

Nudeln Gerichte

Pennette Calabrese

1131 Nudeln mit Tomatensoße 3, Knoblauch, Knoblauch, Chili, (Hackfleischbällchen oder Nduja) und Pecorino-Käse 5 (Scharf) 11,50

Spaghetti Parmigiana

1132 Die besondere Art Spaghetti zu genießen 11,50
Speck, Salbei und Knoblauch in Butter leicht erhitzen. dazu Scheibe Parmaschinken und Parmesan darüber raspeln, (5)

Rigatoni/Spaghetti Bolognese

1134 Nudelröhrchen in Tomaten-Hackfleischsoße 3, mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Käse.(5) 11,50

Lasagna al Forno

1135 leckere überbackene Lasagne mit Tomaten-Hackfleischsoße 3, Sahne, Mortadella, Eier, Erbsen und Mozzarella. (5) 11,50

Pappardelle al Salmone

1136 Breite Bandnudeln mit Lachsstreifen, Knoblauch, Butter, Safran, Frühlingszwiebeln und Safrankäse (3) 13,00

Tagliatelle alla Toscana

1137 Bandnudeln mit Roastbeef-Streifen, Steinpilzen, Tomatensoße 3, Knoblauch, Zwiebeln, Lorbeer, Basilikum und Reibkäse (5) 13,00

Pappardelle Barbarossa

1138 Bandnudeln mit Steinpilzen, Garnelen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomatensoße 3, Mohn und Parmesankäse (5) 13,00

Bavettine allo Scoglio

1139 Bandnudeln mit Garnelen, Muscheln und Oktopus in Olivenöl, Knoblauch und Zwiebeln angebraten. abgerundet mit Chili, Kräutern und Weißwein (1) 13,50

Agnolotti con Ricotta & Spinaci

1140 Eiernudeltaschen mit Weichkäse 5 und Spinatfüllung mit, Speck, Tomaten/Sahnesoße 3 Zwiebeln, Salbei, Weißwein (5), Basilikum 12,50

Fettuccine al Trifolato di Gamberi

1141 Frische Bandnudeln mit Garnelen, Butter, Cayenne Pfeffer, Rosmarin und Knoblauch mit ein Schuss Weißwein (1) und Parmesankäse 5 13,50

Fettuccine al Nocino

1142 Frische Bandnudeln mit Walnusscreme 13,50
Walnüsse in Walnussöl anbraten und mit Weinbrand (1) ablöschen, dann etwas Butter, einen Esslöffel Mascarpone, Radicchio zugeben. Walnusskäse und gehobelten Walnus-Pecorino hinzugeben.

Weitere Gerichte Auf Anfrage!!

Hergestellt aus Weizenmehl, nur mit Michprodukte= (5) Mozzarella⁽⁵⁾, Parmesankäse⁽⁵⁾ Gauda⁽⁵⁾ 3= Farbstoff Sulfate (1)

Pizza Komposition

Durchmesser 30 cm.

Pizza Margherita

1111 Tomatensauce 3, Basilikum, reichliche Zugabe von geflocktem Käse 5 und ein Schuss Olivenöl 6,00

Pizza Salami

1112 Tomatensauce 3, geflocktem Käse 5, Basilikum, reichlich mit Edel Salami⁽¹⁾ 7,00

Pizza Funghi

1113 Frische Tomatensauce 3, geflocktem Käse 5, Champignons, Petersilien und Oliven⁽²⁾.anschließend ein wenig Olivenöl hinzugeben 8,00

Pizza Napoletana

1114 Tomatensauce 3, geflocktem Käse 5, Basilikum, Kapern und eingelegte Sardellenfilets. 8,00

Pizza Capricciosa

1115 Tomatensauce 3, geflocktem Käse 5, Kochschinken, Champignons und gebratenen Artischockenherzen 9,00

Pizza Vesuvio

1116 Tomatensauce 3, geflocktem Käse 5, Peperoni-Wurst⁽¹⁾, gebratenen Artischockenherzen, Kapern, Oliven⁽²⁾, Sardellenfilets. 10,00

Pizza Vegetaria

1117 Tomatensauce 3, geflocktem Käse 5, Brokkoli, Auberginen, frischem Champignons, gebratenem +Paprikastreifen und Olivenöl. 10,00

Pizza Boscaiola

1118 Tomatensauce 3, geflocktem Käse 5, gebratenem Steinpilze, Rucola, dazu gehobelter Parmesankäse 5 und ein Schuss Olivenöl 10,00

Pizza Dolce Vita

1119 Tomatensauce 3, Mozzarella 5, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesankäse 5 und Olivenöl. 10,00

Calzone Gefüllt

1120 Gefüllt mit Tomatensauce 3, Mozzarella 5, Salami⁽¹⁾, Kochschinken⁽¹⁾ und frische Champignons 10,00

Pizza Frutti di Mare

1121 Frische Tomatensauce 3, geflocktem Käse, Muscheln, Meeresfrüchten, Garnelen und Kräutern 10,00

Pizza Tonno

1122 Tomatensauce 3, geflocktem Käse, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln dazu gehobelter Parmesan 10,00

Pizza Cortina

1123 Tomatensauce 3, Mozzarella 5, Gorgonzola Mozzarella 5, Bresaola (Luft getrocknet Rinderfilet), Rucola, dazu gehobelter Parmesan 5. 10,00

Pizza Grano D'Oro

1114 Frische Tomatensauce 3, geflocktem Käse Mozzarella 5, Salami⁽¹⁾, Champignons und Paprikafilets 9,00

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 1,50.-€

Hergestellt aus Weizenmehl, nur mit Michprodukte= (5) Mozzarella⁽⁵⁾, Parmesankäse⁽⁵⁾ Gauda⁽⁵⁾ 3= Farbstoff

Fleisch Gerichte

Inklusiv 1 Beilagen

Scaloppine Valdostana

- 1150 Gebratenem Schweine Filet-Medaillons mit Schinken, Käse und Thymian in Boullion-Tomatensoße(3) und Basilikum 17,00

Agnello Perugina / Lamm-Hüften

- 1151 Lammhüften in Rotweinssoße (1), mit verschiedenen Kräutern aromatisiert, Olivenöl, Knoblauch, Butter und Rotwein 27,00

Saltimbocca alla Romana

- 1152 Kalbsrücken-Medaillons, mit Parma-Schinken und Salbei in Olivenöl anbraten und mit Weißwein (1) ablöschen, dann etwas Butter, Brühe und Thymian 20,00

Bistecca al Pepe Verde

- 1153 Saftiger Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße, Knoblauch, Zwiebeln, Sahne, Weißwein (1) und frischen Kräutern 22,00

★

Fisch Gerichte

Inklusiv 1 Beilagen

Salmone allo Zafferano

- 1156 Lachsfilet in Safrancreme Wildlachsfilet und Knoblauch in Butter anbraten und mit Weißwein (1) ablöschen; dann Kräuter, Sahne, (5) Safran (3), geriebene Zitronenschale. 19,50

Frittura Portofino / Garnelen & Tintenfische

- 1157 Garnelen und Kalamarien mit Mehl (Weizenmehl), bestäuben, kurz in Olivenöl frittieren, dann abtropfen lassen, mit etwas Kristallsalz würzen, dazu ein Schuss erfrischenden Zitronensaft. 23,00

Rana Pescatrice/Seeteufel

- 1158 Seeteufel-Medaillons in Butter/Trüffelcreme, Olivenöl, Weißweinssoße (1) und Kräuter, dazu ausgewählte Beilagen 25,00

★

Dessert

Tiramisu della casa

- 241 aus eigenen Herstellung mit Kaffee, Kaffee-Likör, Mascarpone, Sahne und Kakao(5) 7,00

Panna Cotta mit Waldfrüchten

- 242 mit glasierte Waldfrüchten, Vanillezucker und Minze Auf Wunsch auch mit Limoncello(5) 7,00
Erhältlich

Creme Brûlée

- 246 In Water bath Überbackenen Sahne/Eier und Vanillezucker mit Karamellisierte Braunzucker(5) 7,00

Zitronensorbet (Auf Anfrage)

- 244 mit Sekt, Wodka Limoncello 7,00

Zabaione (Auf Anfrage)

- 247 Weinschaumcreme mit Kugeln Vanilleeis und Schoko pulver Garniert 8,50

(5) Milchprodukte (1)= Sulfate (3) Farbstoff

Antipasti / Vorspeisen

- 1100** *Mozzarella Caprese* **11,50**
Feiner Büffel Mozzarella(5) auf Rucola-Bett mit Cocktailtomaten, Oliven, Basilikum, Olivenöl und Balsamico-creme
- 1101** *Vitello Tonnato* **13,50**
Kalbsbraten hauchdünn geschnitten, überdeckt mit einer creme aus hausgemachtem Majonäse, Thunfisch, Gin und Kapern, garniert mit frische Flusskrebse
- 1102** *Insalata Italiana* **10,00**
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!(5)
- 1103** *Antipasto Vegetariano* **14,00**
Besonders leckere Vorspeisenkomposition mit gebratene Artischockenherzen, gegrilltem Auberginen, Büffel-Mozzarella (5,) Cherry-Tomaten, Basilikum, gebratene Champignons, Paprikafilets und leckere Oliven.
- 1104** *Carpaccio di Manzo* **13,50**
Rinder-Carpaccio hauchdünn geschnitten garniert mit gebratene Steinpilze, Zitronensaft-Olivenölmarinade, Rucola und Parmesan(5)
- 1105** *Bruschette al Lardo* **3,50**
2 Stck. Getoastetes Ciabatta-Brot mit Knoblauch bestrichen, dazu mehrere Scheiben Lardo di Colonnata, Trüffelöl und frischer Rosmarin. Einfach köstlich!
- 1106** *Bruschette al Pomodoro* **3,50**
2 Stck. Getoastetes Ciabatta-Brot mit Knoblauch bestrichen, frisch gehackte Tomaten, Basilikum, Thymian und Olivenöl.
- 1107** *Oktopus Carpaccio* **13,50**
Oktopus gegart und hauchdünn geschnitten, anschließend mit Olivenöl und Zitronensaft mariniert.
- 1108** *Piadina al Gorgonzola* **7,50**
Pizzabrot schonend gebacken mit Gorgonzola-Käse(5), Kümmel, Parmesan (5), Rucola und Basilikum.
- 1109** *Roastbeef al Balsamico* **14,50**
Gebratenes Roastbeef-Streifen, mit Knoblauch, Balsamico-Essig und Thymian.
Auf Rucola-Bett mit Cocktailtomaten, Olivenöl, Parmesansplittern(5)
- 1110** *Porcini su Rucola* **12,50**
Gebratene Steinpilze und Knoblauch auf Rucola-Bett mit Cocktailtomaten, Olivenöl, Parmesansplittern (5) und Zitronen-Marinade.

(5) Milchprodukte

5= Milchprodukte 3= Farbstoff

Getränke

Soft Drinks

320	Coca Cola k	0,30 l	2,80
321	Coca Cola light(*)	0,30 l	2,80
322	Fanta/Sprite/Spezi *	0,30 l	2,80
323	Schweppes Bitter Lemmon *	0,30 l	3,00
324	Schweppes Tonic Water	0,30 l	3,00
325	Schweppes Ginger Ale *	0,30 l	3,00
326	Power Up Energy Drink *	0,25L	3,50

Eichbaum Biere

310	Ureich Premium Pils	0,3l.	3,50
311	Ureich Aktiv Pils Alkoholfrei	0,3l.	3,50
312	Hefeweizen Hell	0,5l.	5,00
313	Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l.	5,00
314	Hefeweizen Dunkler	0,5l.	5,00
315	Kristall Weizen	0,5l.	5,00
316	Ureich Premium Pils	0,5l.	5,00
317	Radler/Colabier	0,3l.	3,50
318	Hefeweizen Radler	0,5l.	5,00

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 Valdobianene Trocken		0,1l.	4,50
306	Pernod & stilles Wasser		0,5 cl.	4,50
307	San Bitterino Alkoholfrei Bitter	*	0,1 l.	2,50

Farbstoff

Säfte

331	Apfelsaft Naturtrüb *	0,30L	3,00
332	Apfelsaftschorle *	0,30L	3,00
333	Orangensaft Naturtrüb *	0,30L	3,00
334	Sauerkirsch Nektar *	0,30L	3,00
335	Apfelsaftschorle *	0,50L	4,50
437	Weißweinschorle*	0,50L	4,50
337	Traubensaft *	0,30L	3,00
338	Maracujasaft *	0,30L	3,00

Farbstoff

San Pellegrino Wasser

327	MineralwasserMedium	0,25L.	3,00
328	Acqua Panna Stilles	0,25L.	3,00
329	MineralwasserMedium	0,75L	5,00
330	Acqua Panna Stilles	0,75L	5,00

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

Farbstoff

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	5,50

Farbstoff

Kaffee & Tee

360	Caffè Lungo Filter Kaffee k	2,50
361	Espresso ristretto classico k	2,50
362	Espresso Corretto mit Grappa k	3,50
363	Espresso doppio, doppelter Espresso k	3,50
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	2,50

Farbstoff

Weine

Weißweine 0,2 glas

- 430** ***Frascati Carpineto***
Trocken, Samtig und blumig Strohgelb, harmoniert gut zu Pasta, Fisch oder Gemüse. 5,00
- 431** ***Sauvignon Blanc***
Halbtrocken und erfrischend Strohgelb. Eleganter Geschmack. Harmoniert gut zu leichten Speisen. 5,00
- 432** ***Moscato Amabile***
Lieblich fruchtig für Liebhaber von milderer Weinen. Schön genießbar auch nach und zwischen jeder Mahlzeit. 5,00
- 433** ***Riesling Trocken Rheinhessen***
leicht erfrischende und moussierend Geschmack und fruchtiges Bouquet Geeignet vorzugsweise in die milde Jahreszeit zu Spargel und Fischgerichte. 5,00
- 434** ***Weißburgunder Trocken Rheinhessen***
angenehmem fruchtigem Aroma, sehr fein in Geschmack und Elegante und nachhaltig im Abgang. 5,00
- 435** ***Merlot Spätburgunder Rosè***
halbtrocken Saftig-frisch, mit feiner Erdbeernote. Vollmundig aber mit einer feine Säure, ideale Wein zu leichtkost: Gemüse und Fisch 5,00

Enthalten Sulfate

Rotweine 0,2 glas

- 401** ***Primitivo del Salento Puglia***
Rubinrot, robust und fruchtig. Geeignet für Käse, Rindfleischgerichte und deftige Nudelgerichte. 5,00
- 402** ***Lambrusco d`Emilia***
lieblich und leicht moussierende Perlwein aus der region Emilia kalt serviert 5,00
- 403** ***Montepulciano d`Abruzzo***
Trocken leicht und samtig, Besonders geeignet in den Abendstunden zu leichten Nudelgerichten, Hülsenfrüchten und Geflügelgerichten 5,00
- 404** ***Nero D`Avola di Sicilia***
Trocken weich und kräftig Robuster Charakter, tolles Bouquet. Passend zu Rohkost, kalten Speisen und landestypischen sizilianischen Nudelgerichten. 5,00
- 405** ***Bardolino Chiaretto Rosè***
Trocken und bekömmlich aus der Gardasee-Gebiet, fruchtiges Aroma säurearm geeignet auf Süßwasserfisch-Gerichte und Gemüse 5,00

Enthalten Sulfate