Veneto IGT feinherb, mit dezenter Säure, trocken	4,50	5,00	9,90
Roséwein			
Rosé mittlerer Körper, weich, saftig	4,50	5,00	9,90
Weinschorle weinhaltiges Mischgetränk, rot oder weiß	4,00		

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna ¹	2 cl	4,50
Remy Martin VSOP ⁶	2 cl	7,50
Hennessee X.O.	2 cl	10,50

Spirits

Malteserkreuz	2 cl	2,80
Vodka	2 cl	2,80
Calvados	2 cl	3,00
Nardini Riserva weiß oder braun ¹	2 cl	5,00



Liköre & Spirits

Grappa Hausmarke	2 cl	2,50
Amaretto Hausmarke	2 cl	2,50
Sambuca Hausmarke	2 cl	2,50
Sambuca Molinari	2 cl	3,00
Amaretto Disaronno	2 cl	3,00
Limoncello	2 cl	3,00
Ramazzotti	2 cl	3,00
Cynar ¹	2 cl	3,00
Amaro Averne	2 cl	3,00
Vecchia Amaro del Capo	2 cl	3,00

Whisky

Tullamore Dew Irish	4 cl	5,50
Johnnie Walker Red Label ¹ Scotch	4 cl	5,50
Jack Daniel's Bourbon	4 cl	6,00
Chivas Regal 12 Years ¹ Scotch	4 cl	7,00

Long Drinks

Alle Long Drinks werden mit Softdrink auf 0,2 l aufgefüllt

Wodka-Bitter Lemon ^{3,5}	4 cl	7,50
Whisky-Cola ^{1,2}	4 cl	7,50
Gin Tonic ³	4 cl	7,50
Cuba Libre ^{1,2}	4 cl	7,50



Weißweine - Flaschen

	0,75 l
Trebbiano d'Abruzzo DOP Weißwein mit fruchtiger Nase und Anklängen exotischer Frucht, am Gaumen mild und saftig	26,50
Chardonnay del Veneto frischer Weißwein mit einladenden Aromen nach tropischen Früchten und Nussnoten, fein herb am Gaumen mit dezenter Säure	26,50
Pinot Grigio IGT klassischer Weißwein aus dem Veneto, frische und grasige Aromen in cremiger Struktur	26,80
Ciro Bianco Librandi der reinrassige Greco Bianco bietet in der Nase florale Noten von Zitrone, Orange und Johannisbeere. Am Gaumen weich und unkompliziert	27,50
Bianco di Custoza IGT frischer Weißwein mit leicht aromatischem Bukett, würzig am Gaumen, leicht und lebhaft	27,50
Grillo Sicilia IGT feines Bukett nach exotischen Früchten, weicher und ausgewogener Geschmack	28,50
Soave Classico DOC Weißwein mit ausgeglichener Säure und guter Struktur, am Gaumen stark mit Noten von Mandeln und tropischen Früchten	28,80
Gavi Di Gavi DOCG Weißwein mit weichem und eleganten Bukett, leichter und lebendiger Fruchtcharakter, langanhaltender Abgang	29,80
Lugana DOC dieser strohgelbe, grünlich schimmernde Lugana ist ein sehr aromatischer, fruchtiger, weicher und delikater Weißwein, er ist zartduftend und würzig zugleich	36,50
Sauvignon blanc IGP aromatischer und frischer Geschmack, Duft von Zitrusfrüchten	49,50



Rotwein - Flaschen

	0,75 l
Merlot del Veneto IGT Rotwein mit köstlichem Duft von Johannisbeeren und Veilchen, weicher Geschmack mit Nuancen von Pflaumen	18,50
Montepulciano d'Ábruzzo DOP Rotwein mit Bukett von roten Früchten mit Anklängen von Maraska-Kirschen und zartwürzigen Noten, saftig im Geschmack mit leichten Tanninen, mittlerer Körper	18,50
Nero d'Ávola IGT Rotwein mit deutlichen Aromen von reifen Früchten und Marmelade, ausgewogener und kraftvoller Geschmack, köperreich	25,50
Chianti Toscana IGT Dieser Rotwein versprüht ein herrliches Bukett von Kirschen, Beeren und blumigen Noten, dem ein Hauch Vanille folgt. Im Geschmack ist er rein und rund, mit schönem Körper und Anklängen von schwarzen Früchten	26,50
Barbera d'Álba DOC Früchte, Gewürze, Schokolade, Lakritze: eine Vielfalt von Aromen, eingebunden in warme, weiche Tannine zeichnet den stoffreichen, üppigen Barbera aus, der zu den ganz großen Weinen gezählt werden darf	28,50
Salice Salentino DOC Rotwein mit Aromen nach roten Beeren, Vanille und Kakao, komplex, nobel und elegant im Geschmack	28,50
Primitivo di Manduria DOC Barrique Rotwein mit intensivem und aromatischem Bukett von roten Früchten wie Himbeeren und Kirschen mit einer Note von Vanille, im Geschmack vollmundig, angenehm und samtig, langanhaltendes Finale	34,50
Valpolicella Ripasso DOCG Rotwein mit fruchtigem Bukett, und einem zartem Hauch von Bittermandel, vollmundig und charaktervoll am Gaumen	35,00
Chianti Classico DOCG Dieser Rotwein mit intensiven Aromen und ausgeprägtem Kirschduft bestätigt am Gaumen feine Röstnoten durch den Ausbau im Holz, fein und aromatisch	37,50
Amarone della Valpolicella Intensiver Rotwein mit kraftvollem Körper und samtigem Geschmack, mit einem Duft nach Kirschen und reifen Brombeeren	54,50