

Ein Aperitif vor dem Essen weckt den Appetit,
lockert die Zunge und belebt den Geist!

APERITIVI Aperitifs

Sherry dry oder medium	5 cl	5,50
Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	6,00
Campari¹ - Soda 4cl Campari mit Mineralwasser	0,20 l	6,50
Campari¹ - Orange 4cl Campari mit Orangensaft	0,20 l	7,00
Prosecco italienischer Schaumwein, trocken	0,10 l	5,50
Aperol^{1,3} Spritz Aperol mit Prosecco, Weißwein und Mineralwasser	0,20 l	6,90
Hugo Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	0,20 l	6,90



ANTIPASTI Vorspeisen

Mozzarella alla Caprese Mozzarella ⁶ mit Kirschtomaten und Basilikum	9,50
Vitello Tonnato Kalbsfleischscheiben mit Kapern an Thunfischcrème ⁶	11,90
Carpaccio di Manzo hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet, mariniert ⁶ , mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse ⁶	11,90
Antipasto Antica Roma	13,90

Öl, Wein und Freunde: je älter, desto besser.

italienisches Sprichwort

BRUSCHETTA e FOCACCIE ^A

Bruschetta ^A	5,50
5 geröstete Weißbrotsscheiben mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch	
Focaccia Classica ^A	6,90
Pizzabrot mit Kirschtomaten, Rosmarin und Knoblauch	
Focaccia Formaggi ^A	7,90
Pizzabrot mit 4 Käsesorten ^G	
Focaccia Parma ^A	9,00
Pizzabrot mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse ^G	

MINISTRE Suppen

Minestrone	6,50
Gemüsesuppe	
Crema di Pomodoro ^G	6,50
Tomaten-Crèmesuppe	
Zuppa di Pesce	11,00
Fischsuppe ^{C,N} mit Knoblauch	

INSALATE Salate^x

Alle mit hausgemachtem Dressing⁴

Insalata Mista piccola	6,50
kleiner gemischter Salat	
Insalata Tonnorino	9,50
gemischter Salat mit Thunfisch ^C und Schafskäse ^G	
Insalata Mediterranea	10,90
gemischter Salat mit Parmaschinken, Kirschtomaten und Schafskäse ^G	
Insalata con Pollo	11,50
gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons und Parmesankäse ^G	
Insalata con Salmone	12,90
gemischter Salat mit frischem Lachs ^G , Shrimps ^N und Kirschtomaten	
Insalata con Rucola	13,90
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Bresaola und Parmesan	

Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill

PASTA Nudelgerichte^{A,F,J}

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	9,50
mit Knoblauch, Olivenöl Extra Virgine und Peperoncini (scharf)	
Spaghetti Bolognese	10,50
mit Fleischsauce	
Spaghetti Carbonara	11,00
mit Kochschinken, Ei ^A und Sahnesauce ^G	
Spaghetti Frutti di Mare	12,50
mit Meeresfrüchten ^{C,N} und Knoblauch in leichter Tomatensauce	
Linguine con Scampi	14,50
flache Spaghetti mit Garnelen ^N , Shrimps ^N , Kirschtomaten und Knoblauch	
Linguine alla Toscana	11,50
flache Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Oliven, Rucola in leichter Sauce mit Parmesankäse ^G bestreut	
Linguine Limone	12,50
flache Spaghetti mit Hähnchenbrustfilet und Minze in Zitronensauce	
Penne al Gorgonzola	11,00
kurze Nudeln mit Broccoli in Gorgonzola-Sahnesauce ^G	
Penne al Arrabiata	9,50
kurze Nudeln mit Zwiebeln, Basilikum und Knoblauch in pikanter Tomatensauce	
Tagliatelle alla Sorrentina	10,50
hausgemachte Bandnudeln mit Mozzarella ^G und Basilikum in Kirschtomatensauce	
Tagliatelle con Punta di Filetto	14,90
hausgemachte Bandnudeln mit Filetspitzen vom argentinischen Black Angus-Rind und frischen Champignons in Sahnesauce ^G	
Tagliatelle con Salmone	13,90
hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs ^C und Shrimps ^N in leichter Hummersauce ^{9,C,N}	
Lasagne al Ragù	11,00
hausgemachte Schichtblattnudeln mit Rindfleisch-Tomatensauce und Rucola im Ofen mit Mozzarella ^G und Parmesankäse ^G überbacken	



SOLO PER BAMBINI Nur für Kinder

Spaghetti Mickey Mouse mit Tomatensauce	5,50
Pizza Bambino mit Tomatensauce Mozzarella ^G und Salami ⁵ oder Champignons	6,50
Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce	6,50

Es ist besser, Genossenes zu bereuen, als zu bereuen,
dass man es nicht genossen hat.

Giovanni Boccaccio

LE NOSTRE PIZZE^A Unsere Steinofenpizza Ø: 36 cm

Margherita Basilikum, Tomatensauce, Mozzarella ⁶	8,50
Quattro stagioni schwarze Oliven ⁸ , gek. Schinken ^{4,5,9} , Champignons, Artischocken, Tomatensauce, Mozzarella ⁶	11,50
Soppressata scharfe Salami ⁵ , Tomatensauce, Mozzarella ⁶	10,50
Valtellina Rucola, Bresaola, Parmesankäse ⁶ , Tomatensauce, Mozzarella ⁶	12,50
Frutti di mare Meeresfrüchte ^{c,N} , Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella ⁶	11,50
Gamberetti Shrimps ^N , Knoblauch, Petersilie, Tomatensauce, Mozzarella ⁶	11,00
Salmonata Lachs ^c , Porree, Crème fraîche, Tomatensauce, Mozzarella ⁶	12,50
Napoli Oliven, Sardellen, Kapern, Tomatensauce, Mozzarella ⁶	11,00
Spinaci Spinat, Gorgonzola ⁶ , Tomatensauce, Mozzarella ⁶	10,50
Nocciolina Nüsse ^H , scharfe Salami ⁵ , Bresaola, Parmesankäse ⁶ , Tomatensauce, Mozzarella ⁶	11,90
Prosciutto cotto gek. Schinken ^{4,5,9} , Tomatensauce, Mozzarella ⁶	10,00
Funghi Champignons, Tomatensauce, Mozzarella ⁶	9,50
Capriciosa gek. Schinken ^{4,5,9} , Champignons, Artischocken, Tomatensauce, Mozzarella ⁶	11,00
Tropeana Thunfisch ^c , Zwiebeln, Tomatensauce, Mozzarella ⁶	11,00
Romana Kartoffelscheiben, Rosmarin, Tomatensauce, Mozzarella ⁶	10,00
Prataiola Parmaschinken, Champignons, Rucola, Parmesankäse ⁶ , Tomatensauce, Mozzarella ⁶	12,50
Vegetaria Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomatensauce, Mozzarella ⁶	10,00
Diavolo scharfe Salami ⁴ , Zwiebeln, Oliven ⁸ , Tomatensauce, Mozzarella ⁶	11,00

Wer trinkt ohne Durst, wer isst ohne Hunger,
der stirbt umso jünger.

Martin Luther

DI POLLO vom Hähnchen

Alle Hähnchengerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Pollo alla Griglia 15,50
Hähnchenbrustfilet vom Grill

Pollo ai Funghi 16,50
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce^G

DI MAIALE vom Schwein

Alle Schweinefleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Medaillon alla Griglia 16,50
Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Kräuterbutter^G

Medaillon ai Funghi 17,50
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce^G

Medaillon al Gorgonzola 18,50
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce^G

Saltimbocca alla Romana 19,50
Schweinefilet in Weißweinsauce mit Parmaschinken und Salbei

DI MANZO vom Rind

Alle Rindfleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Bistecca alla Griglia 23,50
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter^G

Bistecca al Pepe verde 24,50
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce^G

Bistecca al Vino rosso 25,50
Rumpsteak mit Rosmarin in Rotweinsauce^L

**Iss den Fisch, solange er frisch ist.
Verheiratet Deine Tochter, solange sie jung ist.**
Aus Dänemark

D'AGNELLO vom Lamm

Alle Lammfleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Cotelette d'Agnello alla Griglia 24,50

Lammkoteletts vom Grill

Cotelette d'Agnello al Vino rosso 25,50

Lammkoteletts in feiner Rotweinsauce[†]

FEGATO Kalbsleber

Alle Kalbfleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Fegato alla Griglia 18,50

Kalbsleber vom Grill auf Rucolasalat serviert

Fegato alla Veneziana 19,50

geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce[†]

Fegato Buro Salvia 20,50

Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce

CARNE MISTI Gemischtes

Alle Grillplatten mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Misto di Carne alla Griglia 26,50

gemischte Grillplatte

Misto di Carne alla Griglia per Due 42,50

gemischte Grillplatte für 2 Personen

PESCE Fischgerichte

Alle Fischgerichte mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Salmone alla Griglia 21,00

Lachsfilet^c vom Grill, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Salmone al Vino bianco 22,50

Lachsfilet^c in Weißweinsauce,[†] dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln

Zander Burro Lemone 24,50

Zanderfilet in Butter-Zitronen-Sauce

Scampi alla Griglia 23,00

Großgarnelen^N vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Scampi all'Aglio 24,50

Großgarnelen^N mit Knoblauch-Sahnesauce^g,
dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Scampi al Pepe verde 25,00

Großgarnelen^N mit grünem Pfeffer in Sahnesauce^g,
dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

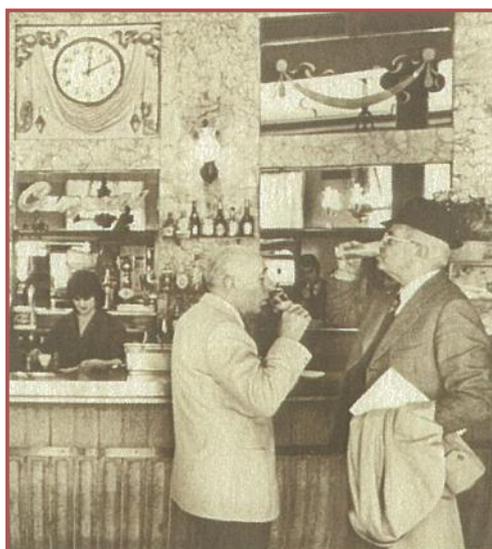
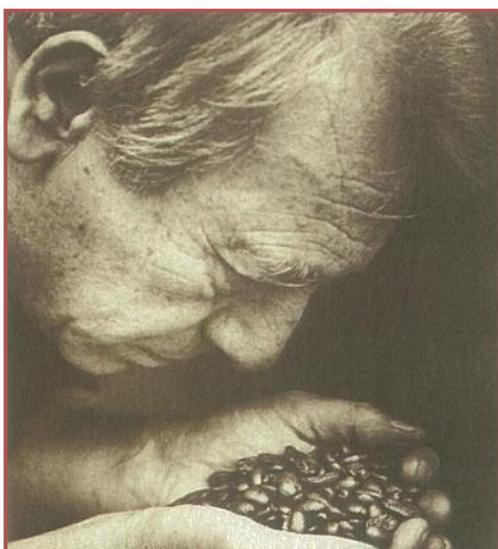
Die Ehe ist wie eine Mahlzeit, die mit einem Dessert beginnt.

Toulouse-Lautrec

DOLCI Desserts

Tiramisu ^{A,G,F} **5,50**

Panna Cotta ^{A,G,F} **5,50**
Sahnedessert mit Fruchtsauce



BEVANDE CALDE Warme Getränke

Espresso ² Tasse **2,20**

Espresso ² **doppio** Tasse **3,50**

Espresso ² **Corettom** con Grappa Tasse **5,00**

Kaffee ² Tasse **3,50**

Cappuccino ² Tasse **3,50**

Heiße Schokolade Tasse **3,50**

Latte Macchiato ² Glas **4,20**

Tee verschiedene Sorten Glas **2,80**

Grog von 4 cl Rum Mischgetränk Glas **4,80**

Ein Trinkgefäß, sobald es leer, macht keine rechte Freude mehr.

Wilhelm Busch

BEVANDE FREDDE Erfrischungsgetränke

	0,20 l	0,40 l
Coca Cola ^{1,2}	2,50	4,50
Coca Cola light ^{1,2,6}	2,50	4,50
Fanta ^{1,5}	2,50	4,50
Sprite	2,50	4,50
Apfelschorle	2,50	4,50
Schweppes Ginger Ale ^{1,7}	2,50	4,50
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5}	2,50	4,50
Schweppes Tonic Water ³	2,50	4,50
S.Pellegrino	Fl. 0,25 l	2,50
S.Pellegrino	Fl. 0,75 l	5,50
Aqua Panna	Fl. 0,25 l	2,50
Aqua Panna	Fl. 0,75 l	5,00
Isenbeck Malz ¹ Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,00

SUCCHI DI FRUTTA Säfte

	0,20 l	0,40 l
Apfelsaft	2,50	4,50
Orangensaft	2,50	4,50
Kirschnektar	2,50	4,50
Bananennektar ⁵	2,50	4,50
KiBa	2,50	4,50

Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

Johann Wolfgang von Goethe

BIRRE Bier^A

Carlsberg Pilsner vom Fass	0,30 l	3,50
Carlsberg Pilsner vom Fass	0,50 l	4,50
Lübzer Schwarzbier vom Fass	0,30 l	3,50
Lübzer Schwarzbier vom Fass	0,50 l	4,50
Erdinger Weißbier Kristall, Hefe, Hefe dunkel oder Hefe alkoholfrei	Fl. 0,50 l	4,50
Lübzer alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,90
Berliner Weiße mit Schuss rot oder grün ¹	Fl. 0,33 l	3,90
Mischgetränke:		
Gespritztes Bier mit Fanta ^{1,5} , Sprite oder Cola ^{1,2}	0,30 l	3,50
Gespritztes	0,50 l	4,50

VINI APERTI Offene italienische Weine^L

BIANCO weiß	0,25 l	0,50 l	1,00 l
Chardonnay trocken	7,00	12,00	21,00
Pinot Grigio trocken	7,00	12,00	21,00
Frizzantino Perlwein, lieblich	5,50	10,00	18,00
ROSÉ rosé			
Rosato trocken	6,00	11,00	19,00
ROSSO rot	0,25 l	0,50 l	1,00 l
Nero Davola trocken	7,00	13,00	23,00
Chianti trocken	7,00	13,00	23,00
Lambrusco Perlwein, lieblich	5,50	10,00	19,00
Mischgetränke:	0,25 l		
Weinschorle	5,50		

Bitte fragen Sie unsere Kellner nach unserem Angebot an italienischen Flaschenweinen!
Bei der Auswahl des passenden Weins zu Ihrem Gericht beraten wir Sie gern!

Wenn mich jemand fragt, ob ich Wasser zu meinem Whisky möchte,
antworte ich, dass ich durstig bin und nicht schmutzig.

Joe E. Lewis

LIQUORI e AMARI Liköre & Bitter

Amaretto ¹	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,50
Limoncello ¹	2 cl	4,00
Ramazotti	2 cl	4,50
Amaro Averna	2 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	4,00
Jägermeister	2 cl	4,00

ALCOLICI Spirituosen

Wodka	2 cl	4,50
Jim Beam	2 cl	5,50
Ballantines ¹	2 cl	5,50
Vecchia Romagna	2 cl	4,50
Grappa Hausmarke	2 cl	3,90

Bitte fragen Sie unsere Kellner nach unserem Angebot an weiteren Grappasorten!

LONGDRINKS

Gin-Tonic ³	0,20 l	8,50
Wodka-Lemon ³	0,20 l	8,50
Batida de Coco-Kirsch	0,20 l	8,50
Cuba Libre ^{1,2}	0,20 l	9,00
Whisky-Cola ^{1,2}	0,20 l	10,50

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoff, 5) mit Antioxidationsmittel,
6) mit Aspartan & Cyclamat, enthält eine Phenylalaninquelle, 7) mit Ingwerauszug,
8) geschwärzt, 9) mit Geschmacksverstärker, 10) glutenhaltig

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung & MwSt.

Die 14 Hauptallergene

auf einen Blick!



Eier

alle Arten von Nutzgeflügeleiern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß
... und Eierzeugnisse
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver
Gefriererei, Vollei, Volleipulver, Eiweiß
E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)



Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse
... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



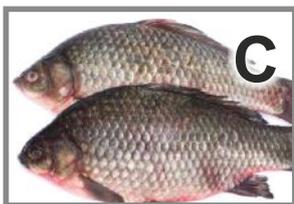
Erdnüsse

alle Erdnussarten
... Erdnusszeugnisse
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



Schwefeldioxid und Sulfite

E220 - 228 (ind Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂)
... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



Fisch

alle Fischarten
... Fischerzeugnisse
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Roggen, Fischextrakt und Fischsauce



Sellerie

alle Selleriesorten
... und Sellerieerzeugnisse wie Sellerieöl, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



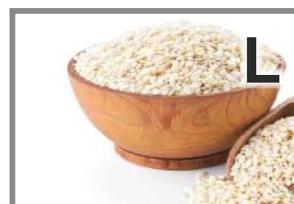
Senf

alle Senfsorten
... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



Krebstiere

alle Arten von Krebstieren
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi
... und Krebstierzeugnisse wie Krebepulver, Krebsemehl, Krebsschmalz, Krebssuppenpasten, Krebsskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



Sesamsamen

alle Sesamsorten
... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



Lupinen

alle Lupinensorten
... und Lupinerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinensolol



Soja

alle Sorten von Sojabohnen
... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



Milch

alle Arten von Nutztiermilch
z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd
... und Milchzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchsüßholz (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Meeser-, Jakobsmuschel Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken
... und Weichtierzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce