

Nudeln Gerichte

Pennette Calabrese

- 1131 Nudeln mit Tomatensoße 3, Knoblauch, Knoblauch, Chili, (Hackfleischbällchen oder Nduja) und Pecorino-Käse 5 (Scharf) 12,50

Spaghetti Parmigiana

- 1132 Die besondere Art Spaghetti zu genießen
Speck, Salbei und Knoblauch in Butter leicht erhitzen. dazu Scheibe Parmaschinken und Parmesan darüber raspeln. (5) 12,50

Rigatoni/Spaghetti Bolognese

- 1134 Nudelröhrchen in Tomaten-Hackfleischsoße 3, mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Käse. (5) 12,50

Lasagna al Forno

- 1135 leckere überbackene Lasagne mit Tomaten-Hackfleischsoße 3, Sahne, Mortadella, Eier, Erbsen und Mozzarella. (5) 12,50

Pappardelle al Salmone

- 1136 Breite Bandnudeln mit Lachsstreifen, Knoblauch, Butter, Safran, Frühlingszwiebeln und Safrankäse (3) 14,00

Tagliatelle alla Toscana

- 1137 Bandnudeln mit Roastbeef-Streifen, Steinpilzen, Tomatensoße 3, Knoblauch, Zwiebeln, Lorbeer, Basilikum und Reibkäse (5) 14,00

Pappardelle Barbarossa

- 1138 Bandnudeln mit Steinpilzen, Garnelen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomatensoße 3, Mohn und Parmesankäse (5) 14,00

Bavettine allo Scoglio

- 1139 Bandnudeln mit Garnelen, Muscheln und Oktopus in Olivenöl, Knoblauch und Zwiebeln angebraten. abgerundet mit Chili, Kräutern und Weißwein (1) 14,50

Agnolotti con Ricotta & Spinaci

- 1140 Eiernudeltaschen mit Weichkäse 5 und Spinatfüllung mit, Speck, Tomaten/Sahnesoße 3 Zwiebeln, Salbei, Weißwein (5), Basilikum 13,50

Fettuccine al Trifolato di Gamberi

- 1141 Frische Bandnudeln mit Garnelen, Butter, Cayenne Pfeffer, Rosmarin und Knoblauch mit ein Schuss Weißwein (1) und Parmesankäse 5 14,50

Fettuccine al Nocino

- 1142 Frische Bandnudeln mit Walnusscreme 14,50
Walnüsse in Walnussöl anbraten und mit Weinbrand (1) ablöschen, dann etwas Butter, einen Esslöffel Mascarpone, Radicchio zugeben. Walnusskäse und gehobelten Wallnus-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 Tomatensoße 3, Basilikum, reichliche Zugabe von geflocktem Käse 5 und ein Schuss Olivenöl 7,00

Pizza Salami

1112 Tomatensoße 3, geflocktem Käse 5, Basilikum, reichlich mit Edel Salami⁽¹⁾ 8,00

Pizza Funghi

1113 Frische Tomatensoße 3, geflocktem Käse 5, Champignons, Petersilien und Oliven⁽²⁾. anschließend ein wenig Olivenöl hinzugeben 9,00

Pizza Napoletana

1114 Tomatensoße 3, geflocktem Käse 5, Basilikum, Kapern und eingelegte Sardellenfilets. 9,00

Pizza Capricciosa

1115 Tomatensoße 3, geflocktem Käse 5, Kochschinken, Champignons und gebratenen Artischockenherzen 10,00

Pizza Vesuvio

1116 Tomatensoße 3, geflocktem Käse 5, Peperoni-Wurst⁽¹⁾, gebratenen Artischockenherzen, Kapern, Oliven⁽²⁾, Sardellenfilets. 11,00

Pizza Vegetaria

1117 Tomatensoße 3, geflocktem Käse 5, Brokkoli, Auberginen, frischem Champignons, gebratenem +Paprikastreifen und Olivenöl. 11,00

Pizza Boscaiola

1118 Tomatensoße 3, geflocktem Käse 5, gebratenem Steinpilze, Rucola, dazu gehobelter Parmesankäse 5 und ein Schuss Olivenöl 11,00

Pizza Dolce Vita

1119 Tomatensoße 3, Mozzarella 5, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesankäse 5 und Olivenöl. 11,00

Calzone Gefüllt

1120 Gefüllt mit Tomatensoße 3, Mozzarella 5, Salami⁽¹⁾, Kochschinken⁽¹⁾ und frische Champignons 11,00

Pizza Frutti di Mare

1121 Frische Tomatensoße 3, geflocktem Käse, Muscheln, Meeresfrüchten, Garnelen und Kräutern 11,00

Pizza Tonno

1122 Tomatensoße 3, geflocktem Käse, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln dazu gehobelter Parmesan 11,00

Pizza Cortina

1123 Tomatensoße 3, Mozzarella 5, Gorgonzola Mozzarella 5, Bresaola (Luft getrocknet Rinderfilet), Rucola, dazu gehobelter Parmesan 5. 11,00

Pizza Grano D'Oro

1124 Frische Tomatensoße 3, geflocktem Käse Mozzarella 5, Salami⁽¹⁾, Champignons und Paprikafils 10,00

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 Bouillion-
Tomatensoße(3) und Basilikum 19,00

Agnello Perugina / Lamm-Hüften

- 1151 Lammhüften in Rotweinsoße (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 22,00

Bistecca al Pepe Verde

- 1153 Saftiger Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße, Knoblauch, Zwiebeln, Sahne, Weißwein (1) und
frischen Kräutern 25,00

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. 20,50

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. 27,00

Rana Pescatrice/Seeteufel

- 1158 Seeteufel-Medaillons in Butter/Trüffelcreme, Olivenöl, Weißweinsoße (1) und Kräuter,
dazu ausgewählte Beilagen 27,00

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)
Erhältlich 7,00

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 Feiner Büffel Mozzarella(5) auf Rucola-Bett mit Cocktailltomaten, Oliven, Basilikum, Olivenöl und Balsamico-creme | 11,50 |
| 1101 | Vitello Tonnato Kalbsbraten hauchdünn geschnitten, überdeckt mit einer creme aus hausgemachtem Majonäse, Thunfisch, Gin und Kapern, garniert mit frische Flusskrebse | 14,50 |
| 1102 | Insalata Italiana 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) | 11,00 |
| 1103 | Antipasto Vegetariano Besonders leckere Vorspeisenkomposition mit gebratene Artischockenherzen, gegrilltem Auberginen, Büffel-Mozzarella (5.) Cherry-Tomaten, Basilikum, gebratene Champignons, Paprikafilets und leckere Oliven. | 15,00 |
| 1104 | Carpaccio di Manzo Rinder-Carpaccio hauchdünn geschnitten garniert mit gebratene Steinpilze, Zitronensaft- Olivenölmarinade, Rucola und Parmesan(5) | 14,50 |
| 1105 | Bruschette al Lardo 2 Stck. Getoastetes Ciabatta-Brot mit Knoblauch bestrichen, dazu mehrere Scheiben Lardo di Colonnata, Trüffelöl und frischer Rosmarin. Einfach köstlich! | 4,00 |
| 1106 | Bruschette al Pomodoro 2 Stck. Getoastetes Ciabatta-Brot mit Knoblauch bestrichen, frisch gehackte Tomaten, Basilikum, Thymian und Olivenöl. | 4,00 |
| 1107 | Oktopus Carpaccio Oktopus gegart und hauchdünn geschnitten, anschließend mit Olivenöl und Zitronensaft mariniert. | 14,50 |
| 1108 | Piadina al Gorgonzola Pizzabrot schonend gebacken mit Gorgonzola-Käse(5), Kümmel, Parmesan (5), Rucola und Basilikum. | 8,50 |
| 1109 | Roastbeef al Balsamico Gebratenes Roastbeef-Streifen, mit Knoblauch, Balsamico-Essig und Thymian. Auf Rucola-Bett mit Cocktailltomaten, Olivenöl, Parmesansplittern(5) | 14,50 |
| 1110 | Porcini su Rucola Gebratene Steinpilze und Knoblauch auf Rucola-Bett mit Cocktailltomaten, Olivenöl, Parmesansplittern (5) und Zitronen-Marinade. | 13,50 |

(5) Milchprodukte

Getränke

Soft Drinks

| | | | |
|-----|---------------------------|--------|------|
| 320 | Coca Cola | 0,30 l | 3,00 |
| 321 | Coca Cola light(* | 0,30 l | 3,00 |
| 322 | Fanta/Sprite/Spezi * | 0,30 l | 3,00 |
| 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 Valdobbiadene 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 | Mineralwasser Medium | 0,25L. | 3,00 |
| 328 | Acqua Panna Stilles | 0,25L. | 3,00 |
| 329 | Mineralwasser Medium | 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 | Ramazzotti 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 | <i>Frascati Carpineto</i> Trocken, Samtig und blumig Strohgelb, harmoniert gut zu Pasta, Fisch oder Gemüse. | 5,00 |
| 431 | <i>Sauvignon Blanc</i> Halbtrocken und erfrischend Strohgelb. Eleganter Geschmack. Harmoniert gut zu leichten Speisen. | 5,00 |
| 432 | <i>Moscato Amabile</i> Lieblich fruchtig für Liebhaber von milderen Weinen. Schön genießbar auch nach und zwischen jeder Mahlzeit. | 5,00 |
| 433 | <i>Riesling Trocken Rheinhessen</i> leicht erfrischende und moussierend Geschmack und fruchtiges Bouquet Geeignet vorzugsweise in die milde Jahreszeit zu Spargel und Fischgerichte. | 5,00 |
| 434 | <i>Weißburgunder Trocken Rheinhessen</i> angenehmem fruchtigem Aroma, sehr fein in Geschmack und Elegante und nachhaltig im Abgang. | 5,00 |
| 435 | <i>Merlot Spätburgunder Rosè</i> halbtrunken 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 | <i>Primitivo del Salento Puglia</i> Rubinrot, robust und fruchtig. Geeignet für Käse, Rindfleischgerichte und deftige Nudelgerichte. | 5,00 |
| 402 | <i>Lambrusco d'Emilia</i> lieblich und leicht moussierende Perlwein aus der region Emilia kalt serviert | 5,00 |
| 403 | <i>Montepulciano d'Abruzzo</i> Trocken leicht und samtig, Besonders geeignet in den Abendstunden zu leichten Nudelgerichten, Hülsenfrüchten und Geflügelgerichten | 5,00 |
| 404 | <i>Nero D'Avola di Sicilia</i> Trocken weich und kräftig Robuster Charakter, tolles Bouquet. Passend zu Rohkost, kalten Speisen und landestypischen sizilianischen Nudelgerichten. | 5,00 |
| 405 | <i>Bardolino Chiaretto Rosè</i> Trocken und bekömmlich aus der Gardasee-Gebiet, fruchtiges Aroma säurearm geeignet auf Süßwasserfisch-Gerichte und Gemüse | 5,00 |

Enthalten Sulfate