

## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Tafelwasser (classic, medium, still)	2,50 €	3,90 €	5,60 €
Zitronensprudel	3,50 €	4,90 €	5,60 €
Coca Cola <sup>1,6,9,11</sup>	3,50 €	4,90 €	
Coca Cola Light <sup>1,6,9,11</sup>	3,50 €		
Fanta <sup>1,6</sup>	3,50 €	4,90 €	
Spezi <sup>1,6,9</sup>	3,50 €	4,90 €	
Schweppes Bitter Lemon	3,50 €		
Saft- Schorle	3,50 €	4,90 €	
Saft (Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere)	3,50 €	4,90 €	

## Aperitivo

Cremant <sup>1,8</sup>	11% Vol	0,1 l	7,00 €
Cremant Crodino <sup>1,10</sup>	11% Vol	0,2 l	8,00 €
Cremant Aperol <sup>1,10</sup>	12% Vol	0,2 l	8,00 €
Martini <sup>16</sup> Cremant <sup>1</sup>	15% Vol	0,2 l	8,00 €
Martini Bianco <sup>16</sup>	15% Vol	5 cl	8,00 €
Campari <sup>1</sup> Soda/ Orange	25% Vol	0,2 l	8,00 €
Sarti "Spritz"	12% Vol	0,2 l	8,00 €
Lillet wild berry	11% Vol	0,2 l	8,00 €

## Aperitivo alkoholfrei

Sanbitter "Spritz" aufgefüllt mit Tafelwasser	0,2 l	6,90 €
Crodino "Spritz" aufgefüllt mit Tafelwasser	0,2 l	6,90 €

## Fassbiere

	0,3 l	0,5 l
Hatz-Moninger Pils	3,90 €	4,90 €
Hatz-Moninger Hefeweizen Hell	3,90 €	4,90 €
Radler Pils süß/sauer	3,90 €	4,90 €
Weizen-Radler süß/ sauer	3,90 €	4,90 €
Cola-Pils/ Cola- Weizen <sup>1,6,9</sup>	3,90 €	4,90 €

## Flaschenbiere

Hatz-Moninger Kristallweizen	4,90 €
Hatz-Moninger Hefeweizen Dunkel	4,90 €

## alkoholfreie Biere

Erdinger Hefeweizen	4,90 €
Hatz-Moninger „Bleifrei“- Naturtrüb	3,90 €

# Vino da Tavola

(italianische Weine)

## Vino bianco (Weißwein)

0,25 l

### **Frascati<sup>16</sup>** aus Lazio GDO (12%)

Ein runder Weißwein ohne Ecken und Kanten. Geprägt von fruchtigen Apfelnoten und Wildblüten passt er zu Fisch, weißem Fleisch und Salaten

6,90 €

### **Pino Grigio<sup>16</sup>** aus Friul (12,5%)

Der Pinot Grigio DOC von Podere Gelisi ist einer der besten Weißweine aus der Grave, Anbaugebiet Friaul. Das breit angelegte Fruchtspektrum reicht von Aromen von Orangenote bis hin zu Apfel, dazu zarter Schmelz mit feiner Mineralität und lebhafter Säure - Geschmackvoller könnte ein Wein nicht sein!

6,90 €

## Vino rosato (Roséwein)

### **ROSE<sup>16</sup>** aus Veneto DOC (11,5%)

Ein fruchtiger Rosé aus Venetien. Gekeltert wurde dieser Wein aus den regionstypischen Rebsorten Corvina, Molinara und Rondinella. Das delikate Bukett überzeugt mit blumigen Noten, die von fruchtigen Anklängen begleitet werden. Erdbeere, Kirsche und etwas Marzipan bestimmen die Aromatik dieses Weines, der sich insgesamt sehr fruchtig und saftig zeigt.

Er ist der ideale Begleiter zu leichten mediterranen Gerichten, macht aber auch als Aperitif eine gut

6,90 €

## Vino rosso (Rotwein)

### **Lambrusco<sup>16</sup> Dell`Emilia** Vino Frizzante dolce IGT (8%)

Es ist ein lieblicher Wein mit einer intensiv rubinroten.

Passend zu Nudelgerichten mit Fleischsaucen, Pizza und optimal für den Nachtisch.

6,90 €

### **Primitivo<sup>16</sup>** aus Apulien DOC (14,5%)

Ein fruchtiger Rotwein mit Anklängen von Kirsche und Brombeere.

Er harmonisiert dank seiner Intensität hervorragend mit dunklem Fleisch und Pasta..

6,90 €

### **Nero d`Avola<sup>16</sup>** Terre Siciliane von Casalina die Siziano IGT (12,5%)

Ein fruchtbetonter Rotwein aus Italien. Die Nero d`Avola-Traube gehört zu den traditionsreichsten Kulturpflanzen Süditaliens und verleiht dem edlen Tropfen seinen tiefen Charakter.

6,90 €

## Caffè

<b>Espresso</b> <sup>9</sup>	<b>3,00 €</b>
<b>Espresso macchiato</b> <sup>8,9</sup>	<b>3,50 €</b>
<b>Espresso doppio</b> <sup>9</sup>	<b>5,00 €</b>
<b>Espresso coretto</b> <sup>9</sup> (mit Sambuca oder Grappa)	<b>5,00 €</b>
<b>Espresso Affogato</b> <sup>9</sup> (mit einer Kugel Vanilleeis)	<b>5,00 €</b>
<b>Caffè</b> <sup>9</sup>	<b>3,00 €</b>
<b>Glas Tee</b> wählen Sie aus verschiedenen Sorten	<b>3,00 €</b>

## Digestivo

		<b>2 cl</b>
<b>Grappa di Chianti</b>	40% Vol	<b>4,80 €</b>
<b>Grappa Barrique</b>	40% Vol	<b>6,50 €</b>
<b>Ramazotti</b>	30% Vol	<b>4,80 €</b>
<b>Averna</b>	29% Vol	<b>4,80 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	39% Vol	<b>4,80 €</b>
<b>Williams</b>	40% Vol	<b>4,50 €</b>
<b>Sambuca</b>	40% Vol	<b>4,00 €</b>
<b>Limoncello</b>	30% Vol	<b>3,50 €</b>
<b>Baileys</b>	17% Vol	<b>5,50 €</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	38% Vol	<b>4,80 €</b>

# Insalata

<b>Beilagensalat</b>	5,50 €
<b>Gemischter Salat</b> mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Karotten	6,50 €
<b>Insalata di Pomodoro casalinga</b> <sup>(X,15)</sup> Tomatensalat mit Oliven und Zwiebeln nach Hausfrauen Art	7,50 €
<b>Italienischer Salat</b> <sup>(2,4,H,L)</sup> gemischter Salat mit Schinken, Käse, Ei, Karotten	14,50 €
<b>Nizza Salat</b> <sup>(1,15)</sup> mit Thunfisch, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Karotten	14,50 €
<b>Insalata di Salmone</b> <sup>(A,1)</sup> gemischter Salat mit Lachs	17,50 €
<b>Bauernsalat</b> <sup>(L,15)</sup> gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Karotten	14,50 €

## Dressing:

hausgemachtes Dressing (enthält Mayonnaise Senf, Essig) <sup>(H,L,U,V)</sup>

oder

Balsamico-Essig-Öl-Dressing <sup>(X)</sup>

# Pasta

**Spaghetti alla Carbonara** 17,50 €  
mit Speck, Ei und Grana Padano (Italienische Rezeptur , ohne Sahne)

## Vegetarisch:

**Penne Arrabiata** (A,U,V) 15,50 €  
mit Tomatensauce und scharfen Peperoni und Grana Padano

## Vegan:

**Spaghetti Napoli** (A,U,V) 15,50 €  
mit Tomatensoße

**Spaghetti aglio olio e peperoncino** (A,U,V) 15,50 €  
mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni

Weitere Nudelgerichte finden Sie noch auf der  
„ Carta del giorno“  
Auf der Tagestafel

# Pizza

**Pizza Salami** (A,L,U,V,2,4) 16,50 €

Tomaten, Mozzarella, Salami

**Pizza Napoli** (A,L,U,V,I) 16,50 €

Tomaten, Mozzarella, Sardellen

**Pizza Calabrese** (A,H,L,2,4) 16,50 €

Tomaten, Mozzarella, Eier, scharfe Italianesche Salami, Peperoni

**Pizza Prosciutto** (A,L,2,4) 16,50 €

Tomaten, Mozzarella, Schinken

**Pizza Roma** (A,L,2,4) 16,50 €

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami

**Pizza Rustica** (A,L,2,4) 16,50 €

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons

## Vegetarisch:

**Pizza Margherita** (A,L,U,V) 15,50 €

Tomaten, Mozzarella

**Pizza Funghi** (A,L,U,V) 16,50 €

Tomaten, Mozzarella, Champignons

**Pizza Verdure** (A,L,U,V) 16,50 €

Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse.

**Pizzabrot bianco** (Olivenöl und Oregano) (oder als 1 Portion Brötchen)<sup>(A)</sup> 8,50 €

**Pizzabrot rosso** (mit Tomatensoße) (A,U,V) 9,50 €

# Carne (Fleisch)

<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>	<b>25,90 €</b>
mit Beilagensalat und Bratkartoffeln	
<b>Piccata Milanese (vom Schwein)</b>	<b>25,90 €</b>
mit Tomatenspaghetti und Beilagensalat	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	<b>29,90 €</b>
mit Beilagensalat und Bratkartoffeln	
<b>Cordon bleu vom Kalb</b>	<b>31,90 €</b>
mit Beilagensalat und Bratkartoffeln	
<b>Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Salat</b>	<b>32,90 €</b>
Pfeffer- oder Champignonsauce	

Weitere Fleisch- und Fischgerichte finden Sie noch auf der  
„ Carta del giorno“  
Auf der Tagestafel

Inhaber : Di Tullio Federico  
Pfaffstrasse 15  
76227 Karlsruhe  
Tel: 0721/94269571  
[www.da.federico.de](http://www.da.federico.de)