

APERITIVI

PROSECCO MIONETTO 5,50

Spritzig, elegant, verlockende Aromen, Angenehme Perlage

APEROL SPRITZ 9,50

Aperol, Prosecco und Soda - spritzig, fruchtig und leicht

CAMPARI SPRITZ 9,50

Campari, Prosecco und Soda - die zeitlose italienische Aperitif Ikone

CAMPARI ORANGE 9,50

Campari und Orangensaft - bitter trifft auf saftige Orange ein italienischer Klassiker

SARTI SPRITZ 9,50

Sarti, Prosecco und Soda - der fruchtig-liebliche Spritz mit sizilianischer Blutorange

MARACUJA SPRITZ 9,50

Maracujalikör, Maracujasaft, Prosecco und Soda - der exotisch-erfrischende Spritz

SARTI LEMON 9,50

Sarti und Bitter Lemon - der mediterrane Spritz mit Bitter Lemon

LIMONCELLO SPRITZ 9,50

Limoncello, Prosecco und Soda - der erfrischende Zitronen Spritz

LILLET WILDBERRY 9,50

Lillet Blanc, Wildberry und Beeren - Lillet trifft auf fruchtige Beeren

APERITIVI ALKOHOLFREI

PROSECCO MIONETTO ALKOHOLFREI 5,50

Feinperlig und erfrischend-fruchtiger Geschmack

WILDBERRY ALKOHOLFREI SPRITZ 8,50

Wildberry trifft auf Waldbeeren und Limette - erfrischend, fruchtiger Aperitiv

APERETIVO ITALIANO SPRITZ 8,50

Ein Mix aus erlesenen Kräutern und Orangen - ein spritzig-erfrischender Aperitiv
Die perfekte Alternative zum Aperol Spritz

ANTIPASTI

509. BRUSCHETTA 6,50

Vier geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum.

600. INSALATA FRUTTI DI MARE 17,90

Meeresfrüchtesalat mit Zitrone, Sellerie, Karotten, mariniert mit Olivenöl. ^{3,5}

601. CARPACCIO DI MANZO 16,50

Zartes rohes Rinderfilet hauchdünn geschnitten.
Serviert mit Rucola, Champignons und Parmesanflocken. ^{6,11}

603. MOZZARELLA DI BUFALA SU RUCOLA E POMODORI 15,50

Italienischer Büffelmozzarella mit Cherry Tomaten auf Rucola. ^{5,6}

604. MELANZANE ALLA PARMIGIANA 14,50

Aubergine aus dem Ofen überbacken mit Tomatensoße, Parmesankäse und Mozzarella. ^{1,6}

605. VITELLO TONNATO 16,90

Hauchdünne Scheiben aus Kalbfleisch mit Thunfisch-Creme und Kapern. ³

606. ANTIPASTO MISTO DI VERDURE 16,50

Mediterranes Gemüse gegrillte Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine und Melanzane alla Parmigiana. ^{1,6}

INSALATA

607. INSALATA MISTICANZA 11,50

Gemischter Salat.

608. INSALATA POLLO 16,50

Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust.

609. INSALATA PASTORE 15,50

Gemischter Salat mit Schafskäse, Walnüssen, Mozzarella, Oliven und Grana Padano Flocken. ^{6,8}

610. INSALATA TONNO 15,50

Gemischter Salat
mit Thunfischstücken und Zwiebeln. ³

611. INSALATA DI MANZO 18,50

Rinderfiletstreifen auf Rucolasalat
mit Pinienkernen und Parmesanflocken. ^{6,8}

Zuppa

612. ZUPPA DI PESCE 18,50 ^{1,2,3,13}

Toskanische Fischsuppe mit zwei gerösteten Knoblauchbrot-scheiben.

947. ZUPPA DI POMODORO 7,50

Italienische Tomatensuppe mit zwei gerösteten Crostini.

PER I BAMBINI

(Ausschließlich für Kinder)

613. SCALOPPINA CON PATATINE 9,50

Kalbsschnitzel mit Pommes. ¹

614. PASTA AL POMODORO 7,50 ^{1,6}

Pasta mit Tomatensoße.

615. LASAGNA PICCOLA 8,50 ^{1,6}

Kleine Lasagne.

(nach Wahl auch Vegetarisch)

PASTA

616. LASAGNA BOLOGNESE 15,50

Lasagne mit Rindfleisch Bolognesesoße. ^{1,6}

617. LASAGNA VEGETARIANA 15,50

Vegetarische Gemüselasagne. ^{1,6}

618. CANNELLONI RICOTTA E SPINACI 15,90

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an Béchamelsoße. ^{1,6}

619. GNOCCHI AL TARTUFO 18,50

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse an Butter und Salbei. ^{1,6}

620. SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 19,50

Spaghetti mit Venusmuscheln ^{1,2,3,13}

621. SPAGHETTI MARE 21,50

Spaghetti mit Meeresfrüchten der Saison, Großgarnele, Knoblauch und Cherrytomaten. ^{1,2,3,13}

622. SPAGHETTI CARBONARA 16,50

Spaghetti mit Guanciale-Speck, Ei und Parmesan. ^{1,6,9}

623. SPAGHETTI BOLOGNESE 15,50 ¹

Spaghetti mit Rindfleisch Bolognesesoße.

624. SPAGHETTI AGLIO E OLIO 14,50 ¹

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl.

625. SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE 15,90

Spaghetti mit Hausgemachtem Pesto aus Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan. ^{6,7,8}

PASTA

626. RIGATONI ALL' ARRABBIATA 15,00

Rigatoni mit pikanter Tomatensoße. 1

627. RIGATONI ALL' AMATRICIANA 15,90

Rigatoni mit Guanciale, Tomaten, Zwiebeln und Pecorino. 1,6

628. RIGATONI SORRENTINA 15,50

Rigatoni mit Tomaten, Knoblauch, Mozzarella und Basilikum. 1,6

629. RIGATONI SALSICCIA E FUNGHI 17,50

Rigatoni mit italienischer Fenchel-Salciccia und Champignons. 1

630. TAGLIATELLE GAMBERI E ZUCCHINI 18,50

Tagliatelle mit Garnelen und Zucchini. 1,3,6,13

631. TAGLIATELLE AL SALMONE 19,50

Tagliatelle mit Lachs, Garnelen und Hummersoße. 1,3,6,13

632. TAGLIATELLE ALLE VERDURE 15,50

Tagliatelle mit saisonalem Gemüse. 1

633. TAGLIOLINI AL TARTUFO 24,50

Tagliolini mit schwarzem Trüffel und Parmesan. 1,6

634. TAGLIATELLE AL TONNO FRESCO 22,50 1,3,13

Tagliatelle mit Thunfischstücken, Cherrytomaten,
Knoblauch und Weißweinsauce.

CARNE

Als Beilage werden zu unseren Fleisch-Gerichten Rosmarinkartoffeln, gegrilltes mediterranes Gemüse der Saison und ein Beilagsalat serviert.

635. BISTECCA ALLA GRIGLIA 28,50

Argentinisches Rumpsteak vom Grill. ca. 250g

wahlweise mit : (30,50)

Gorgonzola-Soße⁶ / grüner Pfeffer-Soße /⁶
gebratenen Champignons

636. BISTECCA ALLA PIZZAIOLA 29,50

Argentinisches Rumpsteak vom Grill in einer Tomatensoße aus Oliven, Knoblauch, Sardellen und Kapern.

637. FILETTO MANZO ALLA GRIGLIA 36,50

Argentinisches Rinderfilet vom Grill . ca. 220g

wahlweise mit : (38,50)

Gorgonzola-Soße⁶ / grüner Pfeffer-Soße /⁶
gebratenen Champignons

638. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 25,50

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken in Salbei-Weißweinsauce.

639. SCALOPPINA ALLA SORRENTINA 25,50

Kalbsfleisch an Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum⁶

640. PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 22,50

Hähnchenbrustfilet vom Grill.

700. MISTO DI CARNE ALLA GRIGLIA 34,50

Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak und Salsiccia vom Grill.

PESCE

Jedes Fischgericht wird mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Spinat serviert.

641. CALAMARI ALLA LIVORNESE 22,50 ³

Calamari in Tomatensoße mit Oliven, Kapern und Knoblauch.

642. SALMONE ALLA GRIGLIA 26,50 ²

Gegrilltes Seelachsfilet.

643. SALMONE ALLA MEDITERRANEA 27,50 ²

Lachs in mediterraner Soße mit Cherrytomaten, Oliven und Kapern.

644. FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA 27,50 ²

Gegrilltes Doradenfilet.

645. SCAMPI AL FORNO 31,50 ³

Riesenscampi aus dem Ofen in einer Marsala-Weißweinsoße mit Zitrone, Petersilie, Knoblauch und Thymian.

646. SCAMPI ALLA GRIGLIA 31,50 ³

Gegrillte Riesenscampi an Knoblauch.

647. TRANCIO DI TONNO FRESCO ALLA GRIGLIA 27,50 ²

Gegrilltes Thunfischsteak mit Knoblauch, Cherrytomaten und Basilikum.

PIZZA CLASSICA

Mit Tomatensoße und Mozzarella ^{1,6}

210. MARGHERITA 12,00

Mit Mozzarella und Tomatensoße. ^{1,6}

211. FUNGHI 13,00

Mit frischen Champignons. ^{1,6}

212. SALAMI 13,50

Mit italienischer Salami. ^{1,6}

213. PROSCIUTTO 13,50

Mit italienischem Kochschinken. ^{1,6}

214. PROSCIUTTO E FUNGHI 13,50

Mit italienischem Kochschinken und Champignons. ^{1,6}

215. CAPRESE BASILICO 15,50

Mit frischem Büffelmozzarella, Cherrytomaten ^{1,6}
und Basilikum.

205. CAPRESE RUCOLA 15,50

Mit frischem Büffelmozzarella, Cherrytomaten ^{1,6}
und Rucola.

216. MISTA 14,50

Mit italienischem Kochschinken und Salami,
frischen Champignons und milder Peperoni. ^{1,6}

217. TONNO 14,50

Mit Thunfisch und roten Zwiebeln. ^{1,2,3}

218. CAPRICIOSA 14,50

Mit italienischem Kochschinken, frischen Champignons,
Oliven, Artischocken und Knoblauch. ^{1,6}

219. GAMBAS 16,50

Mit Garnelen, Zucchini und Knoblauch. ^{1,3,6}

220. VEGETARIANA 15,50

Mit frischer Aubergine, Zucchini, Paprika,
frischen Champignons, getrockneten Tomaten und Mais. ^{1,6}

208. SPINACI 15,00

Mit frischem Blattspinat, Hirtenkäse und Cherrytomaten. ^{1,6}

PIZZA SPECIALE

Mit Tomatensoße und Mozzarella

221. PIZZA TIZIANA 15,00

Mit Artischocken, Oliven, frischem Basilikum,
Knoblauch und frischem Büffelmozzarella. 1,6

222. PARMIGIANA 15,90

Mit frischer Italienischer Salciccia, Aubergine,
getrockneten Tomaten und Grana Padano Flocken. 1,6

223. VULCANO 15,50

Mit scharfer spianata Salami und frischer Paprika. 1,6

224. BASILICATA 15,90

Mit Walnüssen, frischer scharfer Salciccia, Rucola,
Champignons und Grana Padano Flocken. 1,6,8

225. PARMA 15,90

Mit Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella,
Champignons und Grana Padano Flocken. 1,6

226. ORIENTALE 15,50

Mit Rindersalami, frischen Champignons
und Provola Käse. 1,6

227. MONTANA 15,50

Mit Tiroler Speck, Steinpilzen, Trüffelcreme und Kartoffeln. 1,6

228. MARUZZELLA 15,50

Mit Thunfisch, Sardellen und getrockneten Tomaten. 1,6,2,3

229. QUATTRO FORMAGGI 14,50

Mit vier erlesenen Käsesorten: Provola,
Büffelmozzarella, Grana Padano und Gorgonzola. 1,6

230. MARE 16,50

Mit Meeresfrüchten und Knoblauch. 1,6,2,3,13

207. SPINACI RICOTTA 15,50

Mit Spinat und italienischen Ricottakäse. 1,6

206. RUCOLA 15,00

Mit Rucola, getrockneten Tomaten, Oliven
und Hirtenkäse. 1,6

PIZZA BIANCA

Ohne Tomatensoße, mit Mozzarella

231. BRESAOLA 15,50 1,6

Mit luftgetrocknetem italienischem Rinderschinken, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano, Champignons und Balsamico Creme.

233. TARTUFO 15,50 1,6

Mit frischer italienischer Salciccia, Sahne und Trüffelcreme

234. VERDEBIANCA 15,50 1,6,2,3

Mit frischen Auberginen, Zucchini, Paprika, Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten.

FOCACCIA

236. FOCACCIA CLASSICA 6,50
Focaccia mit Olivenöl und Kräutern ¹

237. FOCACCIA BRUSCHETTA 10,50
Mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch. ¹

238. FOCACCIA TRICOLORE 12,50
Rucola, Cherrytomaten und Mozzarella di Bufala. ^{1,6}

239. FOCACCIA PARMA 14,50
Parmaschinken, Rucola, Grana Padano. ^{1,6}

DESSERT

160. TIRAMISU 6,50 ^{1,6,9}

161. PANNA COTTA 7,50

Panna cotta mit Waldbeerensoße. ⁶

163. SORBETTO AL LIMONE E LIMONCELLO 7,00

Zitronensorbet mit Limoncello.

164. VARIAZIONE DI FORMAGGI 12,50

Gemischte Auswahl an italienischem Käse.⁶

165. CREME BRÛLÉE 7,50 ⁶

Allergene

Getreide Produkte Glutenhaltig	1
Fisch	2
Krebstiere / Schalentiere	3
Schwefeloxide & Sulfide	4
Sellerie	5
Milch & Laktose	6
Sesamsamen	7
Nüsse / Schalenfrüchte	8
Eier	9
Lupinen	10
Senf	11
Soja	12
Weichtiere / Muscheln	13
Erdnüsse	14

BEVANDE - Getränke

Flaschen

San Pellegrino - 0,75l - 6,90
Aqua Panna - 0,75l - 6,90
Vio Still - 0,25l - 3,00
Vio Rhabarberschorle 0,3l - 3,90
Vio Bio Limo Zitrone & Limette 0,3l - 3,90
Fuze Tea Pfirsich 0,3l - 3,90
Fuze Tea Zitrone 0,3l - 3,90

im Glas

Selter 0,3l - 3,50
Selter 0,5l - 4,50
Coca-Cola 0,3l - 3,90
Coca-Cola 0,5l - 4,90
Coca-Cola Zero 0,3l - 3,90
Coca-Cola Zero 0,5l - 4,90
Fanta 0,3l - 3,90
Fanta 0,5l - 4,90
Sprite 0,3l - 3,90
Sprite 0,5l - 4,90
Spezi 0,3l - 3,90
Spezi 0,5l - 4,90
Apfelschorle 0,3l - 3,90
Apfelschorle 0,5l - 4,90

Alle Säfte gibt es auch als Schorle (Glas 0,4l - 4,90€)

Orangensaft 0,2l - 3,90
Apfelsaft 0,2l - 3,90
Ananassaft 0,2l - 3,90
Maracujanektar 0,2l - 3,90
Pfirsichnektar 0,2l - 3,90
Kirschsft 0,2l - 3,90
Multivitaminsaft 0,2l - 3,90
Orangensaft frisch gepresst 0,2l - 5,50
0,4l - 9,50

BIRRA - Bier

König Pilsner vom Fass 0,4l - 4,90

Birra Moretti Flasche 0,33l - 3,90

Radler 0,4l - 4,90

Benediktiner Hefeweizen vom Fass - 0,5l - 5,50

Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei Flasche 0,5l - 5,50

LONGDRINKS

Martini bianco / Martini rosso 5cl 5,50
Campari Orange 9,50
Campari Soda 9,50
Gin Tonic 9,50
Bacardi Cola 9,50
Whiskey Cola 9,50
Wodka Lemon 9,50
Vodka Energy 9,50
Gin Wildberry 9,50
Russian Wildberry 9,50

DIGESTIVI (2cl)

Limoncello - 3,50
Sambuca - 3,50
Grappa della Casa - 3,50
Grappa Chardonnay Nonino - 8,50
Averna - 3,50
Jägermeister - 3,50
Amaro Lucano - 3,50
Ramazotti - 3,50
Vecchia Romagna - 3,50
Amaretto - 3,50

Vini aperti - offene Weine

Weitere offene Weine und Weinflaschen finden Sie in unserer Weinkarte

Bianco - Weiß

Pipoli Bianco (Basilikata) 0,2l - 7,50
(60% Greco / 40% Fiano)

Rosato - Rosé

Pipoli Rosato (Basilikata) 0,2l - 7,50
(Aglianico)

Rosso - Rot

Pipoli Rosso (Basilikata) 0,2l - 7,50
(Aglianico)

Weissweinschorle 0,2l - 6,50

Kaffee

Espresso 2,80
Espresso Macchiato 2,90 ⁶
Espresso Doppio 3,90
Kaffee Crema 3,50
Großer Kaffee Cema 4,90
Milchkaffee 4,90 ⁶
Latte Macchiato 4,80 ⁶
Latte Macchiato Karamell 5,00 ⁶
Cappuccino 4,50 ⁶
Heiße Schokolade mit Sahne 5,00 ⁶
Tee (Grün/Earl Grey/Früchte/Kamille/Pfefferminz) 3,50
Tee fresco (mit Minze, Ingwer, Zitrone, Limette, Orange, Honig) 4,60