



Pinsa

Pinsa Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella	12,90
Pinsa Vegetariana mit Mozzarella, Champignons, Auberginen, Paprika und Zucchini	15,90
Pinsa Lolive mit originalem Büffel-Mozzarella, Gegrillte Aubergine Olive	14,90
Pinsa Tirolese Mozzarella mit Speck, Zwiebeln, Ei und scharfer Salami.	16,90
Pinsa Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsoße	16,90
Pinsa Zizzona Pomodori secchi getrocknete Tomaten mit rucola e zizzona di bufala	15,90
Pinsa Crudo Mozzarella mit Rucola, Parmaschinken und Parmesansplitter.	16,90
Pinsa Nuvola Kartoffel mit Büffelmozzarella und frischem schwarzem Trüffel.	16,90
Pinsa Bruschette Classica mit Tomatenwürfeln, Rucola und Knoblauch.	10,80
Pinsa Speciale Mozzarella mit scharfer Salami, Gorgonzola und Riccotta.	14,90
Pinsa Natali Mozzarella mit Salami und Champignons.	12,90

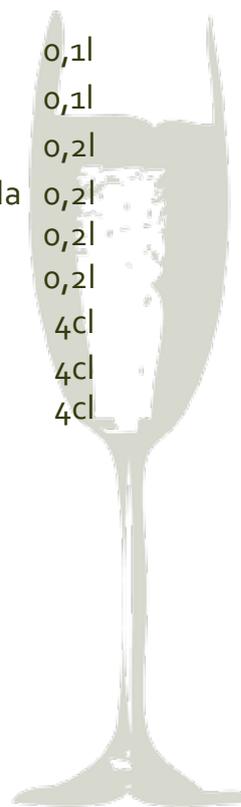
PINSA ROMANA: DIE LECKERE ALTERNATIVE ZUR PIZZA

¹ Formvorderschinken, ² mit Konservierungsstoffen, ³ geschwärzt, ⁴ mit Süßungsmitteln
Alle Preise in € inkl. MwSt.



Aperitivi

Prosecco	0,1l	4,90
Prosecco Aperol ¹	0,1l	5,90
Spritz – Prosecco mit Aperol ¹ , Weißwein und Soda	0,2l	7,90
Hugo – Prosecco mit Holunderblüte, ^{1,8} Limette, Minze und Soda	0,2l	7,90
Leo - Holunderblüte, ^{1,8} Rosewein, Zitronescheibe und Soda	0,2l	7,90
Rosato Mio – Ramazzotti, Prosecco, und Basilikumblätter	0,2l	7,90
Campari Soda ¹	4cl	7,90
Campari Orange ¹	4cl	7,90
Martini bianco	4cl	7,90



Antipasti

Bruschetta classica al pomodoro mit Tomatenwürfeln	6,90
Rinderfiletcarpaccio mit Parmesanblättern und Rucola	16,90
Lachscarpaccio mit Rucola und gegrillten Gambas	17,90
Ligurischer Meeresfrüchtesalat mit Knoblauchbrot	18,90
Antipasto „L'olive“ Italienischer Vorspeisenteller	16,80
Vitello Tonnato pochiertes Kalbsfleisch mit feiner Thunfisch-Kapernsauce	16,90

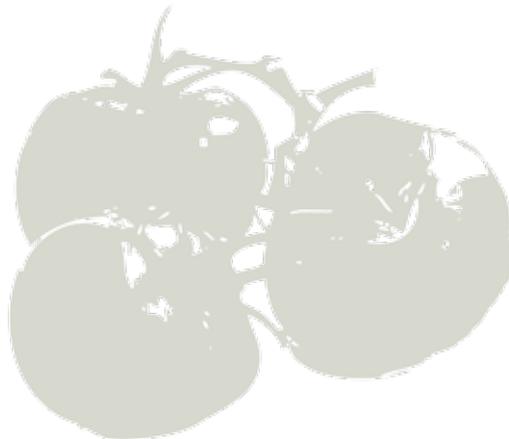
Suppen

Tomatencremesuppe mit gerösteten Buttercroutons und Basilikum	7,90
Minestrone Italienische Gemüsesuppe	7,90



Salate

Grüner Salat frischer Tagessalat der Saison	7,20
Picola Mistinasalat	6,50
Gemischter Salat frischer Tagessalat mit Tomaten, Gurke, Paprika und Rucola	8,90
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	8,90
Salat „Rucola“ mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	11,90
Salat „Nizza“ gemischte Marktsalate mit Thunfisch, gekochtem Ei, Peperoni und schwarzen Oliven	14,90
Salat „Caprese“ e Rucola Tomaten und Mozzarella auf Rucola mit Basilikum	14,00
Salat „Toscana“ gemischte Marktsalate, gerösteter Speck, warmer Ziegenkäse und Oliven	16,90
Salat „Scampi e Gamberoni“ gemischte Marktsalate, gegrillte Riesenscampis und Gambas	19,90
Tagliata di Manzo al Balsamico su Insalata Tagessalat mit geschnittenem Rindersteak, Paprika und Balsamico Creme	19,90





Pasta

Spaghetti Aglio e Olio mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	10,90
Spaghetti Napoli mit Tomatensauce und Basilikum	10,90
Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce	12,90
Spaghetti Carbonara mit Speck ² , Ei und Sahnesauce	13,90
Spaghetti Marinara mit Meeresfrüchten	18,90
Spaghetti Scampi mit Gambas und Scampi	18,90
Tagliolini Salmone mit Stücken vom Lachsfilet und Lauchzwiebeln	17,90
Tagliolini Filetto e Funghi mit Rinderfiletspitzen und Champignons	18,90
Tagliolini Vegetaria mit gegrillten Zucchini, Aubergine, Champignons und gehobeltem Reggiano Parmesan	16,90
Penne all' Arrabbiata mit pikanter Tomaten-Knoblauchsauce und Kirschtomaten	11,90
Penne al Forno mit Vorderschinken ¹ , Champignons, Erbsen Hackfleisch und Sahne	12,90
Tortellini alla Panna mit Vorderschinken, ¹ und Sahne	10,90
Tortellini Gorgozozola e Spinaci mit Gorgonzola und Spinat Sahnesauce	12,90
Lasagne al Forno Überbacken	12,90
Tagliolini mit Seeteufel und Scampi Weißwein Sauce	18,90
Spaghetti alle Vongole Venusmushcheln	18,90
Hausg. Lunette gefüllt mit Trüffel in Butter-Salbeisoße	18,90



Pizza

Pizza Pane	5,90
Pizzabrot mit Knoblauch, Rosmarin und Tomaten	
Margherita	9,90
mit Tomaten, Käse und Oregano	
Salami	11,90
mit Tomaten, Käse und Salami ²	
Prosciutto	11,90
mit Tomaten, Käse und Vorderschinken ¹	
Funghi	11,90
mit Tomaten, Käse und Champignons	
Hawaii	12,90
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ und Ananas ⁴	
Regina	12,90
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ und Champignons	
Capricciosa	12,90
mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ , Champignons, Peperoni ² und Oliven ³	
Gorgonzola e Parma	14,90
mit Tomaten, Käse, Gorgonzola und Parmaschinken	
Diavola	12,90
mit Tomaten, Käse und scharfer Salami ²	
Tonno	13,90
mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	
Caprese	12,90
mit Tomaten, Käse, frische Tomaten und Mozzarella	

¹ Vorderschinken, ² mit Konservierungsstoffen, ³ geschwärzt, ⁴ mit Süßungsmitteln
Alle Preise in € inkl. MwSt.



Pizza

Quattro Stagioni mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ , Champignons, Salami ² und Peperoni	12,90
Mare mit Tomaten, Käse, Meeresfrüchten und Knoblauch	14,90
Vegetariana mit Tomaten, Käse und frischem Gemüse	13,90
Rucola mit Tomaten, Käse, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken	12,90
Siciliana mit Tomaten, Käse, Kapern ² , Sardellen und Oliven ³	13,90
Calzone mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ und Champignons	12,90
Quattro Formaggi mit Tomaten, Käse, Gorgonzola, Ricotta und Parmesan	12,90
Scampi mit Tomaten, Käse, Scampi, Gambas, Shrimps und Rucola	16,90
Verde mit Tomaten, Käse, Vorderschinken ¹ , Spinat und Knoblauch	12,90
Con Tutto mit allem ^{1,2} – außer Fisch	13,90
Pizza Bianco al Tartufo mit Büffelmozzarella und schwarzem Trüffel	16,90



¹Vorderschinken, ² mit Konservierungsstoffen, ³ geschwärzt, ⁴ mit Süßungsmitteln
Alle Preise in € inkl. MwSt.



Pesce - Fischgerichte

Baby-Calamari alla Griglia mit frischen Kräutern gegrillt	24,90
Salmone alla Griglia Lachssteak vom Grill	24,90
Pesce misto alla Griglia Gegrillte Fischvariation mit frischen Kräutern	30,90
Zanderfilet von Grill mit frischen Kräutern gegrillt	22,90
Scampi alla Griglia Riesengarnelen vom Grill	32,90
Orata o Branzino alla Griglia Dorade oder Loup de Mer vom Grill mit frischen Kräutern	26,90

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen frisches Tagesgemüse und Kartoffeln.
Weitere Fischgerichte finden Sie je nach Marktangebot auf unserer Tageskarte.



Alle Preise in € inkl. MwSt.



Carne - Fleischgerichte

Entrecote vom Rind vom Grill	28,90
filetto di manzo alla griglia Rinderfilet von Grill	34,90
Scaloppina „Funghi“ Kalbsmedaillons mit Champignons	23,90
Saltimbocca „Romana“ Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	26,90
Filetto al Pepe verde Rinderfilet in grüner Pfeffersauce	34,90
Tagliata „San Daniello“ geschnittenes Rinderfilet auf Rucola mit Parmaschinken und Parmesanblättern	34,90
Rinderfilet von Grill mit schwarzem Trüffel Butter Fettuccini	36,90

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen frisches Tagesgemüse und Kartoffeln.
Weitere Fleischgerichte finden Sie Je nach Marktangebot auf unserer Tageskarte.





Dolce - Desserts

Tartufo-Eis	8,90
Cassata Siciliana	8,90
Tiramisu	7,90
Crème Brûlée	8,90
Panna Cotta auf Früchtespiegel	8,90
Gemischte Dessertvariation	11,90

Kaffee & Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,20
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,50
Doppio Espresso	4,90
Espresso Coretto – Grappa / Sambuca	4,00
Tee – verschiedene Sorten	3,60
Cafe Affogato mit Vanille Eis	5,50





Mineralwasser & Säfte

San Pellegrino			0,5 l	4,90
San Pellegrino (groß)			0,75l	6,90
Acqua Panna still			0,5l	4,90
Acqua Panna still (groß)			0,75l	6,90
Tafelwasser	0,25l	3,00	0,5l	4,60
Saft-,Nektar-Schorlen:			0,5l	4,90
Apfel, Orange, Mango, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja				
Verschiedene Säfte, Nektare:			0,2l	3,60
Apfel, Orange, Mango, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja				

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Spezi ^{1,2} , Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola light ^{1,2,3} , Fanta ^{1,2} , Zitronenlimo ^{1,2}			0,4l	4,80
Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola light ^{1,2,3} , Fanta ^{1,2} Zitronenlimo			0,2l	2,90
Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ⁴			0,2l	3,60

Biere

Paulaner Pils			0,33l	3,90
Paulaner Münchner Hell			0,5l	4,90
Paulaner Münchner Dunkel			0,5l	4,90
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei			0,5l	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier			0,5l	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel			0,5l	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier Leicht			0,5l	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei			0,5l	4,90
Radler			0,5l	4,90
Russ´n			0,5l	4,90
Cola-Weizen ^{1,2}			0,5l	4,90

Alle Preise in € inkl. MwSt.

1) enthält Koffein und Antioxidationsmittel 2) enthält Farbstoffe 3) enthält Süßstoff 4) enthält Chinin



Vini - offene Weine

Offene Weißweine

Chardonnay delle Venezie	0,1l	4,00	0,25l	8,00	0,5l	16,00
Pinot Grigio	0,1l	4,00	0,25l	8,00	0,5l	16,00
Grillo Sicilia „Colomba Bianca“	0,1l	4,40	0,25l	7,50	0,5l	15,00
Bianco di Custoza „Griwaldi“	0,1l	4,00	0,25l	8,00	0,7l - Fl.	18,90
Lugana „Griwaldi“	0,1l	4,50	0,25l	8,90	0,5l	15,60
Senzafine Verona	0,1l	5,00	0,25l	10,00	0,7l - Fl.	28,00
Weinschorle Weiß			0,25l	4,90	0,5l	7,50

Offene Roséweine

Cerasuolo d`Abruzzo	0,1l	4,00	0,25l	7,90	0,5l	15,80
					0,7-Fl	20,80

Offene Rotweine

Lu Li Appassimento Puglia	0,1l	5,00	0,25l	9,90		
Merlot del Veneto	0,1l	3,90	0,25l	7,50	0,5l	15,00
Montepulciano d`Abruzzo	0,1l	3,90	0,25l	7,50	0,5l	15,00
Primitivo Luce del Sole	0,1l	4,00	0,25l	8,00	0,7l - Fl.	26,00
Nero D`Avola Sizilien	0,1l	4,00	0,25l	7,50	0,5l	15,00
Lambrusco	0,1l	4,00	0,25l	7,50		

Sekt

Prosecco Spumante Brut DOC „Bertoldi“ Le Contesse, Veneto	0,75Fl.	28,00
---	---------	-------



Flaschenweine - Weiß

Veronese Garganega IGT "SenzaFine"

28,00

Das Bukett besticht durch blumige und fruchtige Noten von Holunderblüten und tropischen Früchten. mineralisch mit ausgewogener Säure, elegant und frisch mit trockenem Abgang. Alle Wein

Ca Dei Frati

30,00

Region Lombardei, Erzeuger: Lugana I Frati, Hergestellt wird der Lugana I Frati aus Trauben, die von 10- bis 35-jährigen Rebstöcken stammen und auf kalk- und lehmhaltigem Boden stehen. Ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure, zugleich saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang. Ein trinkfreundlicher und Wein; Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Gavi del Comune di Gavi „Villa Broglia“ Erzeuger: Broglia

30,00

Region Piemont; Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, delikates, angenehmes charakteristisches Bouquet von weißen Früchten wie Apfel und Birne, zarte Bittermandelnote, frische saftige Säure, bleibende Frucht im Abgang; Rebsorte: Cortese

Flaschenweine - Rot

Cabernet Sauvignon Trentino DOC "Bottega Vinai"

28,00

Region Trentino, Erzeuger: Cavit; Dichtes intensives Rubinrot, mit violetten Reflexen; Duft schwarzer Johannisbeeren, grüner Paprika, Waldbeeren und Anklänge von gerösteter Vanille und Gewürzen; am Gaumen ausdrucksvoller Körper, satte Frucht, perfekte Balance bei mittlerer Säure und kräftigen, süßlichen Gerbstoffen; gute Länge im Abgang; 12-15 Monate im Barrique und großen Holzfass gereift. Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Brunello di Montalcino "DOCG "La Fuga" Erzeuger

52,00

Region Toskana, Erzeuger: Tenute Folonari; Dichter rubinroter Kern mit granatrotem Rand, charakteristisches Bouquet von Herzkirsche, getrockneten roten Beeren, Pflaume, Dörrfeige und Schokolade, am Gaumen wuchtig mit Anklängen von Gewürzen wie Vanille, Zimt und weißem Pfeffer, gut eingebundene Säure, samtige, kräftige und feinkörnige Tannine, langes harmonisches Finish, 3 Jahre im Holzfass gereift, danach 1 Jahr in der Flasche, absoluter Spitzenwein; Rebsorte: Sangiovese grosso

Susumaniello Puglia Rosso IGP

30,00

Tiefes, dichtes Rubinrot. In der Nase Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten, Holz, Gewürzen und Tabaknoten. Eleganter und zugleich kraftvoller Wein mit reifen Tanninen und einem langen samtigen Abgang.

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Alle Wein kommen aus dem Herkunftsland Italien



Digestif - Spirituosen

Ramazzotti	2cl	3,80
Averna	2cl	3,80
Sambuca	2cl	3,80
Amaretto	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,70
Vecchia Romagna	2cl	4,60
Grappa	2cl	4,50
Limoncello	2cl	3,50