

# Benvenuti

## Herzlich Willkommen



**Taglich geoffnet**  
11.30 bis 22.00 Uhr  
Dienstag Ruhetag

**Vorbestellungen unter:**  
03521 405640  
0176 20615908



# *Cibo*

## *Speisen*



# Zuppe

## Suppen

- |   |  |        |   |
|---|--|--------|---|
| 1 | <b>Crema di pomodori<sub>e</sub></b> - Tomatencremesuppe | 7,30 € |  |
| 2 | <b>Minestrone</b> - Gemüsesuppe                          | 7,30 € |  |
| 3 | <b>Zuppa di aglio<sub>e</sub></b> - Knoblauchcremesuppe  | 8,10 € |  |

---

# Piatti Freddi

## kalte Vorspeisen

- |   |  |         |   |
|---|--|---------|---|
| 4 | <b>Caprese<sub>e</sub></b> - Tomaten, Mozzarella und Basilikum   | 9,80 €  |  |
| 5 | <b>Carpaccio di Manzo<sub>e</sub></b> - Mariniertes Rinderfilet mit Parmesankäse und frischen Champignons              | 13,70 € |   |
| 6 | <b>Vitello Tonnato<sub>ec</sub></b> - Kalbsfleisch mit Thunfischsauce  | 13,70 € |   |
| 7 | <b>Piccolo Antipasto di verdure</b> - kleiner Antipastiteller mit gegrilltem Gemüse                                    | 10,30 € |  |
| 8 | <b>Antipasto Italiano<sub>e</sub></b> - Carpaccio, Kalbsfleisch, Bruschetta, Tomaten, Mozzarella und gegrilltes Gemüse | 14,80 € |   |
| 9 | <b>Bruschetta „Rosso Vino“<sub>e</sub></b> - Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und Oregano     | 7,70 €  |  |



# Insalate

## Salate

- |     |  |         |   |
|-----|--|---------|---|
| 10  | <b>Insalata mista<sub>g</sub></b> – gemischter Salat mit Oliven und Mozzarella-Kugeln                      | 9,70 €  |  |
| 11  | <b>Insalata della casa<sub>g</sub></b> – gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Tomaten                | 13,20 € |   |
| 12  | <b>Insalata di Pollo<sub>g</sub></b> – gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen                          | 14,50 € |   |
| 13  | <b>Insalate alla Chef<sub>g</sub></b> – gemischter Salat mit Parmaschinken, Schafskäse, Oliven und Tomaten | 14,90 € |   |
| 131 | <b>Insalata Ruccola<sub>g</sub></b> mit Cherrytomaten und frischem Parmesan                                | 9,70 €  |  |
- 

# Omelette

- |    |   |         |   |
|----|---|---------|---|
| 14 | <b>Omelette mista<sub>c</sub></b> – Omelett mit Schinken, Champignons, Käse und Salat | 13,90 € |   |
| 15 | <b>Omelette al Funghi<sub>c</sub></b> – Omelett mit Champignons, Käse und Salat       | 13,70 € |  |



# Al forno

## Überbackenes

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 18  | <b>Tortellini al Forno<sub>a</sub></b> – mit Hackfleisch, Schinken und Käse überbacken            | 13,40 €   |
| 19  | <b>Lasagne al Forno<sub>a</sub></b> – mit Hackfleisch, Schinken und Käse überbacken               | 13,40 €   |
| 20a | <b>Carciuffo al Forno<sub>a</sub></b> – Artischocken mit Knoblauch und Sahne, überbacken mit Käse | 12,80 €  |

---

# Spaghetti

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 20 | <b>Spaghetti Agli Olio</b> - mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni  | 12,10 €  |
| 21 | <b>Spaghetti Bolognese</b> - mit Hackfleischsauce  | 12,30 €   |
| 22 | <b>Spaghetti Carbonara<sub>c,d</sub></b> - mit Speck, Eigelb und Sahne   | 13,20 €   |
| 23 | <b>Spaghetti Pomodori</b> - mit Tomatensauce   | 11,80 €  |
| 24 | <b>Spaghetti Frutti di Mare<sub>b,d</sub></b> - mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatensauce                                 | 15,70 €   |
| 25 | <b>Spaghetti „Rosso Vino“<sub>e</sub></b> - mit Geschnetzeltem, Champignons und Zwiebeln in Tomatencremesauce                  | 14,90 €   |
| 26 | <b>Spaghetti con Broccoli e Gorgonzola<sub>e</sub> e Salsiccia</b> mit Brokkoli, Gorgonzola in Sahnesauce und scharfer Salami  | 14,40 €   |
| 27 | <b>Spaghetti della Chef<sub>e</sub></b> - mit Rinderstreifen, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Rucola und Parmesan | 18,40 €   |



Parmesan 2,00 €

Gilt für alle Pastagerichte

# Fettuccine

## Hausgemachte Fettuccine

- 29 **hausgemachte Fettuccine Salmone<sub>d</sub>** – mit Lachs, Zwiebeln und Spinat in Tomatencremesauce 15,70 €
- 30 **hausgemachte Fettuccine con Gambretti e Zucchini<sub>b</sub>** – mit Shrimps, Knoblauch, Zucchini und Hummersauce 15,90 €
- 31 **hausgemachte Fettuccine Gorgonzola<sub>e</sub>** – mit Gorgonzola und Spinat 15,20 € 
- 

# Penne

- 33 **Penne alla Siciliana<sub>5</sub>** – mit Schinken, Champignons und Zwiebeln in Tomatensauce 14,20 €
- 34 **Penne alla Arabiata** – mit Tomatensauce und Knoblauch, scharf 14,10 € 
- 35 **Penne della Chef in Salsa di Tartufo<sub>e</sub>** – mit Rinderstreifen in Trüffelsauce, mit Gemüse der Saison, Rucola und geholbeltem Parmesan 19,60 €
- 

# Tortellini

- 36 **Tortellini Panna e Prosciutto<sub>5,e</sub>** – mit Schinken und Sahnesauce 13,80 €
- 37 **Tortellini Funghi e Prosciutto<sub>5,e</sub>** – mit Pilzen, Schinken und Sahnesauce 14,70 €
- 38 **Tortellini con petto di pollo e verdure in salsa di tartufo** – mit mit Hähnchenbrust und Gemüse der Saison in leichter Trüffelsauce 16,70 €



# Bambini

*Für unsere kleinen Gäste*

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 39 | <b>Spaghetti mit Tomatensauce</b> <sub>a,c</sub>                       | 6,40 €  |
| 40 | <b>Penne mit Bolognese</b> <sub>a,c</sub>                              | 6,80 €   |
| 41 | <b>Pizza Bambini</b> <sub>5,a,c</sub> - mit Käse, Salami oder Schinken | 7,20 €   |



# Pizze

## Pizza

Alle Pizzen sind mit einer leckeren Tomatensauce bestrichen.

43	<b>Pizza Margherita</b> – mit Käse	11,50 €	
44	<b>Pizza Prosciutto</b> <sub>5</sub> – mit Käse und Schinken	13,20 €	
45	<b>Pizza Salame</b> <sub>5</sub> – mit Käse und Salami	13,20 €	
46	<b>Pizza 4 Stagione</b> <sub>5</sub> – mit Käse, Pilzen, Salami, Schinken und Artischocken	14,70 €	
47	<b>Pizza Proscuitto e Funghi</b> <sub>5</sub> – mit Schinken, Pilzen und Käse	14,20 €	
48	<b>Pizza Tonno</b> <sub>d</sub> – mit Zwiebeln, Thunfisch und Käse	14,70 €	
49	<b>Pizza Mista</b> <sub>5</sub> – mit Schinken, Salami, Pilzen und Peperoni	14,90 €	
50	<b>Pizza Pazza</b> <sub>e</sub> – mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesan	14,60 €	
51	<b>Pizza Gorgonzola e Spinaci</b> <sub>e</sub> – mit Spinat und Gorgonzolakäse	14,20 €	
52	<b>Pizza Calzone</b> <sub>5</sub> – mit Pilzen, Salami, Schinken, Artischocken und Käse	14,80 €	
53	<b>Pizza Bismarck</b> <sub>5,c</sub> – mit Schinken, Spiegelei und Käse	14,20 €	
54	<b>Pizza di Avolo</b> <sub>e</sub> – mit Knoblauch, Peperoni, Schafskäse und Champignons	14,40 €	
55	<b>Pizza Salsiccia</b> <sub>5</sub> – mit scharfer Salami und Käse	13,40 €	
56	<b>Pizza Rucola</b> <sub>e</sub> – mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	15,90 €	
57	<b>Pizza Bella Donna</b> <sub>5,e</sub> – mit Peperoni, Oliven Scharfer Salami, Schafskäse, Knoblauch und Tomaten	15,70 €	
58	<b>Pizza di Martini</b> – mit Bolognese, Salami und Pepperoni	14,60 €	
59	<b>Pizza Rosso Vino</b> – mit Sahne, Rucola, Kirschtomaten und frischem Mozzarella	14,50 €	



Extra Belag ab 2,00 €

# Garne

## Fleischgerichte

61	<b>Petto di Polla alla Griglio</b> – Hähnchenbrust vom Grill	19,20 €
62	<b>Petto di Pollo<sub>e</sub></b> – Hähnchenbrust mit frischen Tomaten Basilikum und Mozzarella überbacken	21,70 €
63	<b>Spezzianto di Pollo<sub>e</sub></b> – Hähnchenfiletstreifen mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesauce	23,40 €
64	<b>Saltimbocca alla Romana</b> – Fleischmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	25,70 €
67	<b>Bistecca di Manzo al Gorgonzola<sub>e</sub></b> – Rumpsteak in Gorgonzolasauce	28,90 €
68	<b>Bistecca alla Griglia</b> – Rumpsteak vom Grill	26,60 €
69	<b>Bistecca con Funghi<sub>e</sub></b> – Rumpsteak mit Champignons	28,80 €



Zu unseren Fleisch- und Fischgerichten reichen wir einen kleinen Salatteller und eine der folgenden Beilagen: Nudeln, Kartoffeln oder Gemüse. Jede weitere Beilage kostet 4,00 €.



# Pesce

## Fischgerichte

70	<b>Salmone alla Griglia<sub>d</sub></b> - Lachsfilet vom Grill	25,40 €
71	<b>Salmone al Forno<sub>d,e</sub></b> - Frischer Lachs aus dem Ofen in Safran-, Hummer- oder Rosa Pfeffer Sauce	27,20 €
72	<b>Scampi alla Griglia<sub>b</sub></b> - gegrillte Scampi	29,60 €
73	<b>Scampi al vino bianco<sub>b,e</sub></b> - gegrillte Scampi in Weißwein-Kräuter-Sauce	31,70 €
731	<b>Scampi ala Livorneze</b> - Scampi in Livorneze Sauce (scharf)	31,60 €



Zu unseren Fleisch- und Fischgerichten reichen wir einen kleinen Salatteller und eine der folgenden Beilagen: Nudeln, Kartoffeln oder Gemüse. Jede weitere Beilage kostet 4,00 €.



# *Dolci*

## *Nachspeisen*



# Dolci

## Nachspeisen

74	<b>Tiramisu<sub>i</sub></b>	7,10 €
75	<b>Vanilleeis</b> - mit heißen Waldbeeren	6,90 €
76	<b>Panna Cotta<sub>e</sub></b> - mit Waldbeeren Italienisches Sahnedessert nach altem Rezept	7,40 €
77	<b>Gemischtes Eis mit Sahne<sub>e</sub></b> - Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis	7,00 €
78	<b>Tartuffoeistorte<sub>i</sub></b> - klassisch italienische Eisspezialität	7,10 €
79	<b>Crème brûlée</b>	7,20 €
80	<b>Profiterole</b>	7,10 €



# *Bevande*

## *Getränke*



# Bevande analcoliche

alkoholfreie Getränke

## Kaffeespezialitäten

Espresso <sub>1</sub>		2,90 €
doppelter Espresso <sub>1</sub>		4,80 €
Cappuccino Italiano <sub>1</sub>		4,10 €
Tasse Kaffee <sub>1</sub>		2,90 €
Latte Macchiato <sub>1</sub>		4,50 €
Heiße Schokolade <sub>1</sub>		3,70 €
Tee		2,90 €

## Softdinks

Rosso Vino Medium Wasser	0,25   3,20 €	0,75   6,10 €
Rosso Vino Still Wasser	0,25   3,20 €	0,75   6,10 €
Tafelwasser (mit Kohlensäure)	0,20   3,00 €	0,40   4,80 €
Tonic <sub>4</sub>	0,20   3,80 €	0,40   5,90 €
Ginger Ale	0,20   3,80 €	0,40   5,90 €
Bitter Lemon <sub>4</sub>	0,20   3,80 €	0,40   5,90 €
Apfelschorle	0,20   3,70 €	0,40   5,70 €
Pepsi <sub>1,2</sub> / Pepsi Zero <sub>1,2,3</sub>	0,20   3,70 €	0,40   5,90 €
Sprite, Fanta <sub>2</sub>	0,20   3,70 €	0,40   5,90 €

## Hausgemachte Limonaden

Heidelbeer-Limonade		0,40   5,90 €
Limette-Minze-Limonade		0,40   5,90 €
Mango-Maracuja-Limonade		0,40   5,90 €
Erdbeer-Limonade		0,40   5,90 €
Waldbeer-Limonade		0,40   5,90 €
Melone-Limette-Maracuja-Limonade		0,40   5,90 €

## Säfte & Nektar

Apfel, Orange, Banane, Kirsch	0,20   3,50 €	0,40   6,30 €
-------------------------------	---------------	---------------



# Bevande alcoliche

## alkoholhaltige Getränke

### Bier

<b>Warsteiner Pilsener</b>	0,30 l 3,90 €	0,50 l 5,30 €
<b>König Ludwig Weißbier vom Fass</b>	0,30 l 3,90 €	0,50 l 5,30 €
<b>König Ludwig Weißbier dunkel</b>		0,5 l Flasche 5,30 €
<b>König Ludwig Schwarzbier</b>		0,5 l Flasche 5,30 €
<b>König Ludwig Alkoholfrei</b>		0,5 l Flasche 5,30 €
<b>Warsteiner Alkoholfrei</b>		0,5 l Flasche 5,30 €
<b>Oberbräu Hell</b>	0,30 l 3,90 €	0,50 l 5,30 €
<b>Oberbräu vom Fass</b>		0,50 l 5,30 €
<b>Diesel, Radler</b>	0,30 l 3,90 €	0,50 l 5,30 €
<b>Meissner Schwerter Privat Pils</b>		0,5 l Flasche 5,30 €
<b>Meissner Schwerter Elbsommer</b>		0,5 l Flasche 5,30 €

### Spirituosen

<b>Martini auf Eis</b>		4cl 5,30 €
<b>Amaretto</b>		4cl 5,80 €
<b>Bailey´s</b>		4cl 6,10 €
<b>Sambuca</b>		4cl 5,80 €
<b>Ramazotti</b>	2cl 3,90 €	4cl 5,90 €
<b>Averna</b>	2cl 3,90 €	4cl 5,90 €
<b>Campari Bitter</b>	2cl 3,90 €	4cl 5,90 €
<b>Aperol</b>	2cl 3,90 €	4cl 5,90 €
<b>Fernet Branco</b>	2cl 3,90 €	4cl 5,90 €
<b>Nordhäuser Doppelkorn</b>	2cl 4,30 €	4cl 5,90 €
<b>Smirnoff</b>	2cl 3,90 €	4cl 5,90 €
<b>Ballantines Finest</b>	2cl 4,90 €	4cl 8,30 €
<b>Asbach Uralt</b>	2cl 4,30 €	4cl 7,20 €



# *Bevande alcoliche*

## *alkoholhaltige Getränke*

### **Aperiti / Sekt / Prosecco**

<b>Prosecco</b>	0,10 l	5,30 €
<b>Fragolino Erdbeer-Prosecco</b>	0,10 l	5,30 €
<b>Aperol-Spritz<sub>2</sub></b>	0,20 l	7,80 €
<b>Mango-Spritz<sub>2</sub></b>	0,20 l	7,80 €
<b>Erdbeer-Spritz<sub>2</sub></b>	0,20 l	7,80 €
<b>Limette-Spritz<sub>2</sub></b>	0,20 l	7,80 €
<b>Melone-Spritz<sub>2</sub></b>	0,20 l	7,80 €
<b>Hugo</b>	0,20 l	7,80 €
<b>Ramazotti Rosato</b>	0,20 l	7,80 €

### **Longdrinks**

<b>Campari Orange<sub>2</sub></b>	0,20 l	7,80 €
<b>Campari Amalfi</b>	0,20 l	7,80 €
<b>Campari Spritz<sub>2</sub></b>	0,20 l	7,80 €
<b>Campari Tonic<sub>4</sub></b>	0,20 l	7,80 €
<b>Wodka Lemon<sub>2</sub></b>	0,20 l	7,80 €
<b>Whisky Cola<sub>1,2,3</sub></b>	0,20 l	7,80 €
<b>Gin Tonic<sub>4</sub></b>	0,20 l	7,80 €
<b>Bacardi Lars mit Sprite</b>	0,20 l	7,80 €



# *Vino*

## *Weinkarte*



# Vini aperti

## Offene Weine

### Vino Bianco / Weisswein - offen

<b>Pinot Grigio IGT trocken</b>	0,25 l	7,20 €	0,50 l	13,70 €
<b>Chardonnay</b>	0,25 l	7,20 €	0,50 l	13,70 €
<b>Hauswein</b>	0,25 l	7,10 €	0,50 l	13,60 €

### Vino Rosato / Roséwein - offen

<b>Rosato</b>	0,25 l	7,30 €	0,50 l	13,90 €
---------------	--------	--------	--------	---------

### Vino Rosso / Rotwein - offen

<b>Lambrusco lieblich</b>	0,25 l	7,10 €	0,50 l	13,60 €
<b>Montepulciano trocken</b>	0,25 l	7,30 €	0,50 l	13,80 €
<b>Nero d´Avola (aus Sizilien)</b>	0,25 l	7,50 €	0,50 l	13,90 €
<b>Primitivo</b>	0,25 l	7,80 €	0,50 l	14,70 €

Flaschen-Weine finden Sie auf unserer nächsten Seite.  
Fragen Sie auch unser Personal nach aktuellen Weinen der Saison.



# Vini in bottiglia

## Flaschen-Weine

### Vino Bianco / Weisswein

**Lugana – San Benedetto – DOC** 0,75 l 39,60 €

**Zenato-Veneto** – Ausdrucksvoller Weißwein aus Trebbianotrauben, einer der besten Weißweine vom Gardasee

**Chardonnay del Veneto IGT** 0,75 l 29,60 €

Delikat und harmonisch, fruchtig intensive im Duft, mit Säure

**Gavi DOCG** 0,75 l 43,60 €

Im Bukett mit feiner, würziger Kräuternote, Apfel und Quitte. Die Frucht etwas verhalten doch am Gaumen eine erstaunliche Fülle und Länge

### Vino Rosato / Roséwein

**Bardolino Chiaretto DOC** 0,75 l 32,10 €

**Rizzardo – Veneto** – Feiner, fruchtiger Roséwein vom Gardasee

### Vino Rosso / Rotwein

**Chianti Classico DOCG** 0,75 l 52,30 €

Aromen von Brombeeren, Kaffee und schwarzem Pfeffer. Würziger, intensiver und langer Abgang.

**Brunello di Montalcino DOCG** 0,75 l 72,20 €

Körperreicher, intensiver Rotwein mit Aromen von Tabak, Leder und Kakao.

**Barolo DOCG** 0,75 l 63,30 €

Reichhaltige Düfte von schwarzen Kirschen, Nuancen von getoasteter Eiche. Aromen von Vanille und Waldkräutern.



Fragen Sie auch unser Personal nach aktuellen Weinen der Saison.

# *Grappa*

## *Grappakarte*



**Grappa Barricata** ☆ 2 cl 7,50 € 4 cl 14,20 €

Herkunftsort: Distilleria Franciscorta

Aroma: leicht und angenehm im Geschmack mit komplexem rundem Bouquet

Grappa Barricata wird aus den Trestern der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Pinot Nero destilliert.

Lagerung: 6 Monate in Eichenholz-Fässern

Alkoholgehalt: 40% Vol.

**Grappa Vuisibar Riserva** ☆ 2 cl 7,10 € 4 cl 13,70 €

Herkunftsort: Distilleria Nonino

Aroma: weich und zurückhaltend sowie vollmundig und delikate mit Aromen von Wallnüssen und getrockneten Früchten

Lagerung: bis zu 3 Jahre in Fässern aus Wildkirsch-Süßholz

Alkoholgehalt: 41% Vol.

**Grappa Optima Nonino** ☆ 2 cl 7,10 € 4 cl 13,70 €

Herkunftsort: Distilleria Nonino

Aroma: würzig, weich und warm, pikanter Duft von Vanille und Kakao

Lagerung: in Eichenholz-Fässern

Alkoholgehalt: 41% Vol.

**Grappa di Brunello** 2 cl 6,70 € 4 cl 12,80 €

Herkunftsort: Distilleria Zanin

Aroma: intensiv, rund und weich

Alkoholgehalt: 40% Vol.

**Grappa di Amarone** 2 cl 6,40 € 4 cl 12,10 €

Herkunftsort: Distilleria Zanin

Samt-weicher, vollmundiger Geschmack nach reifen Früchten, Mandeln und Rosinen. Der Grappa di Amarone, der aus getrockneten vergoren Trauben destilliert wird.

Alkoholgehalt: 38% Vol.

**Grappa di Barolo** 2 cl 5,70 € 4 cl 10,80 €

Aroma: samtig weich und vollmundig

Der Grappa di Barolo wird aus dem Trester des edlen Barolos, der zu 100% aus der Edeltraube Nebbiollo in slowenischen Eichenfässern vergoren wird, destilliert.

Alkoholgehalt: 41% Vol.



### **Grappa Prosecco**

2 cl 4,90 €

4 cl 9,10 €

Herrlich fruchtig im Geschmack

Inhaltsstoffe: Melonensaft, Alkohol, Zucker, Grappa, Aromastoffe

Farbstoff: Karamell

Alkoholgehalt: 21% Vol.

### **Grappa Cellini**

2 cl 4,50 €

4 cl 8,30 €

Herkunftsort: Distilleria Bottega

Grappa Cellini wird aus den abgepressten Schalen hochwertiger Rebsorten in kleinen Dampfbrennblasen destilliert. Seine zarte Topas-Farbe erhält er durch die Lagerung in Holzfässern.

Alkoholgehalt: 38% Vol.

### **Grappa Stravecchia**

2 cl 4,10 €

4 cl 7,70 €

Herkunftsort: Zugliano

Aroma: edle Eichenholznoten in einem vollen Körper

Lagerung: 18 Monate in kleinen Holzfässern

Alkoholgehalt: 38% Vol.

### **Grappa Moscato d' Asti**

2 cl 3,70 €

4 cl 6,90 €

Inhaltsstoffe: Melonensaft, Alkohol, Zucker, Grappa, Aromastoffe

Farbstoff: Karamell

Alkoholgehalt: 40% Vol..

### **Grappa Madruzzo**

2 cl 3,30 €

4 cl 5,70 €

Herkunftsort: Zugliano

Ob pur nach einer köstlichen Mahlzeit, als Verfeinerung eines Desserts oder als Mixgetränk, Grappa Madruzzo gehört zu den vielseitig verwendbaren Spirituosen

Alkoholgehalt: 38% Vol.



# *Ci rivediamo*

## *Auf Wiedersehen*

**Auf unserer Website**



**oder: auf Facebook**



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

**Zusatzstoffe:**

1 koffeinhaltig – 2 mit Farbstoff – 3 mit Süßstoff – 4 chininhaltig – 5 mit Konservierungsstoffen – 6 mit Antioxidationsmitteln – 7 enthält Sulfite

**Allergene:**

a) Getreide, Weizen – b) Krebstiere – c) Eier – d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse – e) Milchprodukte – f) Sellerie – g) Senf – h) Weichtiere – i) Nüsse

