

Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests,  
if you are affected by allergies, contact the service personal. Our separate  
allergy card inform you about the allergenic ingredients contained in the food.

## Zuppe

- Crema di Pomodoro** ..... 6,5  
Tomaten-Crèmesuppe  
*tomato cream soup*
- Minestrone** ..... 7,5  
frische italienische Gemüsesuppe mit Parmesankäse  
*fresh Italian vegetable soup with Parmesan cheese*
- Zuppa di Patate e Tartufo** ..... 8,5  
Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelöl  
*potato soup with truffle oil*

## Antipasti

- Antipasto dello Chef** ..... 14,5  
Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, Mozzarella mit Tomate,  
gegrilltes und eingelegtes Gemüse, gebratene Pilze und vieles mehr  
*beef carpaccio, vitello tonnato, mozzarella with tomato,  
grilled and pickled vegetables, fried mushrooms and much more*
- Mozzarella di bufala e Pomodoro** ..... 13,5  
Büffelmozzarella mit Datteltomaten & frischem Basilikum auf Rucola  
*buffalo mozzarella with date tomatoes and fresh basil on rucola*
- Carpaccio di Tonno** ..... 13,5  
Thunfisch-Carpaccio mit Olivenöl, Zitrone und rosa Pfeffer  
*tuna carpaccio with olive oil, lemon and pink pepper*
- Carpaccio di Manzo** ..... 13,5  
hauchdünne Scheiben vom rohem Rinderfilet mit Zitrone,  
Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesankäse  
*thin slices of raw beef with lemon, olive oil,  
rocket salad and grated Parmesan cheese*
- Carpaccio di Salmone** ..... 13,5  
hauchdünne Scheiben vom frischen Lachs mit Zitronenvinaigrette  
*thin slices of fresh salmon with lemon vinaigrette*
- Vitello Tonnato** ..... 14,5  
dünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischcrème  
*thin slices of veal with capers in tuna cream*

---

# Insalate

---

Alle Salate werden mit Olivenöl & Balsamico-Essig angerichtet. <sup>L</sup>  
*All salads are served with olive oil and balsamic vinegar.*

- Insalata verde** gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten ..... 8,5  
*mixed salad with cherry tomatoes*
- Rucola e Parmigiano** ..... 11,5  
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesankäse  
*rocket salad with cherry tomatoes and Parmesan cheese*
- Insalata con Scampi** ..... 18,5  
Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Champignons & Parmesankäse  
*mixed salad with fried prawns, mushrooms and Parmesan cheese*
- Insalata con Filetti di Manzo** ..... 18,5  
gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Parmesankäse  
*mixed salad with fried strips of beef and Parmesan cheese*

---

# Pasta

---

- Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** ..... 13,5  
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)  
*with garlic, olive oil and peperoncini (hot)*  
· **Auf Wunsch auch mit gebratenen Garnelen** ..... 22,5  
*on request also with fried shrimp*
- Pappardelle con Agnello e rucola** ..... 18,5  
breite Bandnudeln mit gegrillten Koteletts vom Lammkarree,  
gebratenen Pilzen und Rucola  
*wide ribbon pasta with grilled rack of lamb, fried mushrooms & rocket*
- Hausgemachte Maccheroni all'Arrabbiata** ..... 13,5  
Makkaroni mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce  
*homemade maccharoni with garlic in spicy tomato sauce*  
· **Auf Wunsch auch mit gebratenen Garnelen** ..... 22,5  
*on request also with fried shrimp*
- Linguine alla Puttanesca** (pikant) ..... 13,5  
Linguine mit frischem Gemüse in kräftig-würziger Tomatensauce  
*linguine with fresh vegetables in spicy tomato sauce*
- Gnocchi alla Sorrentina** ..... 14,5  
Kartoffelnocken mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce  
*potato noodles with mozzarella and basil in tomato sauce*
- Tagliatelle al Salmone** ..... 17,5  
Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini in Kräutersauce  
*ribbon noodles with fresh salmon and zucchini in herb sauce*
- Hausgemachte Maccheroni con Filetti** ..... 18,5  
mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons in eigener Sauce  
*homemade maccharoni with beef fillet tips & mushrooms in own sauce*
- Linguine alla Jacques** Linguine mit Garnelen ..... 18,5  
und frischem Gemüse in cremiger Weißwein-Hummersauce  
*linguine with prawns and fresh vegetables  
in creamy white wine lobster sauce*

---

# Pesce

---


<b>Filetto di Orata all'Erbe</b> .....	24,5
Doradenfilet mit Rosmarin, Kirschtomaten und Knoblauch <i>sea bream fillet with rosemary, garlic and cherry tomatoes</i>	
<b>Filetto di Orata alla Cardinale</b> .....	28,5
Doradenfilet mit Garnelen in Hummersauce <i>sea bream fillet with prawns in lobster sauce</i>	
<b>Salmone alla Griglia</b> .....	24,5
frisches Lachsfilet vom Grill <i>fresh grilled salmon fillet</i>	
<b>Salmone in Crosta</b> .....	26,5
frisches Lachsfilet auf Pommery-Senfsauce <i>fresh salmon fillet on Pommery mustard sauce</i>	
<b>Scampi alla Griglia</b> .....	30,5
5 Großgarnelen vom Grill mit Olivenöl, Kirschtomaten und Knoblauch <i>5 grilled king prawns with olive oil, cherry tomatoes and garlic</i>	
<b>Scampi al Pepe verde</b> .....	32,5
5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce <i>5 king prawns with green pepper on cognac cream sauce</i>	
<b>Scampi al Vino Bianco</b> .....	32,5
5 Großgarnelen in Knoblauch-Kräuter-Weißweinsauce <i>5 king prawns on garlic-herb-white wine sauce</i>	

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.  
*All fish dishes served with day supplement.*

---

Wir haben stets weitere frische Fische im Angebot wie:  
Seezunge, Dorade, Steinbutt, Seeteufel, Loup de Mer oder  
Riesen-Gamberoni, die wir gern nach Ihren Wünschen zubereiten.  
Fragen Sie bitte unsere Kellner!

*We always have more fresh fish on offer as:  
sole, sea bream, turbot, monkfish, sea bass or  
giant gamberoni that we like to cook to your liking.  
Please ask our staff!*



---

---

## Carne

---

---

- Scaloppine di Vitello al Limone**..... 26,5  
zarte Milchkalbsfiletmedaillons in Zitronensauce  
*tender milk veal fillet medallions in lemon sauce*
- Saltimbocca alla Romana**..... 27,5  
zartes Milchkalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken und  
Salbei in Weißweinsauce  
*tender milk veal fillet medallions with Parma ham and sage  
in a white wine sauce*
- Filetto di Vitello al Pepe verde** ..... 30,5  
zartes Milchkalbsfilet in Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce  
*tender milk veal fillet in cognac green pepper sauce*
- Mare e Monti** ..... 33,5  
Argentinisches Rinderfilet auf Barolosauce und drei Großgarnelen  
mit Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce  
*Argentinean beef fillet on Barolo sauce and three king prawns  
with cognac green pepper sauce*
- Maltagliato di Filetto al Barolo**..... 33,5  
Ochsenfilet vom Grill auf Barolosauce  
*grilled ox fillet on Barolo sauce*
- Costolette d'Agnello alla Griglia** ..... 30,5  
gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit Cherrytomaten,  
Rosmarin und Knoblauch  
*grilled cutlets of lamb with cherry tomatoes, rosemary and garlic*
- Filetto di Manzo alla Griglia**..... 30,5  
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter  
*grilled Argentinean beef fillet with herb butter*
- Filetto di Manzo al Forno**..... 32,5  
Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken  
*Argentinean beef fillet with gorgonzola au gratin*
- Chateaubriand ab 2 und mehr**.....pro Person 34,5  
mit grünem Pfeffer und Barolosauce  
*with green pepper and Barolo sauce*

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.  
*All meat dishes are served with daily supplement.*

---

---

Bitte fragen Sie nach unseren leckeren

## Desserts

Täglich frisch für Sie zubereitet!

*Please ask for our delicious desserts. Daily freshly prepared for you!*

---

---

# Getränke

---

---

## WARME GETRÄNKE

Espresso <sup>2</sup>	Tasse	2,7
Caffè <sup>2</sup>	Tasse	2,9
Cappuccino <sup>2</sup>	Tasse	3,2
Tee verschiedene Sorten	Glas	3,9

## BIER

Radeberger Pils vom Fass	0,2 l	2,9
Radeberger Pils vom Fass	0,3 l	3,9
Hefeweizenbier	Fl. 0,5 l	5,8
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	3,5

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola <sup>1, 2, 4</sup>	0,2 l	3,0
Orangenlimonade <sup>1, 3, 5, 9</sup>	0,2 l	3,0
Zitronenlimonade <sup>4</sup>	0,2 l	3,0
San Pellegrino	Fl. 0,75 l	6,9
Acqua Panna	Fl. 0,75 l	6,9
Bitter Lemon <sup>3, 4, 8</sup>	Fl. 0,2 l	3,2
Tonic Water <sup>4, 8</sup>	Fl. 0,2 l	3,2

## LIKÖRE & BITTER

Amaretto Disaronno <sup>1</sup>	4 cl	5,5
Sambuca Molinari	4 cl	5,5
Limoncello <sup>1</sup>	4 cl	5,5
Baileys Irish Cream <sup>1, 2</sup>	4 cl	5,5
Ramazotti	4 cl	5,5
Amaro Averna <sup>1</sup>	4 cl	5,5
Fernet Branca	4 cl	5,5

## SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	3,4
Orangensaft	0,2 l	3,4

## APERITIFS

Martini <sup>1, 12</sup> bianco, rosso oder dry	5 cl	5,5
Sherry Sandeman <sup>12</sup> medium oder dry	5 cl	5,5
Prosecco <sup>12</sup>	0,1 l	6,0
Hugo <sup>12</sup>	0,2 l	8,5
Aperol Spritz <sup>1, 8, 12</sup>	0,2 l	8,5
Rhabarber Spritz <sup>12</sup>	0,2 l	8,5

## SPIRITUOSEN

Absolut Vodka	4 cl	5,5
Linie Aquavit	4 cl	5,5
Schladerer Himbeergeist	4 cl	5,5
Schladerer Williamsbirne	4 cl	5,5
Jack Daniels	4 cl	8,5

## LONGDRINKS

Campari-Orange/Soda <sup>1</sup>	0,2 l	8,5
Gin-Tonic <sup>4, 8</sup>	0,2 l	8,5
Wodka-Lemon <sup>3, 4, 8</sup>	0,2 l	8,5
Cuba Libre <sup>1, 2, 4</sup>	0,2 l	8,5

Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf ca 0,2 l aufgefüllt. Die Alkoholmenge kann je nach Longdrink abweichen, von 4 cl bis 15 cl.

---

---

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel  
5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig  
9 Stabilisatoren · 12 enthält Sulfite · 13 Geschmacksverstärker · \* Frischfleischgewicht

**additives:** 1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent  
5 with preservative · 6 artificial sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers  
12 contains sulfite · 13 flavor enhancers · \* fresh weight

**Alle Preise in Euro inkl. Bedienung & MwSt. · All prices include tax and service.**