



Herzlich Willkommen



Wir heißen Sie herzlich willkommen und begleiten Sie durch einen entspannten Abend mit italienischer Küche in angenehmer Atmosphäre. Besonders wichtig sind uns die Produkte, mit denen wir arbeiten. Wir achten auf ausgewählte Zutaten und legen großen Wert auf Qualität.

Ein zentrales Thema ist dabei die Pasta – für uns ein echtes Herzstück der italienischen Küche. Für unsere getrocknete Pasta verwenden wir unter anderem Produkte von Granoro, insbesondere die Linie Dedicato. Diese wird aus Hartweizen hergestellt, der zu

100 % aus Apulien stammt, zertifiziert ist und ohne den Einsatz von Glyphosat angebaut wird.

Sollten Sie sich einmal in der Nähe von Wandsbek oder Eilbek befinden, freuen wir uns auch auf Ihren Besuch in unserem zweiten Restaurant Piazzetta in der Wandsbeker Chaussee 64, 22089 Hamburg – ein Ort, an dem Sie unsere Küche in gleicher Qualität und mit derselben Leidenschaft genießen können.

IHR SOLE TEAM

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide , B Krebstiere , C Eier , D Fisch ,G Milch
(inkl. Laktose)

L Schwefeldioxid und Sulfite , N Weichtiere.

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff , 13 koffeinhaltig , 14 chininhaltig

Aperitif



1,L

APEROL SPRITZ

Aperol ,Prosecco
Soda ,Orangescheibe

€ 8,90



1,L

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello ,Prosecco
Soda ,Zitronscheibe

€ 8,90



1,L

LILLET WILD-BERRY

Lillet Blanc, Wild berry limonite
& Limette scheibe

€ 8,90

Campari Soda^{1,13,L} € 8,90

Campari Orange^{1,L} € 8,90

Aperol Orange^{L1,13,L} € 8,90

Sarti Spritz^{1,L} € 8,90

Martini Bianco / Rosso / Dry^{1,L} 5 cl € 8,90

Hugo^{1,L} € 8,90

Prosecco aperol^{1,L} € 6,90

Wodka Tonic¹⁴ € 10,90

Gordon 's Pinkn Gin Berry¹ (Gin , Wildberry Scwepps) € 8,90

Havana Cola^{1,13} € 9,90



DS Prosecco Rosé Millesimato^L 0,11 € 7,90 0,75l Fl. € 35,50

REBSORTE :90% GLERA 10 % PINOT NOIR

DS Prosecco Rosé Millesimato Brut hat eine zarte rosa Färbung mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Das Aroma zeigt Apfel und Himbeere mit einem Hauch von Alpenveilchen. Hervorragend als Aperitif geeignet, ideal zu Meeresfrüchten, Pasta mit Muscheln und Krebsen. .



DS Prosecco Rosé Millesimato^L 0,11 € 7,90 0,75l Fl. € 34,50

REBSORTE : GLERA

De Stefani DS Prosecco Brut Millesimato - Qualität, die man schmeckt. Entdecken Sie diesen hochwertigen Jahrgangs-Prosecco aus Venetien. Der Zusatz „Millesimato“ garantiert, dass für diesen Schaumwein nur die besten Glera-Trauben eines einzigen, herausragenden Jahres verwendet wurden

Unsere Weine des Monats



Toscana

Silei^L

0,2l € 8,90

€ 29,90

REBSORTE: VERMENTINO , SAUVIGNON

Ein brillanter Weißwein aus der Toscana mit intensiven Aromen von saftigem Apfel und reifer Birne. Am Gaumen elegant und ausgewogen mit feiner Mineralität und einer zarten, erfrischenden Säure.



Apulien

Cantele Rosé^L

0,2l € 8,90

€ 29,90

REBSORTE: NEGROAMARO

Dieser italienischer Rosé wird aus reinen Negroamaro-Trauben gekeltert und präsentiert sich in einer zarten lachsfarbenen Robe. In der Nase entfaltet dieser Rosato eine süßliche, facettenreiche und bemerkenswert kräftige Note.



Apulien

Pecora Nera^L

0,2l € 8,90

€ 29,90

REBSORTE: NERO DI TROIA

Ein charakterstarker, tiefdunkler Rotwein mit intensiven Noten von reifen Kirschen, Pflaumen und feinen Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, samtig und kraftvoll..



ANTIPASTI

		€
Tris di Antipasto il Sole ^{C,D,G}	für 1 Personen	16,90
Tris di Antipasto il Sole ^{C,D,G}	für 2 Personen	22,50
Dreierlei Vorspeise (Vitello tonnato, Rindercarpaccio und Gemüse)		
Antipasto din Verdure		16,50
Gemüse Vorspeise Teller		
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano ^G		16,50
Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan		
Burrata con insalata di pomodori ^G		14,50
Burrata auf Tomatensalat		
Vitello tonnato ^{C,D,2}		16,50
Kalbfleisch mit Thunfischsoße		
Prosciutto e melone ²		14,90
Schinken, Melone		
Bruschetta classica ^A		7,90
Geröstetes Brot, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl		
jedes weitere Stück		1,60

ZUPPE

Zuppa di pomodoro ^G		7,50
Tomatencremesuppe		
Zuppa del giorno ^{A,G}		T.P.
Tagessuppe		

INSALATE

	€
Cesar´s salat ^{B,C,G}	
-Römersalat (kapern, Salat, Parmesan, Croutons) mit Pute	18,90
-Römersalat (kapern, Salat, Parmesan, Croutons) mit Garnelen	21,00
Gemischte Salat ^{C,D}	15,90
mit Tomaten, Oliven ,Thunfisch & Ei	
Insalata di pomodori	9,90
mit Tomaten und roter Zwiebel	
Insalata di rucola e parmigiano ^G	14,50
mit Rucola, Tomaten und Parmesan	
Filetto di salmone su insalata ^D	18,90
mit Lachsfilet auf gemischtem Salat	
Mozzarella caprese ^G	13,90
mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	
Insalata contadina ^G	15,90
mit gemischtem Salat und Hirtenkäse , Oliven	
Insalata con punte di filetto e parmigiano ^G	19,90
mit gemischtem Salat, Rinderfiletspitzen, Gewürzen und Parmesan	



PASTA

	€
Spaghetti Napoli ^A mit Tomatensauce & Basilikum	12,90
Penne all' Arrabbiata ^A In einer scharfe Tomatensauce	13,50
Spaghetti alla bolognese ^{A,2} mit Hackfleischragout aus Rind in Tomatensauce	16,50
Spaghetti aglio e olio e peperoncino ^A mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	13,90
Penne con verdure ^{A,G} mit Gemüse der Saison , Hirtenkäse	15,90
Penne al tacchino ^{A,G} mit Putenfleisch, Champignons, Tomaten, Sahnesoße	17,90
Lasagna ^{A,C,G,2} mit Hackfleischragout aus Rind Tomatensoße, Béchamel, Käse	16,50
Spaghetti gamberoni ^{A,B} mit Garnelen, frische Cherrytomaten	18,90
Spaghetti con straccetti di manzo ^A Mit Rinderfiletspitze	19,50





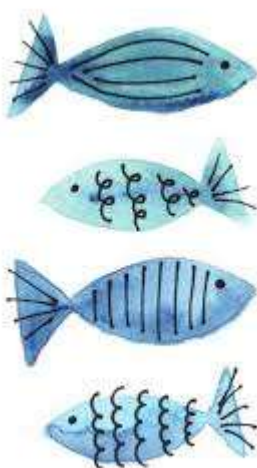
PIZZA

	€
Pizza funghi ^{A,G} mit Tomatensoße, Fiordilatte, Oregano und Champignons	€13,50
Pizza margherita ^{A,G} Tomatensoße, Fiordilatte, Oregano, Basilikum	€11,90
Pizza al salame ^{A,G,2} mit Tomatensoße, Fiordilatte, Oregano und Salami	€13,90
Pizza alla diavola ^{A,G,2} mit Tomatensoße, Fiordilatte, Oregano, scharfer Salami (Spianata) und Peperoni	€13,90
Pizza Napoli ^{A,D,G} mit Tomatensoße, Fiordilatte, Oregano, Sardellen, Oliven und Kapern	€13,90
Pizza vegetariana ^{A,G} mit Tomatensoße, Fiordilatte, Oregano und gemischtem Gemüse	€15,90
Pizza prosciutto e funghi ^{A,G,2} mit Tomatensoße, Fiordilatte, Oregano, Schinken und Champignons	€13,90
Pizza quattro formaggi ^{A,G} mit Tomatensoße, Fiordilatte, Oregano und vier Käsesorten	€15,90
Pizza 4 Stagioni ^{A,G,2} mit Tomatensoße, Fiordilatte, Oregano, Salami , Prosciutto ,Funghi Artischocken	€15,90
Pizza Parma , Rucola & Parmiggiano ^{A,G,2} mit Tomatensoße, Fiordilatte, Oregano Parmaschinken & Parmesan	€17,90



FISCH

	€
Gamberoni aglio olio e peperoncino ^B Garnelen, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	29,90
Gamberoni alla livornese ^{B,L} Tomatensauce ,Kapern , Oliven , Knoblaoch ,Weißwein	29,90
Gamberoni al Pepe verde ^{B,L} Garnelen in Pfeffersöße	29,90
Calamari alla livornese ^{D,L} Tomatensauce ,Kapern , Oliven , Knoblaoch ,Weißwein	29,50
Salmon al pepe rosa ^G Lachsfilet in Rosapfeffersauce	25,90



Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Salat serviert



FLEISCH

	€
Tagliata di manzo alla griglia Rindfleisch mit rucola & Parmesankäse	29,50
Bistecca di manzo alla griglia Rumpsteak vom Grill	27,90
Salimbocca alla romana ^{G,2} Kalbsmedaillon mit Schinken und Salbei in Weißweinsauce	27,50
Tacchino in salsa alla panna ^G Putensteak in Rahmsauce	24,90
Bistecca alla pizzaiola Rumpsteak Tomatensauce , Oregano & Kapern	29,90
Bistecca al al pepe verde ^G Rumpsteak in Pfeffersauce	29,90
BISTECCA al gorgonzola Rumpsteak in Gorgonzola Sauce	29,90



Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln sowie saisonalem Gemüse serviert



OFFENE WEINE

	0,25l	0,5l	1,0l
WEIßWEIN	€	€	€
PINOT GRIGIO ^L	6,90	12,5	20,50
CHARDONNAY ^L	6,90	12,5	20,50
WEISSWEINSCHORLE ^L	6,50	12	20,00
ROTWEIN			
NERO D'AVOLA ^L	6,90	12,5	20,50
MONTEPULCIANO ^L	6,90	12,5	20,50
PERLIG & SÜß			
LAMBRUSCO ^L	6,90	12,5	20,50
FRIZZANTINO ^L	6,90	12,5	20,50
ROSÉWEIN			
ROSATO DI PRIMITIVO ^L	6,90	12,5	20,50
WAHLWEISE			
Glas Wein ^L		0,2l	6,50





Sizilien

Grillo Roceno Sibiliana^L

Rebsorte : Grillo

Frischer Weißwein von Sibiliana mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und tropischen Noten. Lebendig, ausgewogen und angenehm mineralisch.



€ 26,90

Sardinien

Soprasole^L

Rebsorte: Vermentino

Der Pala Soprasole Vermentino di Sardegna DOC ist ein trockener, frischer Weißwein aus Sardinien (Italien), hergestellt aus 100 % Vermentino-Trauben. Er zeichnet sich durch ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, intensive Aromen von Zitrusfrüchten, mediterranen Kräutern, weißen Blüten und eine ausgeprägte mineralische Note aus. Der im Edelstahl ausgebaute Wein ist ausgewogen, lebendig



€ 29,90

Latium

Satrico^L

Rebsorte: Sauvignon , Chardonnay ; Trebbiano

Ein leichter, trockener und fruchtiger Weißwein aus der italienischen Region Latium. Die Cuvée besteht aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und Trebbiano. Er besticht durch einen angenehmen Fruchtduft, einen saftigen Geschmack und einen leicht mineralischen Abgang. Ideal als unkomplizierter Wein, der zu Fischgerichten und Vorspeisen passt.



€ 33,90

Pfalz

Grauburgunder^L

Rebsorte: Grauburgunder

Der Grauburgunder „Wingertshaisel“ vom Weingut am Kaiserbaum ist ein trockener Weißwein aus der Pfalz mit Aromen von Birne und Honigmelone. Er hat einen cremigen Schmelz und eine ausgewogene Säure, was ihn zu einem vielseitigen Essensbegleiter macht.



€ 33,90

Toskana



Greppi Rosso^L

Rebsorte: Merlot , Cabernet Sauvignon ,Cabernet Franc.

Harmonischer und eleganter Rotwein mit klarer toskanischer Identität. Das Bouquet zeigt rote Beeren, Kirschen und subtile Kräuternoten. Am Gaumen ausgewogen, weich und zugänglich, mit feiner Frische und angenehmem Abgang. Vielseitiger Speisenbegleiter mit gepflegtem, modernem Stil.

.



€ 33,90

Venetien



Rosso Venezia^L

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Ein eleganter und vollmundiger Rotwein aus der norditalienischen Region Venetien. Er zeigt intensive Aromen von schwarzen Johannisbeeren und roten Früchten, unterlegt von feinen, würzigen Noten.

.



€ 35,90

Apulien



Primitivo passo del cardinale^L

PAOLOLEO

Rebsorte: Primitivo

Der „Passo del Cardinale Primitivo IGP“ von Cantina Paolo Leo ist ein vollmundiger Rotwein aus Apulien mit tiefer rubinroter Farbe. Er bietet ein intensives Bouquet von schwarzen Beerenfrüchten, Pflaumen und Feigen. Speisen.



€ 29,90

Latium



Shiraz^L

Rebsorte: Shiraz

Ein intensiver und komplexer Shiraz aus Latium. Das opulente Bouquet verführt mit Aromen von reifen Beerenfrüchten, unterstützt durch charakteristische würzige Noten von Pfeffer, Kardamom und Zimt. Am Gaumen präsentiert er sich warm, vollmundig und saftig, mit feinen, gut eingebundenen Tanninen. Ein strukturierter und eleganter Wein mit mediterranem Flair. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten und würzigen Speisen.



€ 36,90



BIERE

		€
VOM FAß	0,3l	0,51
König Pilsner ^A	4,20	5,50
Alsterwasser ^{A,1}	4,20	5,50
FLASCHENB'IER		
Benedikter Hefeweizen ^A		5,90
Peroni Italienischer Bier ^A	4,50	
Duckstein ^A		6,20

ALKOHOLFREIES BIER

König Pilsner ^A	4,20	
Benedikter Hefeweizen ^A		6,20

SOFTDRINKS

	0,25l	0,75l
San Pellegrino	3,80	7,50
Acqua Panna	3,80	7,50
	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,13} / Fanta ¹ / Sprite ¹ / Spezi ^{1,13}	3,20	4,20
Tonic Water ¹⁴ / Bitter Lemon ¹⁴	3,80	****
Ginger Ale ¹		

SÄFTE & SCHORLE

	0,2l	0,4l
Apfelschorle / Kirschschorle	3,80	4,80
Maracujaschorle / Rhabarberschorle	3,80	4,80
Orangensaft / Apfelsaft	4,20	5,20
Kirschsaft / Kiba	4,20	5,20