

Aperitif

Sherry	dry oder medium	5 cl	3,20
Martini	bianco, rosso oder dry	5 cl	3,20
Campari¹	mit Orangensaft oder Soda	4 cl	3,90
Sprizz¹	mit Aperol, Prosecco & Orange	0,2 l	4,60
Prosecco		0,1 l	4,10

Antipasti - Vorspeisen

Frutti di mare		€ 8,60
Meeresfrüchtesalat		
Mozzarella pomodoro e basilico		€ 6,80
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum auf Ruccola		
Antipasti misto		€ 8,20
Italienische Spezialitäten der Toscana aus unserer Vitrine		
Camembert fritto		€ 5,90
Gebackener Camembert an Ananas, mit Preiselbeeren angerichtet		

Carpaccio mit ofenfrischen Focaccia

Carpaccio di manzo		€ 11,50
Rohes Carpaccio vom Rind mit frischen Champignons, Rucola und einer delikaten Sauce		
Carpaccio di pesce		€ 11,50
Seeteufel und -Lachscarpaccio mit Dill, Zitronenöl und rosa Beeren		
Vitello tonnato		€ 11,50
Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit einer cremigen Sauce aus Kapernäpfeln, Sardellen und Thunfisch		

Zuppe - Suppen

Minestrone		€ 4,20
Italienische Gemüsesuppe		
Zuppa di aglio		€ 4,20
Cremige Suppe aus frischem Knoblauch		
Zuppa di pomodoro		€ 4,20
Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum		

Pasta - Teigspezialitäten

Spaghetti Toscana Spaghetti mit Filetspitzen vom Schwein, dazu Paprika und Champignons in Sahnesauce, mit Rucola und Parmesan	€ 7,40
Spaghetti pesto rosso Spaghetti mit Großgarnelen, würziger Paprikapesto, Cherry-Tomaten und Rucola	€ 9,20
Lasagne al forno Nudelteigplatten mit würziger Hackfleisch-Tomatensauce im Ofen mit Käse überbacken	€ 6,80
Penne arrabiata Kurze italienische Nudeln mit pikanter Cherry-Tomatensauce, Oliven ⁸ , Zwiebeln, Rucola und Parmesan	€ 6,90
Fettuccine pollo Grüne Fettuccine mit Hähnchenbrust, Broccoliröschen und Gorgonzolasauce	€ 8,20
Fettuccine salmone Grüne Fettuccine mit Zucchini und Lachsfilet in Hummersauce, mit rosa Beeren abgeschmeckt, verfeinert mit Rucola und Parmesan	€ 8,90
Spaghetti mare Spaghetti mit Meeresfrüchten, in leichter Tomatensauce, verfeinert mit Rucola und Cherry-Tomaten	€ 9,20
Pasta mista Zwei verschiedene Nudelspezialitäten mit zwei delikatsten Saucenvariationen Pro Person € 9,20	

Insalate – Salate

Insalata mista	€ 6,80
Gemischter Salat mit Thunfisch und einem Ei ODER gemischter Salat mit Weichkäse und Oliven ⁸	
Rucola salmone	€ 8,90
Rucolasalat mit gebratenen Champignons, Stückchen vom Lachsfilet und gehobelten Parmesan an feiner Vinaigrette	
Insalata con petti di pollo	€ 8,30
Gemischter Salat der Saison mit zarten gegrillten Hähnchenbruststreifen	
Rucola vitello	€ 8,90
Rucolasalat mit feiner Kalbsleber, Aceto Balsamico, Cherry-Tomaten und Parmesan	
Le pizze classiche	
Con salami	€ 5,50
Mit Tomaten, Käse, Salami ^{1,3,5} und Oregano	
Con salami pikante	€ 7,20
Mit Tomaten, Käse, pikanter Salami ^{1,3,5} , Rucola und Parmesan	
Siziliana	€ 7,30
Mit Tomaten, Käse, Sardellen, Oliven ⁸ und Weichkäse, pikant gewürzt	
Frutti di mare	€ 8,50
Mit Tomaten, Käse, marinierten Meeresfrüchten und frischem Rucola	
Mista	€ 7,50
Mit Tomaten, Käse, Champignons, Schinkenstreifen ^{3,5,9} , Salami ^{1,3,5} und Peperoni	
Con scampi	€ 8,80
Mit Tomaten, Käse, Großgarnelen und Knoblauch	
Vegetaria	€ 6,80
Mit Tomaten, Käse, und frischen Gemüse	
Bella vista	€ 8,80
Mit Tomaten, Käse, Rucola, Parmaschinken, und frischem Parmesan	
Con tonno	€ 7,20
Mit Tomaten, Käse, Zwiebeln und Thunfisch	
Pizza salmone	€ 8,60
Mit Tomaten, Käse, Lachsfilet, Crème Fraîche und Rucola	

Carni - Fleischgerichte

Serviert mit Tagesgemüse und einem kleinen Salat.

Scaloppa milanese	€ 11,50
Paniertes Schnitzel vom Schwein, nach „Wiener Art“, mit Pommes Frites	
Scalopine ai funghi	€ 13,20
Schweinefiletmedaillons mit frischen gebratenen Champignons in Sahnesauce, serviert mit italienischen Ofenkartoffeln	
Saltimbocca romana	€ 13,60
Schweinefiletmedaillons mit hauchdünnem Parmaschinken, geschmacklich abgerundet mit frischem Salbei und Weißwein, serviert mit italienischen Ofenkartoffeln	
Padelle	€ 14,60
Eine reiche Auswahl verschiedener Fleischsorten mit Räucherspeck und Broccoli, dazu italienische Ofenkartoffeln und ein Spiegelei, in der Pfanne serviert	
Spedieno	€ 14,60
Zwei deftige Fleischspieße vom Grill, mit Paprika, Zwiebeln und gebratenem Speck, serviert mit einer pikanten Zigeunersauce und italienischen Ofenkartoffeln	
Misto alla griglia per una persona	€ 14,80
Verschiedene Sorten Fleisch vom Grill, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und italienischen Ofenkartoffeln	
Scalopine porcini	€ 14,90
Schweinefilet mit Steinpilzen und ausgelassenen Zwiebeln an feiner Rotweinsauce, serviert mit italienischen Ofenkartoffeln	
Bistecca al pepe verde	€ 18,90
Argentinisches Rumpsteak in einer pikanten grünen Pfeffer- Sahnesauce, serviert mit italienischen Ofenkartoffeln	
Bistecca alla griglia	€ 18,40
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grilltomate	

Pollo - Geflügel

Serviert mit Tagesgemüse und einem kleinen Salat.

- Pollo con mango** € 12,50
Hähnchenbrustfilet mit Sesamkruste in Mango-Curry-Sauce,
serviert mit Tagliatelle
- Involtini gorgonzola** € 13,20
Gerolltes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und
Gorgonzolasauce, serviert mit Kroketten

Fegato - Kalbsleber

Serviert mit Tagesgemüse und einem kleinen Salat.

- Fegato di vitello alla griglia** € 13,60
Kalbsleber vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter,
serviert mit italienischen Ofenkartoffeln
- Fegato al salbei** € 13,90
Feine Kalbsleber mit Butter-Salbeisauce,
serviert mit italienischen Ofenkartoffeln
- Fegato Venezia** € 13,90
Feine Kalbsleber mit Weißwein abgeschmeckt,
mit Zwiebeln, Kräutern in einer delikaten Sauce,
serviert mit italienischen Ofenkartoffeln

Pesce - Fischgerichte

Diese Fischgerichte servieren wir mit einem kleinen Salat.

- Compositione di pesce alla griglia** € 17,60
Verschiedene edle Fischarten vom Grill,
verfeinert mit etwas Knoblauch und Zitrone,
serviert mit drei verschiedenen Saucen¹¹ und Salzkartoffeln
- Calamari fritti** € 11,80
In Bierteig frittierte Tintenfischringe,
dazu würzige Kräuterremoulade
- Scampi alla griglia** € 16,50
Großgarnelen vom Grill mit drei verschiedenen Saucen¹¹ und Reis
- Salmone alla griglia** € 14,90
Frischer Lachs vom Grill mit Salzkartoffeln
und drei verschiedenen Saucen¹¹
- Filetto di mare** € 13,60
Zartes Pangasiusfilet mit Zitronensauce,
dazu Spinat und Salzkartoffeln

Dolce e gelati - Dessert & Eis

Gelato misto con panna

Gemischtes Eis mit Sahnehäubchen

€ 4,20

Coppa „Bardolino“

Eine Dessertvariation nach Art des Hauses

€ 6,20

Gelato con noci

Cremiges Schokoladen und -Vanilleeis, garniert mit Walnussstückchen,
Schokoladensauce und Sahnehäubchen

€ 4,90

Ziliegie caldi

Cremiges Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen,
Mandelsplittern und Sahnehäubchen

€ 4,90

Tirami-Su

Eine hausgemachte italienische Kuchenspezialität
mit Schokoladensauce und Sahnehäubchen

€ 4,50

Creme Caramel

Eine hausgemachte italienische Dessertspezialität

€ 4,20

Bevande calde - Warme Getränke

Tasse Espresso	€ 2,00
Doppio Espresso	€ 2,80
Tasse Espresso Macchiato	€ 2,20
Tasse Kaffee	€ 2,20
Tasse Cappuccino	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 3,00
Heiße Schokolade	€ 2,80
Milchkaffee	€ 3,00
Glas Tee	€ 2,20

(wir halten für Sie verschiedene Teesorten bereit)

Alkoholfreie Getränke

Spezi ^{1,2,3,10} , Coca-Cola ^{1,2,10} , Fanta ^{1,3} , Sprite ³ , Fassbrause ¹ , Coca-Cola light ^{1,2,3,6,10}	0,2 l	€ 2,00
	0,4 l	€ 3,30
Apfelschorle	0,4 l	€ 3,30
Proviant - z. B. Rhabarber, Ingver-Zitrone	Flasche 0,33 l	€ 2,90
Taunusquelle Premium Mineralwasser	Flasche 0,25 l	€ 2,00
	Flasche 0,75 l	€ 5,10
Bitter Lemon ^{4,5} , Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ¹	0,20 l	€ 2,50
Malztrunk ¹	Flasche 0,33 l	€ 2,50
Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft	0,2 l	€ 2,30
Kirschfruchtsaftgetränk, Pfirsichnektar ⁵ , Bananennektar ⁵	0,2 l	€ 2,30

Bierra - Biere

Erdinger Hefe Weißbier vom Fass	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 3,60
Warsteiner vom Fass	0,3 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,30
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener vom Fass	0,3 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,30
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,30
Erdinger Weißbier	Flasche 0,50 l	€ 3,30
Kristall, Dunkel oder Alkohlfrei		
Alkoholfreies Pilsener, Warsteiner	Flasche 0,33 l	€ 2,80

Biermischgetränke

Berliner Weiße, rot oder grün ¹	Flasche 0,33l	€ 2,90
Alsterwasser mit Sprite ³	0,4 l	€ 3,20

Magenbitter & Liköre

Fernet Branca und Menta ¹	2 cl	€ 2,60
Ramazzotti oder Amaro Averna	2 cl	€ 2,80
Amaretto ¹	2 cl	€ 2,40
Sambuca	2 cl	€ 2,40

Spirituosen

Wodka	2 cl	€ 2,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€ 2,80
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 2,80
Williams Birne	2 cl	€ 2,80
Fürst Bismarck	2 cl	€ 2,80
Grappa della Casa	2 cl	€ 3,20
Grappa Prosecco	2 cl	€ 6,50
Grappa Barolo	2 cl	€ 6,50

Brandy, Cognac & Whisky

Vecchia Romagna	2 cl	€ 3,20
Remy Martin	2 cl	€ 4,20
Scotch Whisky ¹ oder Bourbon Whisky ¹	2 cl	€ 4,20

Prosecco

Prosecco	Flasche 0,75 l	€ 24,00
Prosecco	0,10 l	€ 4,10

Offene italienische Weine

	0,25 l	0,50 l	1 l
Pinot Grigio	€ 4,50	€ 8,50	€ 14,90
Trebbiano	€ 4,50	€ 8,50	€ 14,90
Frizzantino	€ 4,50	€ 8,50	€ 14,90
Rosato	€ 4,50	€ 8,50	€ 14,90
Lambrusco	€ 4,50	€ 8,50	€ 14,90
Montepulciano	€ 4,80	€ 8,90	€ 15,50
Bardolino	€ 4,80	€ 8,90	€ 15,50

Weinmischgetränke

Sangria mit frischen Früchten	0,5 l	€ 9,20
	1,0 l	€ 16,40
Weißweinschorle	0,2 l	€ 3,50

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl vom passendem Flaschenwein.

1 = mit Farbstoff 2 = koffeinhaltig 3 = mit Konservierungsstoff 4 = chininhaltig 5 = Antioxidationsmittel
 6 = Phenylalaninquelle 7 = Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinken Teilen zusammengefügt
 8 = geschwärzt 9 = Nitritpökelsalz 10 = Phosphorsäure 11 = Cashew- und Pinienkerne

Gerne geben wir Ihnen eine Aufstellung der deklarationspflichtigen Allergene in den von uns verwendeten Lebensmitteln. Spuren, der von uns verwendeten Allergene können in jedem Produkt enthalten sein.