

Nudeln Gerichte

Pennette Calabrese

1131 Nudeln mit Tomatensoße, Knoblauch, Chili, Hackfleischbällchen, Basilikum und Parmesanspänen **9,50**

Spaghetti Parmigiana

1132 Die besondere Art Spaghetti zu genießen (5) **10,00**
Speck, Salbei und Knoblauch in Butter leicht erhitzen. dazu Scheibe Parmaschinken und Parmesan darüber raspeln,

Rigatoni Bolognese

1134 Nudelröhrchen in Tomaten-Hackfleischsoße mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Käse. **9,50**

Lasagna al Forno

1135 leckere überbackene Lasagne mit Tomaten-Hackfleischsoße, Sahne, Mortadella, Eier, Erbsen und Mozzarella. (5) **9,50**

Pappardelle al Salmone

1136 Breite Bandnudeln mit Lachsstreifen, Knoblauch, Butter, Safran, Frühlingszwiebeln und Safrankäse **10,50**

Tagliatelle alla Toscana

1137 Bandnudeln mit Roastbeef-Streifen, Steinpilzen, Tomatensoße Knoblauch, Zwiebeln, Lorbeer, Basilikum und Reibkäse **11,50**

Pappardelle Barbarossa

1138 Bandnudeln mit Steinpilzen, Garnelen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomatensoße, Mohn und Parmesankäse **11,50**

Spaghetti allo Scoglio

1139 Bandnudeln mit Garnelen, Muscheln und Oktopus in Olivenöl, Knoblauch und Zwiebeln angebraten. abgerundet mit Chili, Kräutern und Weißwein **12,00**

Agnolotti con Ricotta & Spinaci

1140 Eiernudeltaschen mit Weichkäse und Spinatfüllung mit, Speck, Tomaten/Sahnesoße, Zwiebeln, Salbei, Weißwein, Basilikum(5) **11,00**

Risotto alla Milanese

1141 Speck und Zwiebeln in Butter anbraten. **9,50**
Mit Weißwein(3) ablöschen. Reis hinzugeben und langsam mit Wasser und Safran ca. 20 Minuten lang garen lassen. Anschließend mit gehobeltem Safrankäse(5) servieren.

Weitere Gerichte Auf Anfrage!!

Pizza Composition

Durchmesser 30 cm.

Pizza Margherita

1111 Tomatensoße, Basilikum, reichliche Zugabe von geflocktem Käse und ein Schuss Olivenöl 5,50

Pizza Salami

1112 Tomatensoße, geflocktem Käse, Basilikum, reichlich mit Edel Salami⁽¹⁾ 6,50

Pizza Funghi

1113 Frische Tomatensoße, geflocktem Käse, Champignons, Petersilien und Oliven⁽²⁾. anschließend ein wenig Olivenöl hinzugeben 7,50

Pizza Napoletana

1114 Tomatensoße, geflocktem Käse, Basilikum, Kapern und eingelegte Sardellenfilets. 7,50

Pizza Capricciosa

1115 Tomatensoße, geflocktem Käse, Kochschinken, Champignons und gebratenen Artischockenherzen 8,50

Pizza Vesuvio

1116 Tomatensoße, geflocktem Käse, Peperoni-Wurst⁽¹⁾, gebratenen Artischockenherzen, Kapern, Oliven⁽²⁾, Sardellenfilets. 8,50

Pizza Vegetaria

1117 Tomatensoße, geflocktem Käse, Brokkoli, Auberginen, frischem Champignons, gebratenem +Paprikastreifen und Olivenöl. 9,50

Pizza Boscaiola

1118 Tomatensoße, geflocktem Käse, gebratenem Steinpilze, Rucola, dazu gehobelter Parmesankäse und ein Schuss Olivenöl 9,50

Pizza Dolce Vita

1119 Tomatensoße, geflocktem Käse, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesankäse und Olivenöl. 9,50

Calzone Gefüllt

1120 Gefüllt mit Tomatensoße, geflocktem Käse, Salami⁽¹⁾, Kochschinken⁽¹⁾, frische Champignons und Mozzarella 9,50

Pizza Frutti di Mare

1121 Frische Tomatensoße, geflocktem Käse, Muscheln, Meeresfrüchten, Garnelen und Kräutern 9,50

Pizza Tonno

1122 Tomatensoße, geflocktem Käse, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln dazu gehobelter Parmesan-Käse 9,50

Pizza Cortina

1123 Tomatensoße, geflocktem Käse, Gorgonzola, Bresaola (Luft getrocknet Rinderfilet), Rucola, dazu gehobelter Parmesan. 9,50

Pizza Grano D'Oro

1124 Frische Tomatensoße, geflocktem Käse, Salami⁽¹⁾, Champignons und Paprikafilets 8,50

Weitere Zutaten auf Wunsch

Shrimps, Oliven, Knoblauch, Ananas, Mais, Zwiebeln, Champignons, Pfefferoni, Erbsen, Brokkoli, Napoli Soße, Bolognese Soße, Steinpilzen, Auberginen, Tomaten, Basilikum, Spinat, Gorgonzola, Kapern, Sardellen, Zucchini, Paprika, Salami, Thunfisch, Ei, Sahne,

je 1.-€

Fleisch Gerichte

Inklusiv Beilagen

Scaloppine Valdostana

- 1150 Gebratenem Schweine Filet-Medaillons mit Schinken, Käse und Thymian in Boullion-Tomatensoße und Basilikum 14,00

Costata Perugina / Lamm-Rücken

- 1151 Lammrücken in Rotweinssoße, mit verschiedenen Kräutern aromatisiert, Olivenöl, Knoblauch, Butter und Rotwein 25,50

Saltimbocca alla Romana

- 1152 Kalbsrücken-Medaillons, mit Parma-Schinken und Salbei in Olivenöl anbraten und mit Weißwein(3) ablöschen, dann etwas Butter, Brühe und Thymian 16,50

Bistecca al Pepe Verde

- 1153 Saftiger Rumpsteak mit grüner Pfefferssoße, Knoblauch, Zwiebeln, Sahne, Weißwein und frischen Kräutern 19,50

★

Fisch Gerichte

Inklusiv Beilagen

Salmone allo Zafferano

- 1156 Lachsfilet in Safrancreme Wildlachsfilet und Knoblauch in Butter anbraten und mit Weißwein(3) ablöschen; dann Kräuter, Sahne, (5) Safran(4), geriebene Zitronenschale und Safrankäse dazugeben. 15,50

Frittura Portofino

- 1157 Garnelen & Tintenfische
Garnelen und Kalamarien mit Mehl bestäuben, kurz in Olivenöl frittieren, dann abtropfen lassen, mit etwas Kristallsalz würzen, dazu den erfrischenden Saft einer viertel Zitrone 16,50

★

Passende Beilagen auf Anfrage!!

★

Dessert

Tiramisu della casa

- 1160 aus eigenen Herstellung mit Kaffee, Kaffee-Likör, Mascarpone, Sahne und Kakao(5) 6,00

Panna Cotta mit Waldfrüchten

- 1161 mit glasierte Waldfrüchten, Vanillezucker und Minze Auf Wunsch auch mit Limoncello(5) 6,00
Erhältlich

Creme Brûlée

- 1162 In Water bath Überbackenen Sahne/Eier und Vanillezucker mit Karamellisierte Braunzucker(5) 6,00

Zitronensorbet

- 1163 mit Sekt, Wodka Limoncello 7,00

Gemischtes Eis

- 1164 zwei Kugeln Eis ihre Wahl(5) mit Sahne und schokosoße Garniert 2,50

(5) Milchprodukte

Antipasti/Vorspeisen

Mozzarella Caprese

1101 Feiner Büffel Mozzarella(5) auf Rucola-Bett mit Cocktailtomaten, Oliven, Basilikum, Olivenöl und Balsamico-creme **10,50**

Vitello Tonnato

1102 Kalbsbraten hauchdünn geschnitten, überdeckt mit einer creme aus hausgemachtem Majonäse, Thunfisch, Gin und Kapern, garniert mit frische Flusskrebse (5) **11,50**

Insalata Italiana

1103 Frischem Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten und Oliven. Dazu gekochter Schinken, saftiger Tunfisch, Eier, Radieschen und Parmesankäse(5).
Auf Wunsch mit Jogurt Dressing oder Olivenöl und Balsamico-Essig angemacht! **9,00**

Antipasto Vegetariano

1104 Besonders leckere Vorspeisenkomposition mit gebratene Artischockenherzen, gegrilltem Auberginen, Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum, gebratene Champignons, Paprikafilets und leckere Oliven.(5) **12,50**

Carpaccio di Manzo

1105 Rinder-Carpaccio hauchdünn geschnitten garniert mit gebratene Steinpilze, Zitronensaft-Olivenölmarinade, Rucola und Parmesan(5) **11,50**

Bruschette al Lardo di Colonnata

1106 Getoastetes Ciabatta-Brot mit Knoblauch bestrichen, dazu mehrere Scheiben Lardo di Colonnata, Trüffelöl und frischer Rosmarin. Einfach köstlich! **5,50**

Bruschette al Pomodoro

1107 Getoastetes Ciabatta-Brot mit Knoblauch bestrichen, frisch gehackte Tomaten, Basilikum, Thymian und Olivenöl. **4,50**

Oktopus Carpaccio

1108 Oktopus gegart und hauchdünn geschnitten, anschließend mit Olivenöl und Zitronensaft mariniert. **12,50**

Piadina al Gorgonzola

1109 Pizzabrot schonend gebacken mit Gorgonzola-Käse(5), Kümmel, Parmesan(5), Rucola und Basilikum. **5,50**

Roastbeef al Balsamico

1110 Gebratenes Roastbeef-Streifen, mit Knoblauch, Balsamico-Essig und Thymian.
Auf Rucola-Bett mit Cocktailtomaten, Olivenöl, Parmesansplittern(5) **12,50**

Getränke

Soft Drinks

320	Coca Cola k	0,30 l	2,50
321	Coca Cola light*	0,30 l	2,50
322	Fanta/Sprite/Spezi *	0,30 l	2,50
323	Schwepes Bitter Lemmon *	0,30 l	2,50
324	Schwepes Tonic Water	0,30 l	2,50
325	Schwepes Ginger Ale *	0,30 l	2,50
326	Power Up Energy Drink *	0,25L	2,50

Eichbaum Biere

310	Ureich Premium Pils	0,3l.	2,50
311	Ureich Aktiv Pils Alkoholfrei	0,3l.	2,50
312	Hefeweizen Hell	0,5l.	3,70
313	Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l.	3,70
314	Hefeweizen Dunkler	0,5l.	3,70
315	Kristall Weizen	0,5l.	3,70
316	Kurpfälzer Kraftbier	0,3l.	4,50
317	Radler	0,3l.	2,50
318	Cola-Bier	0,3l.	2,50

Aperitifs

300	Martini, Rosso/Bianco/Dry	*	0,5 cl.	4,50
301	Tio Pepe, Sherry Medium/Dry		0,5 cl.	4,50
302	Cynar, Artischocken-Aperitif	*	0,5 cl.	4,50
303	Aperol-Spritzer, Prosecco Cocktail		0,2 l.	5,50
304	Campari Liscio/Soda/Orange		0,5 cl.	5,00
305	Prosecco Valdobriadene Trocken		0,1l.	4,50
306	Pernod & stilles Wasser		0,5 cl.	4,50
307	San Bitterino Alkoholfrei Bitter	*	0,1 l.	2,50

Säfte

331	Apfelsaft Naturtrüb *	0,30L	2,50
332	Apfelsaftschorle *	0,30L	2,50
333	Orangensaft Naturtrüb *	0,30L	2,50
334	Sauerkirsch Nektar *	0,30L	2,50
335	Bananen Nektar *	0,30L	2,50
336	Tomatensaft *	0,30L	2,50
337	Traubensaft *	0,30L	2,50
338	Maracujasaft *	0,30L	2,50

San Pellegrino Wasser

327	MineralwasserMedium	0,25L.	2,50
328	Acqua Panna Stilles	0,25L.	2,50
329	MineralwasserMedium	0,75L	4,50
330	Acqua Panna Stilles	0,75L	4,50

Liköre

370	Amaretto di Saronno	0,4 cl.	4,50
371	Sambuca Molinari Anislikör	0,4 cl.	4,50
372	Bailey´s Irishcream Kaffeelikör	0,4 cl.	4,50
373	Limoncello Zitronenlikör	0,4 cl.	4,50

Digestifs/Grappa/Brandy

348	Vecchia Romagna Brandy	0,4 cl	4,50
349	Linie Aquavit Kümmeldestillat	0,4 cl	5,00
350	Averna Kräuterlikör weich	0,4 cl	4,50
351	Ramazotti Kräuterlikör	0,4 cl	4,50
352	Fernet Branca Kräuterlikör	0,4 cl	4,50
353	Fernet Menta Minze-Kräuterlikör	0,4 cl	4,50
354	Punt & Mes Kräuterlikör	0,4 cl	4,50
355	Grappa Moscato (Riserva)	0,2 cl	5,50
356	Grappa Maschio Classic	0,2 cl	4,00

Kaffee & Tee

360	Caffè Lungo Filter Kaffee k	2,00
361	Espresso ristretto classico k	2,00
362	Espresso Corretto mit Grappa k	3,50
363	Espresso doppio, doppelter Espresso k	3,00
364	Espresso Decaffeinato Koffeinfrei	2,00
365	Cappuccino mit geschäumter Milch	3,00
366	Latte Macchiato Milchkaffee	3,00
367	Irish Coffee mit Sahne und Whiskey	5,00
368	Heiße Schokolade & Sahne	3,00
369	Tee diverse Sorten	2,00

Weine

Weißweine 0,2 glas

- 430** *Verdicchio Castello di Jesi*
Trocken, Samtig und blumig Strohgelb, harmoniert gut zu Pasta, Fisch oder Gemüse. **4,00**
- 431** *Sauvignon Blanc*
Halbtrocken und erfrischend Strohgelb. Eleganter Geschmack. Harmoniert gut zu leichten Speisen. **4,00**
- 432** *Orvieto Amabile Lazio*
Lieblich fruchtig für Liebhaber von mildereren Weinen. Schön genießbar auch nach und zwischen jeder Mahlzeit. **4,00**
- 433** *Riesling Feinherb Rheinhessen*
leicht erfrischende und moussierend Geschmack und fruchtiges Bouquet Geeignet vorzugsweise in die milde Jahreszeit zu Spargel und Fischgerichte. **4,00**
- 434** *Weißburgunder Trocken Rheinhessen*
angenehmem fruchtigem Aroma, sehr fein in Geschmack und Elegante und nachhaltig im Abgang. **4,00**
- 435** *Merlot Spätburgunder Rosè*
halbtrocken Saftig-frisch, mit feiner Erdbeernote. Vollmundig aber mit einer feine Säure, ideale Wein zu leichtkost: Gemüse und Fisch **4,00**

Enthalten Sulfate

Rotweine 0,2 glas

- 401** *Primitivo del Salento Puglia*
Rubinrot, robust und fruchtig. Geeignet für Käse, Rindfleischgerichte und deftige Nudelgerichte. **4,50**
- 402** *Lambrusco d`Emilia*
lieblich und leicht moussierende Perlwein aus der region Emilia kalt serviert **4,00**
- 403** *Montepulciano d`Abruzzo*
Trocken leicht und samtig, Besonders geeignet in den Abendstunden zu leichten Nudelgerichten, Hülsenfrüchten und Geflügelgerichten **4,00**
- 404** *Nero D`Avola di Sicilia*
Trocken weich und kräftig Robuster Charakter, tolles Bouquet. Passend zu Rohkost, kalten Speisen und landestypischen sizilianischen Nudelgerichten. **4,00**
- 405** *Bardolino Chiaretto Rosè*
Trocken und bekömmlich aus der Gardasee-Gebiet, fruchtiges Aroma säurearm geeignet auf Süßwasserfisch-Gerichte und Gemüse **4,00**

Enthalten Sulfate