

Zuppe / Suppe

- 01. MINISTRONE** hausgemachte Gemüsesuppe^E 7,00
- 02. ZUPPA DI POMODORE**^E Tomatensuppe^{ig} mit frischem Basilikum 6,00

Antipasti / Vorspeisen

- 03. BRUSCHETTA**^A 5 Stück 5,50
- 04. INSALATA CAPRESE** 9,00
Mozzarellac mit Kirschtomaten und Basilikum, gebettet auf Rucolasalat
- 05. SCAMPI CON ESTRAGON E PROSECCO** 13,00
Warme Vorspeise mit 6 Scampi^j, Zucchini, Knoblauch, Sahne^c und Estragon, mit prosecco abgeschmeckt, auf Salat serviert
- 06. PROVOLONE E PORCINI TRIFOLATI** Italienischer Würzkäsec,^g mit gebratenen Steinpilzen auf Rucola und Kirschtomaten, abgeschmeckt mit Olivenöl 12,50
- 07. ANTIPASTO DI VERDURA** verschiedene Gemüsesorten 12,50
- 08. CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA** 12,50
Rohes Rinderfilet mit Olivenöl und Zitrone mariniert, mit Parmesankäsec,^g und Rucola

Insalate / Salate

9. INSALATA DI CONTORO (BEILAGESALAT)	3,50
Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Rucola, Bohnen _F und Mais	
10. INSALATA MISTA PICCOLA	8,00
Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Rucola, Ei und Schinkenkäseröllchen _{1,2,6,7,C} , Bohnen _F , Mais	
11. INSALATA CAPRICCIOSA	9,50
Frischer gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Rucola, Thunfisch _K , Ei, Bohnen _F , Mais, Schinke _{1,2,6,7}	
12. INSALATA DI CARCIOFI	9,00
Frischer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven ₆ , Bohnen _F , Mais, Rucola, Artischocken ₃ und Schafskäse _C	
13. INSALATA MARE É MONTI	14,00
Frischer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Bohnen _F , Mais, Zwiebeln, Thunfisch _K , Scampi _I , Rucola, Zucchini und gebratenen Pilzen	
14. INSALATA DI POLLO	13,50
Frischer gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Bohnen _F , Mais, Kirschtomaten, Rucola Parmesankäse _{C,G}	
15. INSALATA DI TONNO	9,50
Frischer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Bohnen _F , Mais, Oliven ₆ , Thunfisch _K , Ei, Rucola, Zwiebeln und Kapern	
16. INSALATA SALMONE É AVOCADO	15,00
Frischer gemischter Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Rucola, Avocado, gebratene Gambas _K und Lachs _K , Bohnen _F und Mais	
17. INSALATA DI POLLO CON FUNGHI É ZUCCHINI	14,50
Frischer Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, gebratenen Champignons und Zucchini, Mais, Bohnen _F , Tomaten und Gurken	

PIZZABRÖTCHEN_A 5 Stück mit Kräuterbutter 2,50

SAUCEN ZUR AUSWAHL

1. Italienisches-Dressing - mit Balsamicoessig_{6,3,8} und Olivenöl
2. Knoblauch-Dressing - mit Joghurt_{9,C,G}

Steinofen Pizza

PizzateigA – Pizzasauce4,6,2

klein ca. Ø 26 groß ca. Ø 32

18. MARGHERITA Käsec, Oregano	6,00	8,00
19. NAPOLI Sardellenκ, Kapern	7,00	9,00
20. SALAM Salami1,2,4,7	7,00	9,00
21. HAWAII Schinken1,2,4,7 Ananas	7,50	9,50
22. PROSCIUTTO É RUCOLA Schinken1,2,4,7 Rucola, Parmesankäsec	9,00	11,00
23. QUATTRO STAGIONI Schinken1,2,4,7, Salami1,2,4,7 Artischocken3, fr. Champignons	7,50	9,50
24. DIAVOLO Salami1,2,4,7, Sardellenκ, Peperoni, Champignons	8,00	10,00
25. FRUTTI DI MARE Meeresfrüchteκ,J,N	9,00	11,00
26. PROSCIUTTO Schinken1,2,4,7	7,00	9,00
27. RUSTICALE Schinken1,2,4,7 Salami1,2,4,7, fr. Champignons	7,50	9,50
28. FUNGHI Frische Champignons	7,00	9,00
29. QUATTRO FORMAGGI 4 Käsec,-	8,00	10,00
30. POMODORE É BASILICO Tomaten, Mozzarellac, Basilikum	7,50	9,50
31. VEGETARIA frische Champignons, Spinat, Broccoli, Artischocken3, Zwiebeln, Paprika	8,50	10,50
32. SPINACI Spinat	7,00	9,00
33. GAMBERETTI KrabbenJ	8,00	10,00
34. CALZONE Gefüllt mit Schinken1,2,4,7, Paprika,Thunfischκ und fr. Champignons	8,50	10,50
35. ALLA CASA Schinken1,2,4,7,Thunfischκ, Spinat, fr. Champignons, Zwiebeln, Artischocken3, Paprika, Salami1,2,4,7 Peperoni, Oliven6, Knoblauch	10,00	12,00
36. OCEANO KrabbenJ, Lachsκ, Thunfischκ, Sardellenκ, Oliven6, Knoblauch	10,00	12,00
37. MEDITERRANA Schafskäsec, Oliven, Artischocken3, Salami1,2,4,7	8,00	10,00
38. TONNO CIPOLLA Thunfischκ, Zwiebeln	8,00	10,00
39. SALMONE Spinat, Lachsκ, Schafskäsec	10,00	12,00
40. CARDINALE Lachsκ, KrabbenJ, Spinat, Gorgonzolac fr.Tomaten, Peperoni, Knoblauch	10,00	12,00
41. BIANCA Schinken1,2,4,7, Brokkoli und Hollondaise3,4,11	8,00	10,00
42. SPECIALE Hähnchenbrust, Brokkoli und Hollondaise3,4,11	9,00	11,00
43. Terranova Spinat, KrabbenJ, Schafskäsec, Kirschtomaten, Knoblauch	9,00	11,00

Pasta / Nudeln

Alle Nudeln enthalten Gluten

44. SPAGHETTI AGLIO É OLIO mit gebratener Peperoni, Knoblauch und Pfeffer	9,00
45. SPAGHETTI NAPOLI mit Tomatensauce ^e und Basilikum	8,50
46. SPAGHETTI AL FRUTTI DI MARE mit Scampis ^j , Muscheln ⁿ , Meeresfrüchten ^{l,k,n} , Kirschtomaten und Knoblauch in einer Butter Weißweinsauce ^c	15,00
47. SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE mit Bolognesesauce ^e	8,50
48. SPAGHETTI ALLE VERDURE Aubergine, Zucchini, Champignon und Parmesan ^c in Olivenöl	11,00
49. SPAGHETTI CARBONARA mit Schinken ^{1,2,6,7} , geschrotetem Pfeffer in einer Sahnesauce ^c	10,50
50. TAGLIATELLE AL SALMONE É SPINACI Bandnudeln mit Lachs ^k , Spinat und Knoblauch, in einer Tomaten-Sahnesauce ^e	14,00
51. TAGLIATELLE PARMIGIANO Bandnudeln mit Oliven ⁶ , Kirschtomaten und Scampis ^j in Olivenöl, garniert mit Rucola und Parmesan ^c	14,50
52. TAGLIATELLE ALLA NORVEGES Bandnudeln mit Lachs ^k , Krabben ^l in einer Sahnesauce ^c	14,50
53. TAGLIATELLE MARE É MONTI Bandnudeln mit Krabben ^l , Champignons, Knoblauch in einer Sahnesauce ^c	13,50
54. TORTELLINI AL GORGONZOLA mit Gorgonzola-Sahnesauce ^c	10,50
55. TORTELLINI CON RICOTTA SPINACI É BROCCOLI in Spinat-Broccoli-Sahnesauce ^c	10,50
56. TORTELLINI PROSCIUTTO mit Schinken ^{1,2,6,7} , Champignons in einer Sahnesauce ^c	10,50
57. TORTELLINI CON POLLO É BROCCOLI mit Hähnchenbrust, Brokkoli, Peperoni und Knoblauch in einer Sahnesauce ^c	10,50
58. RAVIOLI ALLA NOCI Frische Ravioli mit Käse ^c und Spinat gefüllt, dazu Nüssen ^h und einer Mascarpone-Sauce ^c	13,00
59. RAVIOLI RICOTTA É SPINACI Frische Ravioli mit Butter-Salbei-Sauce ^c und frisch gehobeltem Parmesan ^c	13,00
60. RAVIOLI ALLA REGIANA Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta ^c und Spinat, Mandeln ^h und gemischten Pilzen in Sahnesauce ^c	13,00

Pasta / Nudeln

Alle Nudeln enthalten Gluten

61. RIGATONI AL ARABIATTA	8,50
Röhrennudeln mit scharfen Peperoni und Knoblauch in einer Tomatensauce <i>i</i>	
62. RIGATONI STRAVAGANTE	11,00
Röhrennudeln mit Rucola, Mandeln <i>H</i> , Gorgonzolac und scharfen Peperoni in einer Sahnesauce <i>c</i>	
63. RIGATONI SAFRAN	15,00
Röhrennudeln mit Lachs <i>k</i> , Krabben <i>j</i> und Champignons in Safran-Sauce <i>c</i>	
64. RIGATONI GARNELEN	14,50
mit Kirschtomaten, Garnelen <i>j</i> , Zucchini, Knoblauch und Peperoni in Tomatensauce <i>i</i>	
65. RIGATONI ALLE VERDURE	9,00
Röhrennudeln mit Zucchini, Aubergine in Tomaten-Sahnesauce <i>c</i>	
66. GNOCCHI AL POMODORO É MOZZARELLA	9,50
mit Mozzarellac in Tomatensauce <i>i</i> und Basilikum	
67. GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI in vier Käsesortenc	9,50
68. GNOCCHI AL PESTO in Basilikum-Sauce <i>c</i>	9,50

GRATINATO CON FORMAGGIO / MIT KÄSE ÜBERBACKEN

69. GNOCCHI AL FORNO	11,50
Zucchini, Brokkoli, Spinat in Sahnesauce <i>c</i> überbackenc	
70. LASAGNE AL FORNO	11,50
Nudelauflauf <i>A</i> mit Bolognesesauce <i>i</i> mit Käse <i>c</i> überbacken	
71. TORTELLINI AL FORNO	11,50
Tortellini mit Bolognese <i>i</i> -Sahne-Sauce <i>c</i> , mit Käse <i>c</i> überbacken	
72. RIGATONI AL FORNO	11,50
Röhrennudeln mit Schinken <i>1,2,6,7</i> , Champignons und Knoblauch in Tomaten- Sauce <i>i</i> , mit Käse <i>c</i> überbacken	
73. COMBINAZIONE	11,50
Drei Nudelsorten mit Bolognese <i>i</i> -Sahne-Sauce <i>c</i> , mit Käse <i>c</i> überbacken	

CARNE / FLEISCHGERICHTE

- 74. COTOLETTA HOLLONDAISE** 14,00
Paniertes^a Hähnchenschnitzel mit Hollondaise^{3,4,11,c}
- 75. COTOLETTA AL PEPE VERDE** 14,00
Paniertes^a Hähnchenschnitzel mit grünem Pfeffer⁶ in Sahnesauce^c
- 76. COTOLETTA MARE É MONTI** 16,50
Paniertes^a Hähnchenschnitzel mit Champignons, Krabben^j in Sahnesauce^c

COTOLETTA DI POLLO ALLA GRIGLIA / GEGRILLTES HÄHNCHENSCHNITZEL

- 77. COTOLETTA DI POLLO ALLA GRIGLIA** 15,00
Gegrilltes Hähnchenschnitzel
- 78. COTOLETTA DI POLLO AL VINO BIANCO** 16,00
Gegrilltes Hähnchenschnitzel mit Weißwein-Sauce^z
- 79. COTOLETTA DI POLLO ALLA PIZZAIOLA** 17,50
Gegrilltes Hähnchenschnitzel mit Kapern, Sardellen^k, Oliven⁶ und Knoblauch in einer Basilikum-Tomatensauceⁱ

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Pommes & Salat

Fegato di Vitello / Kalbsleber

- 80. GEGRILLTE KALBSLEBER** 16,00
mit gebratenen Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln
- 81. GEGRILLTE KALBSLEBER** 18,00
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln
- 82. GEGRILLTE KALBSLEBER** 18,00
mit gebratenen Champignons, Zucchini dazu Rosmarinkartoffeln

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen im Gastronomiebereich 1 Formfleisch-Vorderschinken a) enthält Glutenhaltiges Getreide (Weizen)h) enthält Schalenfrüchte i) enthält Erdnüsse 2 mit Geschmacksverstärker b) enthält Ei c) enthält Milch j) enthält Krebstiere k) enthält Fisch 3 mit Antioxidationsmittel d) enthält Senf l) enthält Sesamsamen 4 mit Konservierungsstoffe) enthält Sellerie l) enthält Schwefeloxid & Sulfide, . Weichtiere 5 Koffeinhaltig f)enthält Soja g) enthält Lupine 6 mit Farbstoff 7 Benzoe- u. Sorbinsäure 8 mit Süßstoff 9 mit Zitronensäure

Salmone / Lachs

83. FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA	19,00
Gegrilltes Lachsfilet _k	
84. FILETTO DI SALMONE AL VINO BIANCO	22.00
Gegrilltes Lachsfilet _k Weißwein-Sauce _z	
85. FILETTO DI SALMONE PEPE VERDE	22.50
Gegrilltes Lachsfilet _k mit grünem Pfeffer ₆ in Sahnesauce _c	

Calamari / Tintenfisch

86. CALAMARI AL VINO BIANCO	19.50
Gegrillter Tintenfisch _k mit Weißwein- Knoblauch Sauce _z	
87. CALAMARI ALLA GRIGLIA	19.50
Gegrillter Tintenfisch _k mit Kapern und Oliven in Tomatensauce _i	
88. CALAMARI Paniertes	17.50
Tintenfisch _k mit Remoulade _c	
89. CALAMARI AL POMODORO	19.50
Gegrillter Tintenfisch _k mit Kirschtomaten und frischem Basilikum	

Alle Fischgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und Salat

Für den kleinen Hunger

90. Pommes	3.50
91. CHICKEN NUGGETS _{A, B, 4} 5 Stk. mit Pommes	5.50
92. WEDGES, KROKETTEN, CURLY FRIES _{A, 4}	4.00
93. CHILI CHEES NUGGETS _{A, B, 4, 2} 6 Stück	4.90
94. MOZZARELLA STICKS _{A, B, C} 6 Stück	4.90
95. FISCHSTÄBCHEN _{A, B, K, 4} 4 Stk. mit Pommes	5.50

Desserts

96. TIRAMISU _{C, A, 5, 6} hausgemacht, ohne Alkohol	5.00
97. PANNA COTTA _{ac}	6.00

Alkoholfreie Getränke

COCA COLA _{5, 6, 8} , FANTA _{6, 8} , SPRITE _{6, 8}	0,3 l	3,00
APFELSCHORLE, MARACUJASCHORLE, RHABARBERSCHORLE, JOHANNESBEERSCHORLE _{6, 8}	0,3 l	3,50
ORANGENSAFT, APFELSAFT, MARACUJASAFT _{6, 8}	0,3 l	3,80
SCHWEPPE BITTERLEMON, GINGER ALE _{4, 6, 9}	0,2 l	2,90
MINERALLWASSER	Fl. 0,25 l	2,90
	Fl. 0,75 l	5,90

Heiße Getränke

KAFFEE CREMER ₅	2,50
ESPRESSO ₅	2,20
ESPRESSO MACCHIATO _{5, c}	2,50
ESPRESSO DOPIO ₅	3,00
CAPPUCCINO _{5, c}	3,00
LATTE MACCHIATO _{5, c}	3,50
TEE verschiedene Sorten ₅	2,50

Aperitif

CAMPARI _{A9}	2cl	5,90
APEROL SPRITZ _{A9}	2cl	5,90
LEMONCELLO SPRITZ _{A9}	2cl	5,90
CAMPARI ORANGE _{A, 2}	2cl	5,90
PROSECCO _A	2cl	5,90

Digestif

RAMAZZOTTI _L	2cl	3,90
AVERNA _L	2cl	3,90
LIMONCELLO _{9c6}	2cl	3,50
SAMBUCA MOLINARI	2cl	3,50
MARSALA _{LCB8}	2cl	3,50
GRAPPA DELLA CASA _L	2cl	4,50

Biere

WARSTEINER HERB FASSBIER _A	0,3 l	3,50	0,5 l	5,50
FRANKHEIM ALT FASSBIER _A	0,3 l	3,50	0,5 l	5,50
FRANKHEIM BLUE (KREFELDER) _A	0,3 l	3,50	0,5 l	5,50
WARSTEINER RADLER _A , ALSTER _A ,	0,3 l	3,50	0,5 l	5,50
KÖNIG LUDWIG WEIßBIER _A , ODER ALKOHLFREI _A	Fl.	0,5 l	4,90	
WARSTEINER HERB ALKOHLFREI _A	Fl.	0,33 l	3,50	
ISSENBECK MALZBIER ₆	Fl.	0,33 l	3,50	

Weine

ROTWEINE	Fl. 0,75	0,2l
MERLOT_L trockener Rotwein, herrlich fruchtiger Geschmack	23,00	6,50
PRIMITIVO_L trockener Rotwein, vollmundig, fruchtig	24,50	7,00
LAMBRUSCO_L perlender, fruchtiger Rotwein	21,00	6,00
MONTEPULCIANO_L trockener Rotwein, von seltener Finesse und Eleganz	23,00	6,50
CHIANTI_L trockener Rotwein, elegant und ausgewogen	24,50	7,00
WIEßWEINE		
LUGANA_L trockener Weißwein, fruchtig, frisch	24,50	7,00
CHARDONNAY_L trockener frischer Weißwein, mit Aromen von Apfel, Birne und Zitrus	24,50	7,00
PINOT GRIGIO_L trockener Weißwein, fruchtig, frisch, elegant	24,50	7,00
WEIßWEINSCHORLE_L		5,00
ROSATO_ROSÉ_L	23,00	6,50
trockener Rosé Wein mit einem fruchtigen Aroma und intensiver Rosé Farbe		