

Benvenuti

Herzlich Willkommen



Täglich geöffnet
11.30 bis 22.00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Vorbestellungen unter:
03521 405640
0176 20615908



Cibo *Speisen*



Zuppe

Suppen

- | | | | |
|---|--|--------|---|
| 1 | Crema di pomodori_e - Tomatencremesuppe | 7,50 € |  |
| 2 | Minestrone - Gemüsesuppe | 7,50 € |  |
| 3 | Zuppa di aglio_e - Knoblauchcremesuppe | 8,50 € |  |

Piatti Freddi

kalte Vorspeisen

- | | | | |
|---|--|---------|---|
| 4 | Caprese_e - Tomaten, Mozzarella und Basilikum | 10,20 € |  |
| 5 | Carpaccio di Manzo_e - Mariniertes Rinderfilet mit Parmesankäse und frischen Champignons | 14,10 € | |
| 6 | Vitello Tonnato_{ec} - Kalbsfleisch mit Thunfischsauce | 14,10 € | |
| 7 | Piccolo Antipasto di verdure - kleiner Antipastiteller mit gegrilltem Gemüse | 10,50 € |  |
| 8 | Antipasto Italiano_e - Carpaccio, Kalbsfleisch, Bruschetta, Tomaten, Mozzarella und gegrilltes Gemüse | 15,10 € | |
| 9 | Bruschetta „Rosso Vino“_e - Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und Oregano | 7,90 € |  |



Insalate

Salate

- | | | | |
|-----|--|---------|---|
| 10 | Insalata mista_g – gemischter Salat mit Oliven und Mozzarella-Kugeln | 9,90 € |  |
| 11 | Insalata della casa_g – gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Tomaten | 13,50 € | |
| 12 | Insalata di Pollo_g – gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen | 14,80 € | |
| 13 | Insalate alla Chef_g – gemischter Salat mit Parmaschinken, Schafskäse, Oliven und Tomaten | 15,10 € | |
| 131 | Insalata Ruccola_g mit Cherrytomaten und frischem Parmesan | 9,90 € |  |
-

Omelette

- | | | | |
|----|---|---------|---|
| 14 | Omelette mista_c – Omelett mit Schinken, Champignons, Käse und Salat | 14,20 € | |
| 15 | Omelette al Funghi_c – Omelett mit Champignons, Käse und Salat | 13,90 € |  |



Al forno

Überbackenes

- | | | |
|-----|---|---|
| 18 | Tortellini al Forno_a – mit Hackfleisch, Schinken und Käse überbacken | 13,90 € |
| 19 | Lasagne al Forno_a – mit Hackfleisch, Schinken und Käse überbacken | 13,90 € |
| 20a | Carciuffo al Forno_a – Artischocken mit Knoblauch und Sahne, überbacken mit Käse | 13,40 €  |

Spaghetti

- | | | |
|----|--|---|
| 20 | Spaghetti Agli Olio - mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni | 12,80 €  |
| 21 | Spaghetti Bolognese - mit Hackfleischsauce | 12,70 € |
| 22 | Spaghetti Carbonara_{c,d} - mit Speck, Eigelb und Sahne | 13,70 € |
| 23 | Spaghetti Pomodori - mit Tomatensauce | 12,20 €  |
| 24 | Spaghetti Frutti di Mare_{b,d} - mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatensauce | 16,10 € |
| 25 | Spaghetti „Rosso Vino“_e - mit Geschnetzeltem, Champignons und Zwiebeln in Tomatencremesauce | 15,30 € |
| 26 | Spaghetti con Broccoli e Gorgonzola_e e Salsiccia
mit Brokkoli, Gorgonzola in Sahnesauce und scharfer Salami | 14,80 € |
| 27 | Spaghetti della Chef_e - mit Rinderstreifen, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Rucola und Parmesan | 18,90 € |



Parmesan 2,00 €

Gilt für alle Pastagerichte

Fettuccine

Hausgemachte Fettuccine

- | | | |
|----|--|---|
| 29 | hausgemachte Fettuccine Salmone_d – mit Lachs, Zwiebeln und Spinat in Tomatencremesauce | 16,20 € |
| 30 | hausgemachte Fettuccine con Gambretti e Zucchini_b – mit Shrimps, Knoblauch, Zucchini und Hummersauce | 16,40 € |
| 31 | hausgemachte Fettuccine Gorgonzola_e – mit Gorgonzola und Spinat | 15,50 €  |
-

Penne

- | | | |
|----|--|---|
| 33 | Penne alla Siciliana₅ – mit Schinken, Champignons und Zwiebeln in Tomatensauce | 14,60 € |
| 34 | Penne alla Arabiata – mit Tomatensauce und Knoblauch, scharf | 14,50 €  |
| 35 | Penne della Chef in Salsa di Tartufo_e – mit Rinderstreifen in Trüffelsauce, mit Gemüse der Saison, Rucola und geholbeltem Parmesan | 20,40 € |
-

Tortellini

- | | | |
|----|---|---------|
| 36 | Tortellini Panna e Prosciutto_{5,e} – mit Schinken und Sahnesauce | 14,20 € |
| 37 | Tortellini Funghi e Prosciutto_{5,e} – mit Pilzen, Schinken und Sahnesauce | 15,20 € |
| 38 | Tortellini con petto di pollo e verdure in salsa di tartufo – mit mit Hähnchenbrust und Gemüse der Saison in leichter Trüffelsauce | 17,10 € |



Bambini

Für unsere kleinen Gäste

- | | | | |
|----|--|--------|---|
| 39 | Spaghetti mit Tomatensauce _{a,c} | 6,40 € |  |
| 40 | Penne mit Bolognese _{a,c} | 6,80 € | |
| 41 | Pizza Bambini _{5,a,c} - mit Käse, Salami oder Schinken | 7,20 € | |



Pizze

Pizza

Alle Pizzen sind mit einer leckeren Tomatensauce bestrichen.

43	Pizza Margherita – mit Käse	11,80 €	
44	Pizza Prosciutto ₅ – mit Käse und Schinken	13,60 €	
45	Pizza Salame ₅ – mit Käse und Salami	13,60 €	
46	Pizza 4 Stagione ₅ – mit Käse, Pilzen, Salami, Schinken und Artischocken	15,10 €	
47	Pizza Proscuitto e Funghi ₅ – mit Schinken, Pilzen und Käse	14,60 €	
48	Pizza Tonno _d – mit Zwiebeln, Thunfisch und Käse	15,10 €	
49	Pizza Mista ₅ – mit Schinken, Salami, Pilzen und Peperoni	15,30 €	
50	Pizza Pazza _e – mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesan	14,90 €	
51	Pizza Gorgonzola e Spinaci _e – mit Spinat und Gorgonzolakäse	14,60 €	
52	Pizza Calzone ₅ – mit Pilzen, Salami, Schinken, Artischocken und Käse	15,10 €	
53	Pizza Bismarck _{5,c} – mit Schinken, Spiegelei und Käse	14,60 €	
54	Pizza di Avolo _e – mit Knoblauch, Peperoni, Schafskäse und Champignons	14,80 €	
55	Pizza Salsiccia ₅ – mit scharfer Salami und Käse	13,70 €	
56	Pizza Ruccola _e – mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	16,30 €	
57	Pizza Bella Donna _{5,e} – mit Peperoni, Oliven Scharfer Salami, Schafskäse, Knoblauch und Tomaten	16,10 €	
58	Pizza di Martini – mit Bolognese, Salami und Pepperoni	14,80 €	
59	Pizza Rosso Vino – mit Sahne, Rucola, Kirschtomaten und frischem Mozzarella	14,90 €	



Extra Belag ab 2,00 €

Garne

Fleischgerichte

61	Petto di Polla alla Griglio – Hähnchenbrust vom Grill	20,10 €
62	Petto di Pollo_e – Hähnchenbrust mit frischen Tomaten Basilikum und Mozzarella überbacken	22,80 €
63	Spezzianto di Pollo_e – Hähnchenfiletstreifen mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesauce	23,90 €
64	Saltimbocca alla Romana – Fleischmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	26,60 €
67	Bistecca di Manzo al Gorgonzola_e – Rumpsteak in Gorgonzolasauce	30,20 €
68	Bistecca alla Griglia – Rumpsteak vom Grill	28,20 €
69	Bistecca con Funghi_e – Rumpsteak mit Champignons	30,10 €



Zu unseren Fleisch- und Fischgerichten reichen wir einen kleinen Salatteller und eine der folgenden Beilagen: Nudeln, Kartoffeln oder Gemüse. Jede weitere Beilage kostet 4,00 €.



Pesce

Fischgerichte

70	Salmone alla Griglia_d - Lachsfilet vom Grill	26,20 €
71	Salmone al Forno_{d,e} - Frischer Lachs aus dem Ofen in Safran-, Hummer- oder Rosa Pfeffer Sauce	28,30 €
72	Scampi alla Griglia_b - gegrillte Scampi	30,90 €
73	Scampi al vino bianco_e - gegrillte Scampi in Weißwein-Kräuter-Sauce	32,90 €
731	Scampi ala Livorneze - Scampi in Livorneze Sauce (scharf)	32,80 €



Zu unseren Fleisch- und Fischgerichten reichen wir einen kleinen Salatteller und eine der folgenden Beilagen: Nudeln, Kartoffeln oder Gemüse. Jede weitere Beilage kostet 4,00 €.



Dolci

Nachspeisen



Dolci

Nachspeisen

74	Tiramisu_i	7,40 €
75	Vanilleeis – mit heißen Waldbeeren	7,20 €
76	Panna Cotta_e – mit Waldbeeren Italienisches Sahnedessert nach altem Rezept	7,80 €
77	Gemischtes Eis mit Sahne_e – Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis	7,30 €
78	Tartuffoeistorte_i - klassisch italienische Eisspezialität	7,40 €
79	Crème brûlée	7,50 €
80	Profiterole	7,40 €



Bevande

Getränke



Bevande analcoliche

alkoholfreie Getränke

Kaffeespezialitäten

Espresso ₁	3,10 €
doppelter Espresso ₁	4,90 €
Cappuccino Italiano ₁	4,30 €
Tasse Kaffee ₁	3,10 €
Latte Macchiato ₁	4,70 €
Heiße Schokolade ₁	3,90 €
Tee	3,10 €

Softdinks

Rosso Vino Medium Wasser	0,25 3,20 €	0,75 6,10 €
Rosso Vino Still Wasser	0,25 3,20 €	0,75 6,10 €
Tafelwasser (mit Kohlensäure)	0,20 3,00 €	0,40 4,80 €
Tonic ₄	0,20 4,20 €	0,40 6,20 €
Ginger Ale	0,20 4,20 €	0,40 6,20 €
Bitter Lemon ₄	0,20 4,20 €	0,40 6,20 €
Apfelschorle	0,20 4,10 €	0,40 6,10 €
Pepsi _{1,2} / Pepsi Zero _{1,2,3}	0,20 4,10 €	0,40 6,10 €
Sprite, Fanta ₂	0,20 4,10 €	0,40 6,10 €

Hausgemachte Limonaden

Heidelbeer-Limonade	0,40 6,10 €
Limette-Minze-Limonade	0,40 6,10 €
Mango-Maracuja-Limonade	0,40 6,10 €
Erdbeer-Limonade	0,40 6,10 €
Waldbeer-Limonade	0,40 6,10 €
Melone-Limette-Maracuja-Limonade	0,40 6,10 €

Säfte & Nektar

Apfel, Orange, Banane, Kirsch	0,20 4,20 €	0,40 6,80 €
-------------------------------	---------------	---------------



Bevande alcoliche

alkoholhaltige Getränke

Bier

Rosso Vino Premium Bier	0,30 l 3,90 €	0,50 l 5,30 €
Rosso Vino Weißbier vom Fass	0,30 l 3,90 €	0,50 l 5,30 €
Erdinger Weißbier dunkel		0,5 l Flasche 5,30 €
Eibauer Schwarzbier		0,5 l Flasche 5,30 €
Erdinger Alkoholfrei		0,5 l Flasche 5,30 €
Wernesgrüner Alkoholfrei		0,5 l Flasche 5,30 €
Rosso Vino Spezialbier Pilsner & Hefe vom Fass	0,30 l 3,90 €	0,50 l 5,30 €
Diesel, Radler	0,30 l 3,90 €	0,50 l 5,30 €
Meissner Schwerter Privat Pils		0,5 l Flasche 5,30 €
Meissner Schwerter Elbsommer		0,5 l Flasche 5,30 €

Spirituosen

Martini auf Eis		4cl 5,50 €
Amaretto		4cl 5,90 €
Bailey´s		4cl 6,30 €
Sambuca		4cl 5,90 €
Ramazzotti	2cl 4,10 €	4cl 6,10 €
Averna	2cl 4,10 €	4cl 6,10 €
Campari Bitter	2cl 4,10 €	4cl 6,10 €
Aperol	2cl 4,10 €	4cl 6,10 €
Fernet Branco	2cl 4,10 €	4cl 6,10 €
Nordhäuser Doppelkorn	2cl 4,50 €	4cl 6,10 €
Smirnoff	2cl 4,10 €	4cl 6,10 €
Ballantines Finest	2cl 5,20 €	4cl 8,70 €
Asbach Uralt	2cl 4,60 €	4cl 7,90 €



Bevande alcoliche

alkoholhaltige Getränke

Aperiti / Sekt / Prosecco

Prosecco	0,10 l 5,50 €
Fragolino Erdbeer-Prosecco	0,10 l 5,50 €
Aperol-Spritz₂	0,20 l 7,90 €
Mango-Spritz₂	0,20 l 7,90 €
Erdbeer-Spritz₂	0,20 l 7,90 €
Limette-Spritz₂	0,20 l 7,90 €
Melone-Spritz₂	0,20 l 7,90 €
Hugo	0,20 l 7,90 €
Ramazotti Rosato	0,20 l 7,90 €

Longdrinks

Campari Orange₂	0,20 l 7,90 €
Campari Amalfi	0,20 l 7,90 €
Campari Spritz₂	0,20 l 7,90 €
Campari Tonic₄	0,20 l 7,90 €
Wodka Lemon₂	0,20 l 7,90 €
Whisky Cola_{1,2,3}	0,20 l 7,90 €
Gin Tonic₄	0,20 l 7,90 €
Bacardi Lars mit Sprite	0,20 l 7,90 €



Vino

Weinkarte



Vini aperti

Offene Weine

Vino Bianco / Weisswein - offen

Pinot Grigio IGT trocken	0,25 l	7,50 €	0,50 l	14,10 €
Chardonnay	0,25 l	7,60 €	0,50 l	14,10 €
Hauswein	0,25 l	7,50 €	0,50 l	14,00 €

Vino Rosato / Roséwein - offen

Rosato	0,25 l	7,60 €	0,50 l	14,20 €
---------------	--------	--------	--------	---------

Vino Rosso / Rotwein - offen

Lambrusco lieblich	0,25 l	7,40 €	0,50 l	13,90 €
Montepulciano trocken	0,25 l	7,60 €	0,50 l	14,30 €
Nero d'Avola (aus Sizilien)	0,25 l	7,80 €	0,50 l	14,50 €
Primitivo	0,25 l	8,10 €	0,50 l	15,40 €

Flaschen-Weine finden Sie auf unserer nächsten Seite.
Fragen Sie auch unser Personal nach aktuellen Weinen der Saison.



Vini in bottiglia

Flaschen-Weine

Vino Bianco / Weisswein

Lugana – San Benedetto – DOC

0,75 l 39,60 €

Zenato-Veneto – Ausdrucksvoller Weißwein aus Trebbianotrauben, einer der besten Weißweine vom Gardasee

Chardonnay del Veneto IGT

0,75 l 29,60 €

Delikat und harmonisch, fruchtig intensive im Duft, mit Säure

Gavi DOCG

0,75 l 43,60 €

Im Bukett mit feiner, würziger Kräuternote, Apfel und Quitte. Die Frucht etwas verhalten doch am Gaumen eine erstaunliche Fülle und Länge

Vino Rosato / Roséwein

Bardolino Chiaretto DOC

0,75 l 32,10 €

Rizzardo – Veneto – Feiner, fruchtiger Roséwein vom Gardasee

Vino Rosso / Rotwein

Chianti Classico DOCG

0,75 l 52,30 €

Aromen von Brombeeren, Kaffee und schwarzem Pfeffer. Würziger, intensiver und langer Abgang.

Brunello di Montalcino DOCG

0,75 l 72,20 €

Körperreicher, intensiver Rotwein mit Aromen von Tabak, Leder und Kakao.

Barolo DOCG

0,75 l 63,30 €

Reichhaltige Düfte von schwarzen Kirschen, Nuancen von getoasteter Eiche. Aromen von Vanille und Waldkräutern.



Fragen Sie auch unser Personal nach aktuellen Weinen der Saison.

Grappa

Grappakarte



Grappa Barricata ★

2 cl 7,50 €

4 cl 14,20 €

Herkunftsart: Distilleria Franciscorta

Aroma: leicht und angenehm im Geschmack mit komplexem rundem Bouquet

Grappa Barricata wird aus den Tresteren der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Pinot Nero destilliert.

Lagerung: 6 Monate in Eichenholz-Fässern

Alkoholgehalt: 40% Vol.

Grappa Vuisibar Riserva ★

2 cl 7,10 €

4 cl 13,70 €

Herkunftsart: Distilleria Nonino

Aroma: weich und zurückhaltend sowie vollmundig und delikates mit Aromen von Wallnüssen und getrockneten Früchten

Lagerung: bis zu 3 Jahre in Fässern aus Wildkirschen-Süßholz

Alkoholgehalt: 41% Vol.

Grappa Optima Nonino ★

2 cl 7,10 €

4 cl 13,70 €

Herkunftsart: Distilleria Nonino

Aroma: würzig, weich und warm, pikanter Duft von Vanille und Kakao

Lagerung: in Eichenholz-Fässern

Alkoholgehalt: 41% Vol.

Grappa di Brunello

2 cl 6,70 €

4 cl 12,80 €

Herkunftsart: Distilleria Zanin

Aroma: intensiv, rund und weich

Alkoholgehalt: 40% Vol.

Grappa di Amarone

2 cl 6,40 €

4 cl 12,10 €

Herkunftsart: Distilleria Zanin

Samt-weicher, vollmundiger Geschmack nach reifen Früchten, Mandeln und Rosinen. Der Grappa di Amarone, der aus getrockneten vergoren Trauben destilliert wird.

Alkoholgehalt: 38% Vol.

Grappa di Barolo

2 cl 5,70 €

4 cl 10,80 €

Aroma: samtig weich und vollmundig

Der Grappa di Barolo wird aus dem Trester des edlen Barolos, der zu 100% aus der Edeltraube Nebbiolo in slowenischen Eichenfässern vergoren wird, destilliert.

Alkoholgehalt: 41% Vol.



Grappa Prosecco

2 cl 4,90 €

4 cl 9,10 €

Herrlich fruchtig im Geschmack

Inhaltsstoffe: Melonensaft, Alkohol, Zucker, Grappa, Aromastoffe

Farbstoff: Karamell

Alkoholgehalt: 21% Vol.

Grappa Cellini

2 cl 4,50 €

4 cl 8,30 €

Herkunftsort: Distilleria Bottega

Grappa Cellini wird aus den abgepressten Schalen hochwertiger Rebsorten in kleinen Dampfbrennblasen destilliert. Seine zarte Topas-Farbe erhält er durch die Lagerung in Holzfässern.

Alkoholgehalt: 38% Vol.

Grappa Stravecchia

2 cl 4,10 €

4 cl 7,70 €

Herkunftsort: Zugliano

Aroma: edle Eichenholznoten in einem vollen Körper

Lagerung: 18 Monate in kleinen Holzfässern

Alkoholgehalt: 38% Vol.

Grappa Moscato d' Asti

2 cl 3,70 €

4 cl 6,90 €

Inhaltsstoffe: Melonensaft, Alkohol, Zucker, Grappa, Aromastoffe

Farbstoff: Karamell

Alkoholgehalt: 40% Vol..

Grappa Madruzzo

2 cl 3,30 €

4 cl 5,70 €

Herkunftsort: Zugliano

Ob pur nach einer köstlichen Mahlzeit, als Verfeinerung eines Desserts oder als Mixgetränk, Grappa Madruzzo gehört zu den vielseitig verwendbaren Spirituosen

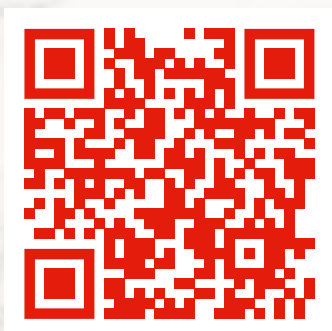
Alkoholgehalt: 38% Vol.



Ci rivediamo

Auf Wiedersehen

Auf unserer Website



oder: auf Facebook



Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe:

1 koffeinhaltig – 2 mit Farbstoff – 3 mit Süßstoff – 4 chininhaltig – 5 mit Konservierungsstoffen – 6 mit Antioxidationsmitteln – 7 enthält Sulfite

Allergene:

a) Getreide, Weizen – b) Krebstiere – c) Eier – d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse – e) Milchprodukte – f) Sellerie – g) Senf – h) Weichtiere – i) Nüsse

