

Aperitivi - Aperitifs

201.	Martini ^{1, 12}	bianco, rosso oder dry	5 cl	4,50 €
202.	Sherry ^{1, 12}	medium oder dry	5 cl	4,50 €
203.	Campari Soda ¹	mit Mineralwasser with mineral water	4 cl	6,90 €
204.	Campari Orange ¹	mit Orangensaft with Orange juice	4 cl	7,20 €
205.	Prosecco ¹²	italienischer Sekt, trocken Italy sparkling wine, dry	Glas 0,1 l	4,50 €
206.	Prosecco-Aperol ^{1, 8, 12}		Glas 0,1 l	7,30 €
207.	Aperol-Spritz ^{1, 8, 12}	Aperol mit Weißwein und Mineralwasser Aperol with white wine and mineral water	Glas 0,2 l	7,30 €

Antipasti - Vorspeisen - Starters

1.	Mozzarella Caprese ^G	Italienischer Weichkäse mit frischen Tomaten und Basilikum Italian soft cheese with fresh tomatoes and basil	8,90 €
2.	Lumache ^{G, N}	6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter 6 snails with herb butter	7,50 €
3.	Broccoli al Forno ^{G, 3, 5}	Broccoli im Ofen mit Käse überbacken Broccoli with Cheese au gratin	9,60 €
4.	Funghi Ripieni ^G	frische Champignonköpfe mit Spinat gefüllt, mit Gorgonzolasauce überbacken fresh mushroom heads stuffed with spinach, gratinated with gorgonzola sauce	10,50 €
5.	Prosciutto di Parma con Melone ^{3, 5}	Parmaschinken mit Melonenschiffchen Parma ham with melon	11,80 €
6.	Antipasti all' Italiana ^{G, 3, 5}	gemischter Vorspeisenteller nach Italienischer Art mixed starter plate italian style	11,90 €
7.	Carpaccio di Manzo ^G	hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet in Spezielsauce mariniert, mit frischen Champignons, Rucola und Parmesanflocken slim slices of raw beef marinated in special sauce with fresh mushrooms, and rocket parmesan flakes	15,50 €

Zuppe - Suppen - Soups

- | | | |
|-----|---|---------|
| 11. | Minestrone ₁
frische Gemüsesuppe nach italienischer Art
fresh vegetable soup Italien style | 5,50 € |
| 12. | Crema di Pomodoro ₁
Tomatencrèmesuppe * tomato cream soup | 5,50 € |
| 13. | Zuppa di cipolle _G
Zwiebelsuppe überbacken * onions soup au gratin | 5,50 € |
| 14. | Zuppa di Pesce _{A, B, D}
edle Fischsuppe, serviert mit Knoblauchbrot
eine Spezialität des Hauses!
noble fish soup, served with garlic bread
a specialty of the house | 11,80 € |

Insalate - Salate - Salads

Wir servieren die Salate mit Olivenöl und Balsamicoessig ₁₂
We serve the salad with Olive oil and balsamic vinegar ₁₂

- | | | |
|-----|---|---------|
| 21. | Insalata Mista _G
gemischter Salat * mixed salad | 7,30 € |
| 22. | Insalata Tonno _{D, C}
gemischter Salat mit Thunfischstücken und Ei
mixed salad with tuna slices and egg | 9,90 € |
| 23. | Insalata di Pollo
gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Champignons
mixed salad with fried chicken breast strips and mushrooms | 11,50 € |
| 24. | Insalata il Ducato
Rucolasalat mit gebratenen Champignons
frischen Zwiebeln und gehobeltem Parmesankäse
rocket salad with fried mushrooms,
fresh onions and grated parmesan | 12,90 € |
| 25. | Insalata Fegato
Rucolasalat mit Kalbsleber, Champignons
frischen Zwiebeln und gehobeltem Parmesankäse
rocket salad with calf liver, mushrooms,
fresh onions and grated parmesan | 15,50 € |
| 26. | Insalata Milano
gemischter Salat mit italienischer Salami,
Parmaschinken, Melone und Feigen
mixed salad with Italian salami, Parma ham,
melon and figs | 15,20 € |

Pasta - Nudelgerichte - Noodles

Wir servieren die Salate mit Olivenöl und Balsamicoessig ¹²

We serve the salad with Olive oil and balsamic vinegar ¹²

- | | | |
|-----|---|---------|
| 31. | Spaghetti Napoli ^{AI, C}
mit Tomatensauce / with tomato sauce | 8,50 € |
| 32. | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini ^{AI, C}
mit Knoblauch, kaltgepresstem Olivenöl und peperoncini (scharf)
with garlic, extra virgin olive oil and peperoncini (hot) | 9,00 € |
| 33. | Spaghetti Bologna ^{AI, C, I}
mit Tomaten-Fleischsauce / with tomato meat sauce | 9,80 € |
| 34. | Spaghetti Carbonara ^{AI, C, G, 3, 5}
mit gek. Schinken*, Ei und Parmesankäse
with cooked ham*, egg and parmesan cheese | 9,80 € |
| 35. | Spaghetti alla Genovese ^{AI, C, G, H}
mit Basilikumpesto, Rucola und Parmesankäse
with basil pesto, rocket salad and parmesan cheese | 11,50 € |
| 36. | Penne all'Arrabiata ^{AI, C, I}
kurze Nudeln mit Kapern, Oliven ¹³ & Zwiebeln in
scharfer Tomatensauce
short noodles with capers, olives ¹³ & onions
in hot tomato sauce | 9,80 € |
| 37. | Penne Vegetaria ^{AI, C}
kurze Nudeln mit Gemüse in leichter Olivenöl-Sauce
short noodles with vegetables in light olive oil sauce | 9,80 € |
| 38. | Penne » Il Ducato « ^{AI, C}
kurze Nudeln mit Filetspitzen und frischen
Champignons in Cognac-Rahmsauce
short noodles with filet slices and fresh
mushrooms in cognac cream sauce | 12,50 € |
| 39. | Tagliatelle al Salmone ^{AI, B, C, D}
Bandnudeln mit Lachsstücken in Hummer-Dillsauce ^{1, 14}
ribbon noodles with salmon slices in lobster-dillsauce ^{1, 14} | 14,90 € |
| 40. | Tagliatelle Bella Vista ^{AI, C, G}
Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Cherrytomaten, Oliven ¹³
und Rucola in leichter Sauce, mit Parmesankäse bestreut
ribbon noodles with dried tomatoes, cherry tomatoes, olives ¹³
and rocket salad in light sauce, topped with grated parmesan | 11,90 € |
| 41. | Tagliatelle ai Porcini ^{AI, C, G}
Bandnudeln mit Steinpilzen in Rahmsauce
ribbon noodles with boletuses in cream sauce | 11,90 € |
| 42. | Gnocchi alla Giardino ^{A, C, G}
Kartoffelnudeln mit Spinat in Gorgonzolasauce
Potatoe noodles with spinach in gorgonzola sauce | 11,90 € |
| 43. | Lasagne al Forno ^{AI, C, G}
Schichtblattnudeln mit Fleischsauce, Béchamel
und Tomaten mit Käse überbacken
layer sheet noodles with meat sauce, béchamel
and tomatoes, with cheese au gratin | 11,50 € |
| 44. | Canneloni al Forno ^{AI, C, G}
Teigrollen gefüllt mit Fleischsauce, mit Tomatensauce und
Käse überbacken
stuffed with meat sauce, with Tomatoe sauce and cheese au gratin | 11,50 € |

Pizza

Alle Pizzen sind ca. 32 cm im Durchmesser und mit
Tomatensauce & Mozzarella ^G belegt

All pizzas about 32 cm and topped with tomatoe sauce and mozzarella ^G

- | | | |
|-----|---|---------|
| 51. | Margherita ^{AI, G}
mit Basilikum / with basil | 8,00 € |
| 52. | Napoli ^{AI, D, G} mit Sardellen, Oliven ¹³ und Kapern
with anchovis, olives ¹³ and capers | 10,50 € |
| 53. | Funghi ^{AI, G}
mit frischen Champignons / with fresh mushrooms | 9,60 € |
| 54. | Salami ^{AI, C, G, 3, 5}
mit Salami / with salami | 9,60 € |
| 55. | Prosciutto ^{AI, F, G,}
mit gekochtem Schinken* / with cooked ham | 9,60 € |
| 56. | Hawaii ^{AI, F, G,} mit gekochtem Schinken* und Ananas
with cooked ham* and pineapple | 9,60 € |
| 57. | Diavolo ^{AI, G, 3, 5}
mit Salami, frischen Champignons und scharfen Peperoni
with salami, fresh mushrooms and hot peperoni | 10,50 € |
| 58. | Mista ^{AI, F, G, 3, 5}
mit Salami, gek. Schinken* frischen Champignons und Peperoni
with salami, cooked ham*, fresh mushrooms and peperoni | 11,00 € |
| 59. | Vegetaria ^{AI, G,}
mit frischem Gemüse / with fresh vegetables | 9,50 € |
| 60. | Milano ^{AI, G, H 3, 5}
mit scharfer Salami, Rucola und Walnüssen
with hot salami, rocket salad and wal nuts | 13,90 € |
| 61. | Il Ducato ^{AI, G, 3,}
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse
with parma ham, rocket salad and parmesan cheese | 13,90 € |
| 62. | Tonno ^{AI, D, G,}
mit Thunfischstücken und Zwiebeln
with tuna slices and onions | 11,00 € |
| 63. | Frutti di Mare ^{AI, B, D, G,}
mit Meeresfrüchten und Knoblauch
with seafood and garlic | 13,90 € |
| 64. | Salmone ^{AI, D, G,}
mit frischem Lachs und Crème fraîche
with fresh salmon and Crème fraîche | 15,50 € |
| 65. | Scampi ^{AI, B, D, G,}
mit Großgarnelen, Spinat und Knoblauch
with king prawns, spinach and garlic | 16,90 € |
| 66. | Calzone ^{AI, F, G, 3, 5} Pizzatasche gefüllt mit gek. Schinken*
Salami, frischen Champignons und Peperoni
pizza bag stuffed with cooked ham*, salami,
fresh mushrooms and peperoni | 11,80 € |

Extras für Ihre Pizza

- | | | | |
|-----|--|-------------|--------|
| 67. | Peperoni, Champignons, Salami ^{3, 5,}
gekochter Schinken*, doppelt Käse ^G
peperoni, mushrooms, salami ^{3, 5,} cooked ham*, double cheese ⁶ | pro Portion | 2,00 € |
| 68. | Portion Bruschetta 4 Stück ^{AI} | | 5,00 € |

di Maiale - vom Schwein - Pork

Alle Gerichte servieren wir mit gebackenen Kartoffeln,
Gemüse & und Salatbeilage

All dishes are served with baked potatoes, vegetables and salad

- | | | |
|-----|---|-------|
| 71. | Scaloppa Milanese ^{A, C}
paniertes Schweineschnitzel
breaded pork schnitzel | 14,50 |
| 72. | Scaloppine al Pepe verde ^G
Schweinerückenmedaillons mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
pork medaillons with green pepper in creme sauce | 15,90 |
| 73. | Filetto di Maiale ai Funghi ^G
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce
pork fillet medaillons with fresh mushrooms in cream sauce | 16,90 |
| 75. | Filetto di Maiale al Gorgonzola ^G
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce
pork fillet medaillons with gorgonzola cream sauce | 19,20 |
| 76. | Saltimbocca alla Romana ^{L, 3, 5, 12}
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken
und Salbei in Weißweinsauce
pork fillet medaillons with parma ham and sage
in white wine sauce | 19,20 |

di Manzo - vom Rind - Beef

Alle Gerichte servieren wir mit gebackenen Kartoffeln,
Gemüse & und Salatbeilage

All dishes are served with baked potatoes, vegetables and salad

- | | | |
|-----|---|-------|
| 81. | Bistecca alla Griglia
Rumpsteak vom Grill mit Kräutersauce
grilled rump steak with herb butter | 21,90 |
| 86. | Misto di Carne alla Griglia per Due ⁶
gemischte Grillplatte für 2 Personen
mixed grill plate for 2 persons | 52,00 |
| 87. | Sauce nach Wahl Choice of sauce
Gorgonzolasauce
Pfeffersauce
Champignonsauce | 4,20 |

Rinderfilet auf Anfrage

di Pollo - vom Hähnchen Chicken

Alle Gerichte servieren wir mit gebackenen Kartoffeln,
Gemüse & und Salatbeilage

All dishes are served with baked potatoes, vegetables and salad

- | | | |
|-----|--|---------|
| 91. | Petti di Pollo al Funghi _G
Hähnchenbrust in frischer Champignon-Sahnesauce
chicken breast in fresh mushroom cream sauce | 14,90 € |
| 92. | Petti di Pollo alla Caprese _G
Hähnchenbrust in Tomatensauce, mit frischen
Tomaten und Mozzarella überbacken
Chicken breast in tomatoe sauce, with fresh tomatoes
and mozzarella au gratin | 15,90 € |
| 93. | Petti di Pollo al Gorgonzola _G
Hähnchenbrust in Gorgonzola- Sahnesauce
chicken breast in gorgonzola cream sauce | 16,90 € |

Pesce - Fischgerichte - Fish

Alle Gerichte servieren wir mit Salzkartoffeln, Gemüse & Salatbeilage,
All dishes are served with boiled potatos, vegetables and salad

- | | | |
|------|---|---------|
| 101. | Calamri alla Livornese Milanese _{D, N}
Tintenfischringe mit Knoblauch in Tomatensauce
Squid rings with garlic in tomato sauce | 16,90 € |
| 102. | Filetto di Salmone alla Griglia _D
frisches Lachsfilet vom Grill
grilled fresh salmon fillet | 18,90 € |
| 103. | Filetto di Salmone al Limone _D
frisches Lachsfilet mit Rucola und Knoblauch in Zitronensauce
fresh salmon fillet with rocket salad and garlic in lemon sauce | 21,50 € |
| 104. | Filetto di Luccio al Vino bianco _{D, L, 12}
Zanderfilet mit Knoblauch in Weißweinsauce
Zander fillet with garlic in white wine sauce | 17,50 € |
| 105. | Scampi alla Griglia _{B, D,}
Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch
king prawns with garlicc | 22,50 € |
| 106. | Scampi al Forno _{B, D, L, 12}
Großgarnelen mit Weißweinsauce und Koblauch im Ofen gebacken
king prawns with white wine sauce and garlic roasted in the oven | 24,00 € |
| 107. | Misto di Pesce alla Griglia per due _{B, D}
Gemischte Fischplatte vom Grill für 2 Personen
mixed grilled fish plate for 2 person | 49,90 € |

Per Bambini - nur für Kinder for kids only

111. Spaghetti Bambino A, C, G, I 4,70 €
mit Tomatensauce with tomato sauce
112. Pizza Tarantella A, G, 3, 5 5,80 €
mit Tomaten, Mozzarella und Salami oder gek. Schinken*
with tomatoes, mozzarella and salami or cooked ham*
113. Scaloppa Topolino A, C, G 7,60 €
kleines, paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln
small breaded pork schnitzel with potatoes
114. Gelato Bambino G, I, 10 4,70 €
2 Kugeln Eiskrem mit Sahne und Schokosauce
2 scoops ice cream with whipped cream and chocolate sauce

Formaggio - Käse - Cheese

121. Pecorino G 7,80 €
Schafskäse sheeps cheese
122. Gorgonzola G 8,80 €
Blauschimmelkäse blue cheese
123. Grana Padano G 8,80 €
Parmesankäse parmesan cheese
124. Formaggio misto G 12,40 €
gemischte Käseplatte mixed cheese plate

Dolci - Nachspeise - Desserts

131. Gelato Misto G, I 6,20 €
gemischte Eiskrem mixed ice cream
132. Tutti Frutti G, 10 7,30 €
gemischter Eisbecher mit Früchten und Sahne
mixed ice cream with fruits and whipped cream
133. Tartufo G 6,80 €
halbgefrorenes Eis mit Kakao umhüllt
semi-frozen ice cream wrapped with cocoa
134. Tiramisu G, I, 2 6,80 €
italienische Kuchenspezialität mit Mascarpone und Amaretto
Italian speciality cake with mascapone and amaretto
135. Panna Cotta G 6,80 €
Sahnedessert mit heißen Himbeeren
cream dessert with hot raspberries
136. Cassata alla Siciliana G 7,50 €
sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten
Sicilian ice specialty with candied fruits
137. Fragole calde G, I 7,90 €
heiße Himbeeren mit Vanilleeiskrem
hot raspberries with vanilla ice cream

Bevande calde - Warme Getränke

Warm Drinks

210.	Espresso 2	Tasse	2,80 €
211.	Espresso doppio 2	Tasse	4,20 €
212.	Kaffee 2	Tasse	3,10 €
213.	Cappuccino g, 2	Tasse	3,60 €
214.	Caffe Latte g, 2	große Tasse	3,90 €
215.	Latte Macchiato g, 2	Glas	3,90 €
216.	Heisse Schokolade g	Tasse	3,50 €
217.	Tee verschiedene Sorten	Glas	2,80 €
218.	Grog von 4 cl Rum Mischgetränk	Glas	5,50 €
219.	Glühwein 12 weinhaltiges Mischgetränk	Glas	5,50 €

Bevande fredde

Erfrischungsgetränke - Soft Drinks

		FL. 0,20 l	FL. 0,40 l
221.	Coca-Cola 1, 2, 4	3,00 €	4,50 €
223.	Coca-Cola Light 1, 2, 4, 6, 7	3,00 €	4,50 €
225.	Coca-Cola Zero 1, 2, 4, 6	3,00 €	4,50 €
227.	Fanta 1, 3, 4, 9	3,00 €	4,50 €
229.	Sprite 4	3,00 €	4,50 €
231.	Fassbrause A, 1,	3,00 €	4,50 €
233.	Spezi 1, 2, 4, 6, 7	3,00 €	4,50 €
235.	Apfelschorle apple spritzer	Glas 2,90 €	4,50 €
237.	Tafelwasser table water	Glas 2,50 €	
238.	San Pellegrino italienisches Mineralwasser Italian mineral water	Fl. 0,25 l	2,90 €
239.	San Pellegrino Italian mineral water	Fl. 0,75 l	5,50 €
240.	Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser silent Italian mineral water	Fl. 0,50 l	4,40 €
245.	Apfelsaft apple juice	0,20 l	3,40 €
246.	Orangensaft orange juice	0,20 l	3,40 €
247.	Bananennektar banana nectar	0,20 l	3,40 €
248.	Kirschnektar cherry nectar	0,20 l	3,50 €
249.	KiBa Kirsch- & Bananennektar banana and cherry nectar	0,20 l	3,70 €
250.	Schweppes Bitter Lemon 3, 4, 8	0,20 l	3,40 €
251.	Schweppes Ginger Ale 1, 4	0,20 l	3,40 €
252.	Schweppes Tonic Water 4, 8	0,20 l	3,40 €
253.	Vitamalz A Malztrunk malt drink	Fl. 0,33 l	4,40 €

Birre - Bier - Beer vom Fass - draught beer

261.	Radeberger Pilsener A3	0,30 l	3,40 €
262.	Radeberger Pilsener A3	0,50 l	5,00 €
263.	Berliner Kindl Zwickel Naturtrüb A3	0,30 l	3,40 €
264.	Berliner Kindl Zwickel Naturtrüb A3	0,50 l	5,00 €
265.	Berliner Kindl Jubiläums Pilsener A3	0,30 l	3,40 €
266.	Berliner Kindl Jubiläums Pilsener A3	0,50 l	5,00 €



Flaschenbiere - Bottled beers

271.	Radeberger Alkoholfrei A3	0,33 l	3,50 €
272.	Schöfferhofer Weizen Naturtrüb A1, A3	0,50 l	4,80 €
273.	Schöfferhofer Weizen Dunkel A1, A3	0,50 l	4,80 €
274.	Schöfferhofer Weizen Kristall A1, A3	0,50 l	4,80 €
275.	Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei A1, A3	0,50 l	4,80 €
256.	Berliner Kindl Weisse A1, A3 mit Schuß rot l oder grün l with dash red l or green l	0,33 l	4,50 €
277.	Märkischer Landmann Schwarzbier A	0,50 l	4,90 €

Mischgetränke - Mixed drinks

278.	Alle Biersorten als Gespritztes A3 Bier mit Fanta 1, 3, 4, 9, Sprite 4, Fassbrause A, 1, oder Cola 1, 2, 4 beer with Fanta 1, 3, 4, 9, Sprite 4, Fassbrause A, 1, or Cola 1, 2, 4	0,30 l	3,40 €
278.	Alle Biersorten als Gespritztes A3 Bier mit Fanta 1, 3, 4, 9, Sprite 4, Fassbrause A, 1, oder Cola 1, 2, 4 beer with Fanta 1, 3, 4, 9, Sprite 4, Fassbrause A, 1, or Cola 1, 2, 4	0,50 l	5,00 €

Vini aperti Offene Weine Open Italian Wines

Alle Weine enthalten Sulfite und Alkohol
All wines contain sulfites and alcohol

		0,25 l	0,50 l	1,00 l
281.	Vino bianco della casa trocken dry	5,30 €	10,50 €	18,50 €
284.	Pinot Grigio trocken dry	6,30 €	11,50 €	20,50 €
291.	Vino rosè della casa trocken dry	5,30 €	10,50 €	18,50 €
301.	Vino rosso della casa trocken dry	5,30 €	10,50 €	18,50 €
304.	Chianti trocken dry	6,30 €	10,90 €	20,80 €
307.	Montepulciano d'Abruzzo trocken dry	6,30 €	10,90 €	20,90 €
310.	Lambrusco roter Perlwein lieblich red sparkling wine, sweet	5,30 €	10,00 €	18,00 €



weinhaltiges Getränk:

319.	Weinschorle rot oder weiß wine spritzer red or white	0,40 l	4,80 €
------	--	--------	--------

Bitte fragen Sie das Personal nach unserem Angebot
an erlesenen italienischen Flaschenweinen!

Please ask the staff about our offer
of fine Italian bottles of wines!

Alcolici - Spirituosen - Spirits

321.	Fürst Bismarck	2 cl	3,70 €
322.	Wodka	2 cl	3,70 €
323.	Korn	2 cl	3,70 €
324.	Malteserkreuz Aquavit	2 cl	4,00 €
325.	Grappa Hausmarke	2 cl	3,70 €
326.	Grappa di Prosecco	2 cl	5,10 €
327.	Grappa Nardini	2 cl	6,30 €
328.	Grappa di Barolo	2 cl	7,80 €

Bitte fragen Sie unser Personal nach weiteren Grappasorten
Please ask our staff for further grappa!

Weinbrand, Brandy & Whisky

331.	Vecchia Romana	italienischer Brandy	2 cl	4,20 €
332.	Williams Birne		2 cl	4,20 €
333.	Remy Martin VSOP	Cognac	2 cl	6,90 €
334.	Ballantines	1 Scotch Whisky	2 cl	4,20 €
335.	Jack Daniels	Tennessee Whiskey	2 cl	6,50 €

Liquori & Amari, Liköre & Bitter

341.	Amaretto	1	2 cl	3,20 €
342.	Sambuca		2 cl	3,30 €
343.	Limoncello	1	2 cl	4,00 €
344.	Baileys Irish Cream	G, 1, 2	2 cl	4,00 €
345.	Ramazotti		2 cl	3,80 €
346.	Amaro Averna	1	2 cl	3,80 €
347.	Fernet Branca		2 cl	3,80 €
348.	Jägermeister		2 cl	3,80 €



Longdrinks

351.	Gin Tonic	4, 8	2 cl	7,00 €
352.	Wodka Lemon	3, 4, 8	2 cl	7,00 €
353.	Bacardi-Cola	1, 2, 4	2 cl	7,00 €
354.	Whisky-Cola	1, 2, 4	2 cl	8,00 €

Prosecco

359.	Prosecco	12 italienischer Sekt trocken Italian sparkling wine, dry	Fl. 0,75 l	31,00 €
------	----------	--	------------	---------

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel usw.) B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • C enthält Eier oder Eierzeugnisse • D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse • F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) • H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Chasewnuss, H5 Pecanuss, H6 Paranuss, H7 Pistazie, H8 Macadamianuss, H9 Queenslandnuss • I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse • J enthält Senf oder Senferzeugnisse • K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse • L enthält Schwefeldioxid und Sulfite • M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus • N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

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 • 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul • 11 Taurin • 12 enthält Sulfite • 13 geschwärzt • 14 Geschmacksverstärker • * Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat

Der Chefkoch empfiehlt

331. **GNOCCHI ALLA SORENTINA** G, L 13,20 €
Kartoffelnudeln mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce
potato noodles with mozzarella and basil in tomato sauce
332. **TAGLIATELLE NERI ALLA CARDINALE** A, B, D, G 15,90 €
schwarze Bandnudeln mit frischem Lachs und Shrimps in Hummer-Sahnesauce
black ribbon noodles with fresh salmon and shrimps in lobster-cream sauce
333. **PAPPARDELLE CON FEGATO** A, C, L 14,80 €
breite Bandnudeln mit geschnetzelter Kalbsleber, Birne, Zwiebeln und frischen Kräutern in leichter Sauce
ribbon noodles with sliced calf liver, peas, onions and fresh herbs in light sauce tomato sauce
335. **CASSARECCE DELLA CASA** A, C, G 13,50 €
hausgemachte Spiralnudeln mit Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce
homemade spiral pasta with chicken breast strips, fresh mushrooms and onions in cream sauce
336. **FEGATO ALLA VENEZIANA** 18,90 €
Kalbsleber mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten, dazu Tagesgemüse, Kartoffeln und Salatbeilage
calf's liver fried in a pan with onions, served with vegetables of the day, potatoes and side salad
337. **FILETTO DI MAIALE SPECIALE** G 19,60 €
3 Schweinefiletmedaillons mit Auberginen, Olivenöl und Knoblauch, mit Parmesankäse überbacken
3 pork medallions with eggplant, olive oil and garlic, with parmesan au gratin



Buon Appetito!

allergens:

A contains cereals containing gluten (wheatrye, barley, oats, spelled etc)

B contains shellfish and crustacean products - C contains eggs or egg products

D contains fish or fish products - E contains peanuts or peanut products - F contains soy or soy products - G contains milk or milk products (lactose) - H contains nuts or their products (H1 almond, H2 hazelnut, H3 walnut, H4 cashew nuts, H5 pecan, H6 Brazil nut, - H7 pistachio, H8 macadamia, H9 queensland nut), - I contains celery or celery products, - J contains mustard or mustard products, - K contains sesame seeds or sesame seeds products, L contains sulfur dioxide and sulfites, - M contains lupine or products of there, - N mollus or products of there

additives:

1 with colouring agent, - 2 coffeinated, - 3 with antioxidant, - 4 acidifying agent, - 5 with preservative, 6 artificial sweetener, - 7 phenylalanine, - 8 quinine, - 9 stabilizers, - 10 foamed up with nitrous oxide, 11 taurin, - 12 contains sulfite, - 13 blackened, - 14 flavor enhancers, * shoulder of ham with antioxidant, flavor enhancer, phosphate