

Empfehlungskarte

Spezialitäten des Hauses

Euro

Vorspeisen

Crema di zucca e castagna	8,50
Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kastanien, verfeinert mit Kürbiskernöl	

Carpaccio di barbabiatola con formagio di capra	13,50
Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse, Honig und Mandeln	

Hauptgerichte

Risotto con punto di vitello e porcini	14,50
Risotto mit Kalbsfleischstreifen und Steinpilzen	

Pappardelle con cervo intagliato e parmigiano	15,50
Pappardelle mit Hirschartgout und Parmesansplitter	

Fettuccine al tartufo	20,50
hausgemachte Bandnudeln mit Trüffelcreme und frischen Trüffeln aus Umbrien	

Ragout di cervo alla nonna	25,50
Hirschartgout nach Oma's Art mit Brokkoli, Drillingskartoffeln und einem kleinen Salat	

Orata alla griglia	23,50
Frische Dorade-Royale vom Grill mit Kartoffeln und gemischtem Gemüse	

Ossobuco alla milanese	26,50
Kalbshachse nach Mailänder-Art mit Safranrisotto und einem kleinen Salat	

Desserts

Mango Panna Cotta	7,50
Schoko-Soufflé	

Schoko-Soufflé	6,50
-----------------------	------

Aperitivi

		Euro
Prosecco ¹²	0,1 l	6,50
Prosecco Aperol ^{1,8,12}	0,1 l	6,80
Aperol Spritz ^{1,8}	0,15 l	7,00
Limoncello Spritz ^{1,8}	0,15 l	7,00
Hugo ¹²	0,15 l	7,00
Campari Orange/Soda ¹	0,2 l	6,20
Martini Bianco / Rosso / D’Oro ¹²	5 cl	5,80
Cynar ¹	5 cl	4,90
Sherry Medium / Dry ¹²	5 cl	5,50
Sanbitter ¹ (alkoholfrei)	Fl. 0,1 l	4,50

Minestre – Suppen

	Euro
Minestrone ¹	6,50
Gemüsesuppe	
Crema di pomodoro	6,50
Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne verfeinert	

Antipasti

Euro

Bruschetta ^A 5,50

4 Stück

mit Parmaschinken ^A 7,50

4 Stück

Antipasti di verdura 11,00

Gemüseteller nach italienischer Art

Mozzarella caprese di bufala ^G 11,90

Buffalomozzarella mit Tomaten und Basilikum,
ergänzt mit einem Hauch Olivenöl

Vitello tonnato ^{G,C,D} 13,50

hauchdünne Scheiben vom Kalb verfeinert mit
Thunfisch und Kapernsauce

Carpaccio della casa ^G 12,50

hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet
mit Ruccola, frischen Champignons und gehobeltem
Parmesankäse, dazu Pommerysenf-Zitronenolivenölsauce

Antipasti misto della casa ^G 13,90

gemischter Vorspeiseteller nach Art des Hauses

für zwei Personen 25,00

Insalata - Salate

Euro

Insalata di pomodoro J 6,50

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum

Insalata mista J 7,80

gemischter Salat

Insalata tonno D,J 10,50

gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

Insalata rucola e parmigano G,J 9,50

Ruccolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesankäse

Insalata mista con pollo J 13,50

gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und
frischem Champignons

Der Salat wird Ihnen mit einem selbst gemachten Hausdressing oder mit Essig & Öl serviert.

Le nostre Paste

Euro

Spaghetti aglio olio e peperoncino A 10,50

mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)

Spaghetti Bolognese A,5 12,50

mit einer fruchtigen Tomatensauce, verfeinert durch
Hackfleisch vom Rind

Spaghetti alla carbonara A,C,G,5 13,50

mit italienischem Speck und Ei in Sahnesauce

Penne all'arrabbiata A 11,50

kurze Nudeln mit frischem Peperoncini und Knoblauch
in einer fruchtigen Tomatensauce

Penne Pollo A,G 14,00

kurze Nudeln mit Hähnchenbruststreifen
in einer Champignon-Sahnesauce

Penne Vegetariana A 12,00

mit verschiedenem frischem Gemüse in einer leichten Tomatensauce

Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia	16,00
hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in einer Buttersalbei-Sauce mit Parmesansplitter	
Tagliatelle Sole ^A	16,50
mit Rindfleischstreifen und frischen Champignons in einer Tomatensauce	
Linguine con scampi, zucchini e pomodoro	17,50
^{A,G,12} schmale Bandnudeln mit Scampis, Zucchini, Cocktailltomaten und einer Knoblauch-Weisswein-Hummersauce	
Tagliatelle alla cardinale ^{A,C,D,F,G,I,J,N,1,4,13}	17,00
hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs und grünem Spagel in Hummer-Sahnesauce	
Lasagne al forno ^{A,G}	13,50
Lasagne mit Hackfleisch, überbacken mit frischem italienischen Mozzarella	
Gnocchi alla sorrentina ^{A,G}	12,50
Kartoffelklößchen mit Mozzarella und Basilikum in einer Tomatensauce	

Le nostre Pizze

		Euro
Pizza Margherita A,G mit Basilikum		9,90
Pizza Salami A,C,F,G,1,3,5,9 mit Salami		11,50
Pizza prosciutto e funghi A,C,F,G,1,3,5,9 mit Vorderschinken und Champignons		12,50
Pizza Caprese A,G mit frischen Tomaten, Mozzarellascheiben und frischen Basilikum		12,50
Pizza Parma A,G mit Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesankäse		15,50
Pizza Tricolore A,G mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesankäse		13,00
Pizza Tonno A,D,G mit Thunfisch und roten Zwiebeln		13,50

Pizza Mista A,C,F,G,1,3,5,9,13,14 14,50

mit Salami, Schinken, Champignons und Peperoni Lombardi

Pizza Calabrese A,C,F,G,I,J,1,3,5,6,9 15,00

mit pikanter Salami aus Calabrien,
roten Zwiebeln und Oliven

Pizza Calzone (gefüllte Pizza) 16,50

mit Salami, Schinken und Champignons, serviert mit Rucola,
Olivenöl und Parmesanflocken

Pizza Vegetariana A,G 12,50

mit verschiedenem Gemüsesorten

Pizza Scampi A,B,G 17,50

mit Scampi und Cherrytomaten

Pizza Sole A,G,H 18,00

mit Bresaola, Rucola, Parmesan und Trüffelöl

Per Bambini

Euro

Spaghetti Bambino A 9,50

mit Tomatensauce oder Bolognese

Pizza Bambino A,C,F,G,I,1,3,5,9 9,50

wahlweise (Margherita, Salami oder Vorderschinken)

Chickennuggets mit Pommes 13,50

Piatti principali

Euro

Pollo Caprese ^G 19,50

Hähnchenbrustfilet mit frischen Tomaten,
überbacken mit Mozzarellakäse

Fegato con burro e salvia ^{G,12} 22,50

gebratene Kalbsleber in Buttersalbei

Saltimbocca alla Romana ¹² 28,50

Kalbstmedaillons mit Parmaschinken
und frischem Salbei in einer Weissweinkräutersauce

Bistecca di manzo alla griglia ^{G,12} 27,50

argentinisches Rumpsteak mit Fettrand

Zu Fleischgerichten reichen wir Tagesgemüse und ein Beilagensalat dazu.

Pesce

Euro

Scampi alla griglia B 25,50

Großgarnelen vom Grill

Scampi al forno B,J 26,00

Großgarnelen mit Olivenöl, frischen Kräutern
und Knoblauch im Ofen gebacken

Salmone alla griglia D 23,50

Lachsfilet vom Grill

Salmone al erbe A,B,C,D,F,G,I,J,N,1,13 24,50

Lachsfilet in frischer Weißwein-Kräuter-Sauce

Zu Fischgerichten reichen wir frischen Spinat und ein Beilagensalat dazu.

Per la Gioia die Grandi

		Euro
Gelato		2,00
Italienisches Eis aus unserer Vitrine (je Kugel)		
Tiramisu A,C,G,1,2		7,30
Panna Cotta G		6,80
mit Amarenakirsch		
Tartuffo Classico G		7,30
Klassischer Tartuffo mit Schokolade		

Bevande calde – Heiße Getränke

		Euro
Caffè ²	Tasse	3,00
Espresso ²	Tasse	2,80
Espresso Macchiato ^{2,G}	Tasse	3,00
Doppio Espresso ²	Tasse	5,80
Espresso Coretto ²	Tasse	5,00
Cappuccino ^{2,G}	Tasse	3,50
Caffè Latte ^{2,G}	Tasse	4,70
Latte Macchiato ^{2,G}	Glas	4,70
Tee (verschiedene Sorten)	Glas	3,00

Bevande analcoliche – alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,2,4}	0,3 l	3,80 €		
Coca-Cola Light ^{1,2,4,6,7}	0,3 l	3,80 €		
Coca-Cola Zero ^{1,2,4,8}	0,3 l	3,80 €		
Fanta ^{1,3,4,9}	0,3 l	3,80 €		
Sprite ⁴	0,3 l	3,80 €		
Spezi ^{1,2,3,4,9}	0,3 l	3,80 €		
S. Pellegrino	Fl. 0,25 l	3,50 €	Fl. 0,75 l	6,20 €
Acqua Panna (naturell)	Fl. 0,25 l	3,50 €	Fl. 0,75 l	6,20 €
Malzbier ^A	Fl. 0,33 l	4,00 €		
Bionade ^{A,2} (verschiedene Sorten)	Fl. 0,33 l	4,00 €		
Schweppes Tonic Water ^{4,8}	Fl. 0,20 l	4,00 €		
Schweppes Bitter Lemon ^{3,4,8}	Fl. 0,20 l	4,00 €		
Ginger Ale ^{4,8}	Fl. 0,20 l	4,00 €		
Apfelsaft	0,3 l	4,20 €		
Orangensaft	0,3 l	4,20 €		
Bananenektar	0,3 l	4,20 €		
Kirschfruchtsaftgetränk	0,3 l	4,20 €		
Pfirsischnektar	0,3 l	4,20 €		
Kiba (Kirschfruchtsaftgetränk mit Bananenektar)	0,3 l	4,20 €		
Apfel-Schorle	0,3 l	4,00 €		

Birre – Biere

Bitburger Premium Pils ^A vom Fass			0,4 l	4,80 €
Bitburger 0,0 ^A (alkoholfreies Bier)	Fl. 0,33 l	4,00 €		
Alsterwasser ^{A,4}			0,4 l	4,80 €
Köstritzer Schwarzbier ^A	Fl. 0,33 l	4,00 €		
Benediktiner Weissbier ^A vom Fass	0,3 l	4,30 €	0,5 l	5,30 €
Benediktiner Weissbier Kristall ^A			Fl. 0,5 l	5,30 €
Benediktiner Weissbier ^A (alkoholfreies Bier)			Fl. 0,5 l	5,30 €

Vini sfusi – Offene Weine

Alle Weine enthalten Sulfite.

Grillo D.o.c. / Tenuta di Maria – Sizilien ¹²	0,25 l	6,50 €	0,5 l	13,00 €
Chardonnay I.g.t. / Cavazza – Veneto ¹²	0,25 l	7,00 €	0,5 l	14,00 €
Rosato (Rose Wein) I.g.p. / Venea – Abruzzen ¹²	0,25 l	6,50 €	0,5 l	13,00 €
Lambrusco „Riunite“ I.g.t. / Reggio Emilia ¹²	0,25 l	6,50 €	0,5 l	13,00 €
Nero d‘Avola I.g.p. / Tenuta di Maria – Sizilien ¹²	0,25 l	7,50 €	0,5 l	15,00 €
Chianti Gonfaloni D.o.c.g. / Trambusti – Toskana ¹²	0,25 l	8,00 €	0,5 l	16,00 €
Weissweinschorle ¹² (Glas)	0,20 l	6,00 €		

Alkolici – Alkoholhaltige Getränke

Malteserkreuz Aquavit	2 cl	4,50 €
Linie Aquavit	2 cl	5,00 €
Williamsbirne	2 cl	5,50 €
Deutscher Vodka ^A	2 cl	4,50 €
Russischer Vodka ^A	2 cl	5,50 €

Liquori & Amari – Liköre und Magenbitter

Amaretto ^{1,H}	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	4,50 €
Amaro Averna ¹	2 cl	4,50 €
Amaro Montenegro	2 cl	4,50 €
Fernet Branca – Menta ¹	2 cl	5,00 €
Baileys Irish Cream ^{1,2,G}	2 cl	5,00 €
Limoncello ¹	2 cl	5,00 €
Mirto ⁵	2 cl	5,00 €
Amaro del Capo	2 cl	5,00 €
Jägermeister	2 cl	5,00 €

Grappe - Grappa

Grappa Della Casa	2 cl	5,50 €
Grappa Moscato	2 cl	7,50 €
Grappa Merlo	2 cl	6,50 €
Grappa Prosecco	2 cl	8,50 €
Grappa Barolo	2 cl	10,50 €

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna ¹²	2 cl	5,50 €
Hennessy ¹²	2 cl	7,00 €
Rèmy Martin ¹²	2 cl	8,00 €
Calvados ¹²	2 cl	9,00 €

Whisky

Jim Beam ^A Bourbon	4 cl	7,50 €
Jack Daniels ^A Tennessee	4 cl	7,50 €
Ballantines ^{1,A} Scotch	4 cl	9,00 €
Chivas Regal ^{1,A} Scotch	4 cl	9,00 €

Longdrinks

Vodka Lemon ^{3,4,8,A}	4 cl	7,50 €
Gin-Tonic ^{4,8}	4 cl	7,50 €
Bacardi-Cola ^{1,2,4}	4 cl	7,50 €
Whisky-Cola ^{1,2,4,A}	4 cl	8,50 €

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 coffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Säuerungsmitteln, 5 mit Konservierungsmitteln, 6 mit Süßstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 chininhaltig, 9 Stabilisatoren, 10 aufgeschäumt und Stickoxydul, 11 mit Taurin, 12 enthält Sulfite, 13 Geschmacksverstärker, 14 geschwärzt

Allergene: A glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen), B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse, H Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen und Lupinenerzeugnisse, N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Alle Preise inkl. MwSt.