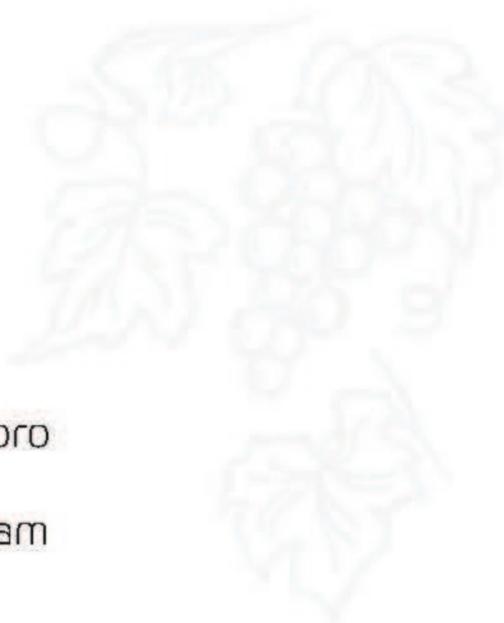


# Getränke

## APERITIFS



Campari Soda	4cl	7,50 €
Campari Orange	4cl	6,90 €
Prosecco	0,2l	6,90 €
Weinschorle	0,2l	4,90 €
Martini   Rosso · Bianco · D'oro	5cl	4,90 €
Sherry   Medium · Dry · Cream	5cl	4,90 €
Hugo	0,2l	6,90 €
Aperol Spritz <sup>2,3</sup>	4cl	7,50 €
Limoncello Spritz <sup>2,3</sup>	4cl	7,50 €
Lillet Wildberry <sup>2,3</sup>	4cl	7,50 €

## BIER VOM FASS

Carlsberg Premium Beer	0,25l	2,90 €
Internationales Premium Lager nach Pilsener Brauart. Mit feiner Hopfennote, perfekt ausbalanciert.	0,40l	4,50 €
Poretti Originale #4	0,25l	2,90 €
Italienisches Lager mit fruchtig-aromatischen Noten, harmonisch im Abgang.		
Duckstein Rotblond Original	0,30l	3,90 €
Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten und angenehm bitterem Abgang.		
Duckstein Weizen	0,50l	5,10 €
Naturtrübe Weizenspezialität mit bananigen Fruchtnoten, malzaromatischer Süße und einer sanften Hopfenbitternote.		

# Getränke

## FLASCHENBIER

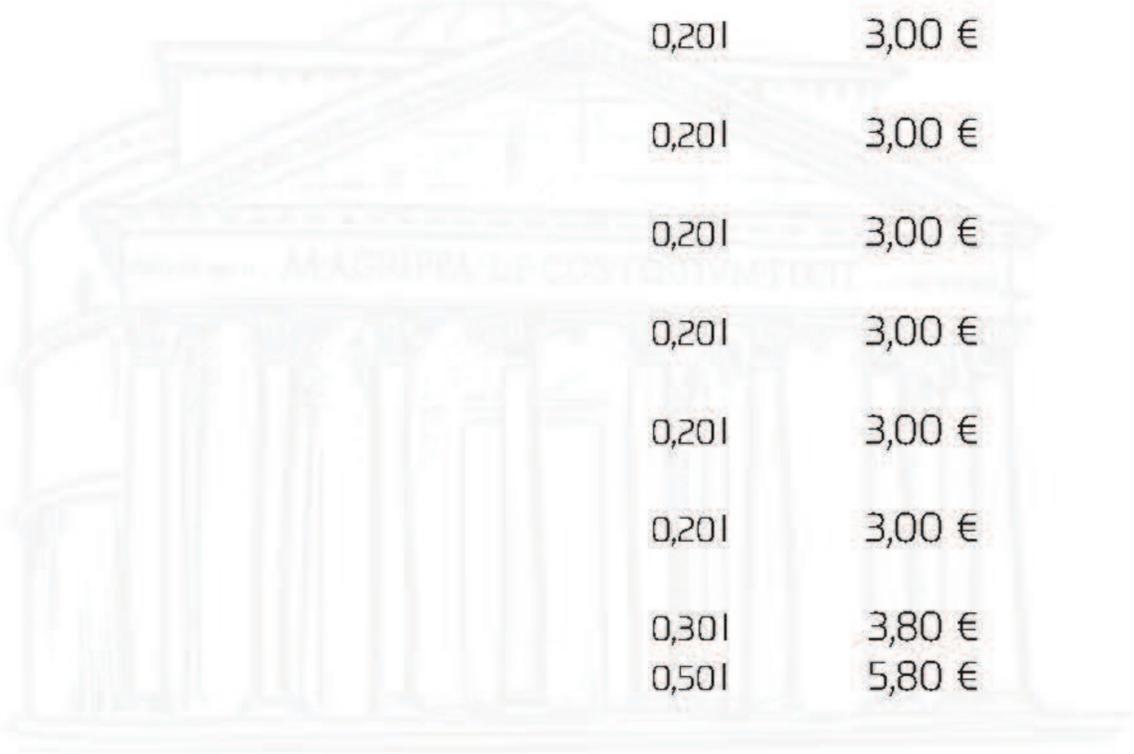
Astra Urtyp	0,33l	2,90 €
Goldgelbes, ausgewogenes Pilsener mit feinwürziger Note. 1909 auf St. Pauli geboren und mit viel Liebe und Charakter gebraut.		
Carlsberg 0,0% Alkoholfrei	0,33l	2,90 €
Erfrischendes, alkoholfreies Premium Lager mit vollem Aroma und 0,0% Alkohol.		
Erdinger Alkoholfrei	0,50l	5,10 €
Sportlicher Durstlöcher: malzaromatisch, leicht süßlich, anregend bitter, schmeckt vollmundig-frisch.		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Classic oder Still	0,25l	3,00 €
	0,75l	6,50 €
Coca Cola <sup>2,4</sup>	0,30l	3,50 €
	0,50l	5,50 €
Coca Cola Light <sup>1,2,4</sup>	0,20l	2,90 €
	0,33l	3,80 €
Coca Cola Zero <sup>1,2,4</sup>	0,20l	2,90 €
	0,33l	3,80 €
Fanta <sup>2,4,6</sup>	0,30l	3,50 €
	0,50l	5,50 €
Sprite <sup>4</sup>	0,30l	3,50 €
	0,50l	5,50 €
Mezzo Mix <sup>1,2,4,6</sup>	0,30l	3,50 €
	0,50l	5,50 €
Schweppes   Bitter Lemon <sup>3</sup> · Tonic Water <sup>3</sup> · Ginger Ale <sup>2</sup>	0,20l	2,90 €
Bionade   Holunder · naturtrüb Orange · naturtrüb Zitrone	0,33l	3,50 €

# Getränke

## SAFT



Apfelsaft	0,20l	3,00 €
Orangensaft	0,20l	3,00 €
Kirschsaft	0,20l	3,00 €
Johannisbeersaft	0,20l	3,00 €
Maracujasaft	0,20l	3,00 €
Rhabarbersaft	0,20l	3,00 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,30l	3,80 €
	0,50l	5,80 €

## ICE TEA

ai:tea Lemon (Fruchtgehalt 3%)	33cl	3,50 €
ai:tea White Peach (Fruchtgehalt 15%)	33cl	3,50 €
ai:tea Pomegranate (Fruchtgehalt 11%)	33cl	3,50 €
ai:tea Black Berry (Fruchtgehalt 5%)	33cl	3,50 €

## HEISSGETRÄNKE

Caffè Crema	2,80 €
Espresso	2,30 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,90 €
Doppelter Espresso	3,80 €

# Getränke

## LIKÖRE

Amaretto	2cl	3,50 €
Baileys	2cl	3,50 €
Sambuca	2cl	3,90 €
Ramazzotti	4cl	3,90 €
Averna	4cl	3,90 €

## SPIRITUOSEN

Calvados	2cl	6,90 €
Poli Grappa	2cl	6,90 €
Williamsbirne	2cl	3,90 €
Vodka	2cl	4,90 €
Fernet Branca	2cl	3,90 €
Branca Menta	2cl	3,90 €
Dry Gin	2cl	4,90 €

## WHISKY

Jack Daniels	2cl	4,90 €
J & B Scotch	2cl	4,90 €
Glenmorangie	2cl	6,90 €
auch als Longdrink verfügbar		+ 2,00 €

# Getränke

## BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna	2cl	3,90 €
Hennessy	2cl	6,90 €
Carlos I	2cl	6,90 €
auch als Longdrink verfügbar		+ 2,00 €

## COCKTAILS

Prima Fila mit Hugo, Prosecco, Maracujasaft, frisch gepresste Limetten, Gurkenscheiben und Basilikum	7,90 €
Gin Tonic mit Tonic Water, Gin und einer Scheibe Zitrone	7,90 €
Tequila Amore Mio mit Orangensaft, Grenadine, Tequilla und Himbeeren	7,90 €
Alkoholfreier Cocktail mit verschiedenen Fruchtsäften gemischt	6,90 €



# Speisen

## ANTIPASTI

<b>Carpaccio di Manzo<sup>G,L</sup></b> Hauchdünnes Rinderfilet auf Rucola mit gehobeltem Parmesan in einem Olivenöl-Zitronen-Dressing	12,90 €
<b>Carpaccio di Manzo con Tartufo<sup>G,L</sup></b> Mit Spaghetti in Trüffelsauce	18,90 €
<b>Vitello Tonnato<sup>G,L,D</sup></b> Gedämpfter Kalbsrücken, in dünne Scheiben geschnitten, in einer Thunfischsauce mit Kapern und Sardellen	12,90 €
<b>Antipasto Misto<sup>G,L</sup></b> Italienische Vorspeisenvariationen	14,90 €
<b>Scampi Aglio Olio e Peperoncino<sup>G,L</sup></b> Scampi mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Petersilie, scharf	13,90 €
<b>Lumache Picante al Forno<sup>G</sup></b> Schnecken in pikanter Cognac-Sahne-Sauce	10,90 €
<b>Lumache Picante<sup>G</sup></b> Schnecken überbacken mit Croutons in Cognac-Senf-Sahne-Sauce	13,90 €
<b>Bruschetta Classica<sup>A,L</sup></b> Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	6,90 €
<b>Focaccia Meraviglia<sup>A,G</sup></b> Italienisches Fladenbrot mit Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan, Mozzarella und Balsamico	14,90 €
<b>Focaccia Bruschetta<sup>A,L</sup></b> Geröstetes italienisches Fladenbrot mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl	11,90 €

# Speisen

## SUPPEN

Crema di Pomodoro <sup>G,L</sup>	7,90 €
Tomatensuppe mit frischem Basilikum und etwas Sahne	
Minestrone <sup>L</sup>	8,90 €
Italienische Gemüsesuppe mit frischen Gartenkräutern	
Zuppa di Pesce <sup>A,D,L,B,N</sup>	14,90 €
Suppe aus verschiedenen Fischarten mit geröstetem Brot	
Zuppa di crema di Patate	12,90 €
mit Trüffel und Steinpilzen	

## INSALATA

Insalata Mista	8,90 €
Gemischter Salat mit Paprika, Gurken, Möhren, Tomaten und Mais	
Insalata Caprese	12,90 €
Gemischter Salat mit Büffelmozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum und Olivenöl	
Insalata di Tacchino <sup>G</sup>	11,90 €
Gemischter Salat mit Putenstreifen, Möhren, Zwiebeln, Parmesan und Parmaschinken	
Insalata Capricciosa	13,90 €
Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken, Ei, Kapern, Oliven und Mozzarella	

# Speisen

## PIZZA

Pizza Margherita <sup>A,G,L</sup> mit Tomatensauce und Mozzarella	7,90 €	Pizza Buongustaio (der Feinschmecker) <sup>A,G,L,D</sup> mit Artischocken, Krabben, Kapern, Sardellen, Peperoni, Knoblauch und Rucola	14,90 €
Pizza Salami oder Prociutto <sup>A,G,L</sup> mit Salami oder Schinken	10,90 €	Pizza Meraviglia <sup>A,G,L</sup> mit scharfer Salami, Cherrytomaten, Schafskäse, Rucola und Auberginen	13,90 €
Pizza Diavolo <sup>A,G,L</sup> mit scharfer Salami und Paprika	10,90 €	Pizza Prima Fila <sup>A,G,L</sup> mit gegrilltem Gemüse und Rucola	12,90 €
Pizza Quattro Stagioni <sup>A,G,L</sup> mit Salami, Hinterschinken, Pilzen und Paprika	11,90 €	Pizza Fantasia <sup>A,G,L</sup> mit Steinpilzen, nach dem Backen wird die Pizza mit Parmaschinken und Parmesan belegt	13,90 €
Pizza Napoletana <sup>A,G,L</sup> mit Sardellen, Kapern und Oliven	11,90 €	Pizza Pazza <sup>A,G,L</sup> mit Schafskäse, Cherrytomaten, gegrillter Paprika und Rucola	10,90 €
Pizza Tonno e Cipolla <sup>A,G,L,D</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln	12,90 €	Pizza Bianche <sup>A,G,L</sup> mit saurer Sahne, Speck und Zwiebeln	11,90 €
Pizza Frutti di Mare <sup>A,B,G,N</sup> mit Meeresfrüchten (im Haus frisch zubereitet) und leichter Knoblauchnote	14,90 €	Pizza Bianche wie in Italien <sup>A,B,G,L</sup> mit Krabben, Zucchini und Cherrytomaten	13,90 €
Pizza Salmone <sup>A,B,G,N,L</sup> mit Lachs, Trüffelsauce und scharfem Spinat	16,90 €		
Pizza Speciale mit Trüffelsauce, Scampi, Steinpilzen, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	17,90 €		

Alle unsere Pizzen werden mit  
Tomatensauce und Mozzarella belegt.



# Speisen

## PASTA

Spaghetti Aglio Olio e Peperocino <sup>A,C,L</sup> Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperocino und Petersilie	10,90 €
Spaghetti Frutti di Mare <sup>A,B,C,N</sup> Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißwein-Tomatensauce	15,90 €
Penne alla Arrabbiata <sup>A,C,G</sup> Penne mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikum, scharf	10,90 €
Penne Abruzzese <sup>A,C,G</sup> Penne mit Schweinefilet und Champignons in Cognac-Senf-Sahne-Sauce	14,90 €
Linguine a Matriciana <sup>A,C</sup> Linguini mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce	10,90 €
Tagliatelle Salmone <sup>A,C,D</sup> Tagliatelle mit Lachs in Tomaten-Sahne-Sauce	15,90 €
Tagliatelle con Manzo <sup>A,C,G</sup> Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen in einer Weißweinsauce mit Cherrytomaten	16,90 €
Pappardelle Prima Fila <sup>A,C,G</sup> Pappardelle in einer Steinpilz-Sahne-Sauce, verfeinert mit Trüffelbutter	16,90 €
Lasagne Classica <sup>A,C,L</sup> Traditionelle hausgemachte Lasagne	11,90 €
Gnocchi con Verdure <sup>A,C,L</sup> Gnocchi mit Gemüse in Tomaten-Sahne-Sauce	12,90 €



# Speisen

## CARNE

Bistecca alla Griglia	200 g	25,90 €
Rumpsteak vom Grill mit Trüffel-Pasta	300 g	30,90 €
Filetto di Manzo	200 g	30,90 €
Rinderfilet vom Grill mit Trüffel-Pasta	300 g	38,90 €
Agnello alle Erbe		30,90 €
Tranchen vom Lammkarree in der Pfanne gebraten, mit Kräutern, Knoblauch, Peperoni und Kirschtomaten mit Gemüsebeilage		
Saltimbocca alla Romana		24,90 €
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken in Weißwein-Salbei-Sauce mit Rosmarinkartoffeln		
Piccata Milanese		22,90 €
Schweinemedaillons paniert in Parmesan und Ei, mit Spaghetti alla Pesto Genovese		
Paillard di Manzo su Rucola, Grana e Porcini		22,90 €
Dünne Scheiben vom Rumpsteak auf Rucola, Parmesan und Steinpilzen		
Filetto di Maiale flambiert		23,90 €
Schweinemedaillons mit Schinken, Champignons, Worcestersauce, flambiert, dazu Rosmarinkartoffeln		



## BEILAGEN

Gegrilltes Gemüse der Saison	4,50 €
Rosmarinkartoffeln	4,50 €
Pasta mit Trüffelsauce <sup>A, C, G</sup>	6,00 €
Spinat mit Knoblauch und Olivenöl <sup>L</sup>	4,50 €

# Speisen

## PESCE

Pesce Misto <sup>D</sup>	28,90 €
Auswahl von Edelfischen vom Grill mit Gemüse	
Gamberoni alle Griglia <sup>B</sup>	28,90 €
Gamberoni vom Grill mit frischen Kräutern, Spinat und Knoblauch	
Salmone alle Erbe <sup>D,G</sup>	26,90 €
Lachsfilet mit frischen Kräutern in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln	
Duetto Calamaro e Seppie <sup>A,C,N</sup>	22,90 €
Calamari und Sepia vom Grill auf Spaghetti Aglio Olio e Peperocino	

## SAUCEN

Grüne Pfeffersauce <sup>G,J</sup>	3,50 €
Steinpilzsauce <sup>G</sup>	4,90 €
Gorgonzolasauce <sup>G</sup>	3,90 €

### Informationen für Zusatzstoffe/kennzeichnungspflichtige Allergene:

1) Koffeinhaltig 2) Mit Farbstoffen 3) Chininhaltig 4) Mit Säuerungsmitteln 5) Mit Süßungsmitteln 6) Mit Antioxidationsmitteln 7) Enthält Phenylalaninquelle **A)** Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Stärke, Mehl, Gries, Couscous, Graupen, Bulgur) **B)** Krebstiere (alle Arten von Krebstieren, Garnelen, Krabben, Shrimps, Erzeugnisse wie Krebsbutter, Krabbenchips) **C)** Eier (alle Arten Eier, Eierzeugnisse, Eigelb, Eiklar, Eischnee, Eipulver, Eiweiß) **D)** Fisch (alle Fischarten & Fischerzeugnisse, Kaviar, Fischextrakte, Fischsauce, Konserven) **E)** Erdnüsse (alle Erdnussarten & Erdnusserzeugnisse, Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussbutter) **F)** Soja (alle Sorten & Erzeugnisse, Sojamilch, Tofu, Sojasprossen, Sojalecithin, Sojaöl) **G)** Milch (alle Arten Milch & Milcherzeugnisse, Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Joghurt, Käse, Quark, Milchzucker, Butter) **H)** Nüsse/Schalenfrüchte (alle Arten von Nüssen & Erzeugnissen, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pistazien, Nussöl, Nusscreme, Nusspaste) **I)** Sellerie (alle Arten von Sellerie, Selleriesalat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Gemüsebrühen, Selleriesalz, Gewürzmischungen) **J)** Senf (alle Senfarten, Senfsaat, süßer Senf, Senfpulver) **K)** Sesamsamen (alle Sesamsamen, schwarzer & weißer Sesam, Sesamöl) **L)** Sulfite/Schwefeldioxid (geschwefelte Erzeugnisse, Weinessig, Oliven, Trockenobst, Tomatenpüree) **M)** Lupinen (alle Lupinenerzeugnisse) **N)** Weichtiere/Muscheln (alle Weichtiere, Tintenfische, Muscheln, Austernsauce)