

Wochenkarte

Aperitivi

Amalfi Gin Spritz	8,50 €	Limoncello Spritz	7,90 €
Granatapfel Spritz	7,90 €	“A-bier-itivo” – naturtrübes Pils	4,10 €

Antipasti

Rucolasalat mit Birne, Walnüssen & Joghurtdressing	17,50 €
Carpaccio aus der Rindoberscchale mit Büffelmozzarella & Trüffelöl	19,50 €
Carpaccio von der Kartoffel mit schw. Ital. Trüffel	20,50 €

Primi

gerne servieren wir auch kleine Portionen -3€

Frische Ravioli gefüllt mit 5 Käsesorten auf Auberginen-Creme	18,50 €
Risotto mit Kalamari, Radicchio & Parmesan in Vodkasauce	19,50 €
Frische Orecchiette mit Salsiccia, Rapsblüten, Knoblauch & Peperoncino	18,90 €
Penne mit Rinderspitzen & Steinpilzen in Coganc-Sahnesauce	19,50 €

Secondi – Hauptgerichte sind ohne Beilagen*

Calamaretti ^{o,a1} alla griglia – Babycalamari vom Grill	25,50 €
Orata alla griglia – Goldbrasse vom Grill	27,00 €
Tris di pesce ^d - Dreierlei frischer Fisch vom Grill	27,50 €
Salmone alla griglia ^d – frisches Lachsfilet vom Grill	28,50 €
Goldbrassenfilet mit schw. Ital Trüffel & Stangenspargel	34,50 €

Scaloppine di vitello alla griglia - dünne Kalbsmedaillons vom Grill	25,50 €
Piccata Lombarda ^g – dünne Kalbsmedaillons in Zitronen-Weißweinsauce	26,50 €
Saltimbocca alla romana ^g	27,50 €
Straccetti di manzo – dünne Rinderlende (Black Angus) mit frischen Kräutern vom Grill	35,50 €
Zweierlei Kalbfleischröllchen gefüllt mit Taleggio, Spargel & Pancetta u. Gorgonzola, Spargel & Pancetta in Weißweinsauce gebraten	32,50 €

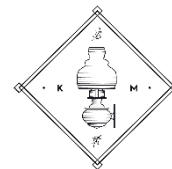
*Beilagen:

gemischter Salat
Gemüse-Variation (saisonal)
Bratkartoffeln mit Blattspinat & gehobeltem Parmesan

Dolce - Süßes

Tiramisu ^{1,2,c,g}	7,90 €
Schokoladen-Souffle mit einer Kugel Eis ^{1,2,c,g}	8,90 €
Panna Cotta ^{1,2,c,g}	7,90 €
Zitronen-Tarte mit frischen Waldbeeren ^{1,2,c,g}	7,50 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.

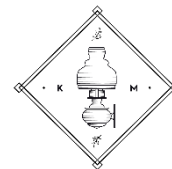


Paste^{a1} kl. Portionen -3€

Wir servieren auch glutenfreie Pasta, fragen Sie uns!

Spaghetti Napoli - mit Tomatensauce	11,00 €
Penne all' arrabbiata - mit Tomaten, Knoblauch & Peperoncino	11,50 €
Spaghetti aglio e olio - mit Knoblauch, Olivenöl & Peperoncino	11,50 €
Penne siciliana - mit Auberginen, Zwiebeln & Tomatensauce	11,50 €
Spaghetti bolognese - mit Rinderhackfleisch	12,90 €
Spaghetti amatriciana - mit Speck, roten Zwiebeln & Tomatensauce	12,90 €
Penne 4 formaggi - mit vier verschiedenen Käsesorten ^g	13,00 €
Lasagna al forno – mit gemischtem Hackfleisch, Tomatensauce & Parmesan ^g	13,00 €
Spaghetti carbonara "originale" - mit Pancetta, Parmesan & Eigelb ^{g,c}	13,50 €
Tagliatelle emiliana – mit Schinken, Erbsen, Champignons in Sahnesauce ^g	15,00 €
Penne Fiorentina – mit Spinat, Gorgonzola, Walnüsse & Sahnesauce	15,00 €
Fusilli al forno – mit Erbsen, Schinken, Ei & Rinderhackfleischsauce überbacken ^{g,c}	15,00 €
Spaghetti putanesca – mit Kapern, Oliven, Sardellen & Tomatensauce ^d	15,00 €
Fusilli Piemontese – mit Salsiccia, Auberginen & Tomatensauce	15,00 €
Spaghetti mit Thunfisch, Kalamata Oliven & Kapern ^d	15,50 €
Strozzapretti Boscaiola – mit Hähnchenfilet & Champignons in leichter Sahnesauce ^g	15,50 €
Fusilli diavola – mit scharfer Salami, Peperoni & Oliven in Tomatensauce	15,50 €
Gnocchi di patate mit selbstgemachter Basilikum-Pesto & Mozzarella ^g	16,50 €
Spaghetti Scampi – ausgelöste argent. Rotgarnelen mit Frühlingszwiebeln & Cocktailtomaten in Weißwein gebraten ^d	19,50 €
Spaghetti frutti di mare ^{d,o} – mit frischen Meeresfrüchten	19,50 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



Antipasti

Zuppe - Suppen

Gemüsesuppe	7,90 €
Tomatencremesuppe	7,90 €

Insalate – Salate unsere Salat sind angemacht mit Aceto Balsamico & Olivenöl

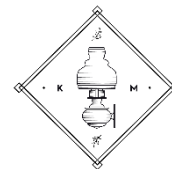
Insalata pomodoro - Tomatensalat mit Zwiebeln & Basilikum	6,90 €
Insalatina mista – kleiner gemischter Salat	7,50 €
Rucolasalat mit Cocktailtomaten & gehobeltem Parmesankäse ^g	10,50 €
Insalata Casa – mit Mozzarella ^g , Thunfisch ^d , Artischocke, Zwiebeln, Oliven, Paprika	14,50 €

Antipasti - Vorspeisen

Variatione delle Bruschette – verschieden belegte Weissbrotscheiben ^{a1} (4Stck)	10,00 €
Spinaci con parmigiano - Blattspinat mit gehobeltem Parmesankäse ^g	11,00 €
Caprese - Büffelmozzarella ^g mit Tomaten & Basilikum	14,90 €
Vitello Tonnato – Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce ^d & Kapern	16,90 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola & gehobeltem Parmesankäse ^g (Rindoberschale)	16,90 €
Gereifter Ziegenkäse vom Grill mit Honig & Pinienkernen auf Rucola ^g	16,90 €
Antipasti misti – Gemischte Vorspeisen	17,90 €

Teller mit Olivenöl kostet 3,50 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



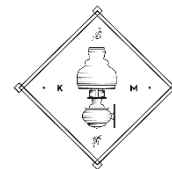
Pinsa Romana

Pinsa rustica – Fior di Latte, Salsiccia, Steinpilze & Auberginen ^{1,2,a1,g}	19,50 €
Pinsa mediteranea – Fior di Latte, ausgelöste Rotgarnelen ^b , Cocktailtomaten & Pistazien ^{1,2,a1,g,h3}	19,50 €
Pinsa rurale – Fior di Latte, Parmaschinken, Büffelmozzarella & getrocknete Tomaten ^{1,2,a1,g}	19,50 €
Pinsa vitello tonnato – mit Vitello Tonnato, Kapern-Fischsauce, Rucola & Parmesan ^{1,2,a1,d,g}	19,50 €
Pinsa norvegia – mit Schmand, geräuchertem Lachs, roten Beeren & Dill ^{1,2,a1,g}	19,50 €
Pinsa pesa – mit Gorgonzola, Spinat, Birnenfilets & Walnüssen ^{1,2,a1,g,h2}	19,50 €
Pinsa Mantovana – mit Carpaccio vom Rind, Büffelmozzarella, Trüffelöl & Rucola ^{1,2,a1,g}	20,50 €
Pinsa Pozzolato – mit Feigen, Büffelmozzarella, Parmaschinken & Rucola	19,50 €
Pinsa Rivabella – mit Mortadella, Büffelmozzarella, gehackten Pistazien & Basilikum	19,50 €
Pinsa bianconese – mit Mascarpone, Taleggio, Kartoffel, gewürfelter Salsiccia & Rosmarin	19,50 €

Jede Pizza kann auch als Pinsa für 2,50€ Aufpreis bestellt werden

Extra Teller für Pizza und Pinsa kostet 2,50€

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an
das Personal.



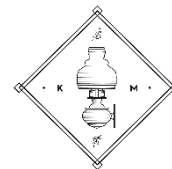
Steinofen-Pizza* ca. Ø32cm

Pizzabrot mit Tomatensauce oder Rosmarin ^{a1}	6,50 €
Pizza Margherita – Fior di Latte & Tomatensauce ^{1,2,a1,g}	9,90 €
Pizza Funghi – Fior di Latte, Tomatensauce, Champignons ^{1,2,7,a1,g}	11,00 €
Pizza Salame - Fior di Latte, Tomatensauce, Rindersalami ^{1,2,16,a1,g}	11,90 €
Pizza Prosciutto - Fior di Latte, Tomatensauce, Schinken ^{1,2,3,7,17,a1,g}	11,00 €
Pizza Regina - Fior di Latte, Tomatensauce, Schinken, Champignons ^{1,2,4,7,17,a1,c,g}	11,90 €
Pizza Carciofini - Fior di Latte, Tomatensauce, Artischocken ^{1,2,a1,g}	11,90 €
Pizza mit Tomatensauce, Cocktailtomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan	11,90 €
Pizza Tonno & Cipolle - Fior di Latte, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln ^{1,2,a1,g,d}	11,90 €
Pizza Verdure - Fior di Latte, Tomatensauce, gemischtes Gemüse ^{1,2,a1,g}	11,90 €
Pizza Piccantino - Fior di Latte, Tomatensauce, scharfe Salami, Pepperoni ^{1,2,a1,g}	15,50 €
Pizza Quattro Formaggi – mit 4 verschiedenen Käsesorten & Tomatensauce ^{1,2,a1,g}	15,50 €
Pizza Casa – mit allem ^{1,2,3,4,7,16,17,a1,c,g}	16,50 €
Pizza Frutti di mare - Fior di Latte, Tomatensauce, frische Meeresfrüchte ^{a1,b,d}	17,90 €
Pizza Bufala – Fior di Latte, Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten & Basilikum ^{1,2,a1,g}	16,50 €
Pizza Paganini - Fior di Latte, Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan ^{1,2,a1,g}	17,50 €
Pizza Altobello – mit Carpaccio vom Rind, Rucola & gehobeltem Parmesan	19,90 €

*Jedes Extra kostet Aufpreis / ab 0,50€

* Unser Teig ist Vegan

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



Aperitivi

Prosecco Brut	0,1l	6,50 €
Prosecco Portofino – mit Holunder & Prosecco aufgegossen	0,1l	7,00 €
Aperol Spritz ¹	0,2l	7,50 €
Hugo ¹	0,2l	7,50 €
Campari Spritz ¹	0,2l	7,50 €
Martini bianco ¹	0,1l	5,50 €
Sanbitter ¹	0,1l	4,00 €
Crodino ¹	0,1l	4,00 €
Vino crodino ¹	0,2l	7,50 €

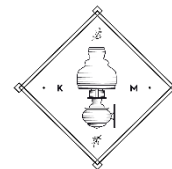
Birre

Spaten Hell – Flasche ^{a1a3}	0,5	3,90 €
Spaten Hell – Fass ^{a1a3}	0,5	4,50 €
Neumarkter Lammsbräu Urstoff Bio - Flasche ^{a1a3}	0,5	4,30 €
Spaten Radler naturtrüb - Flasche ^{a1a3}	0,5	4,10 €
Löwenbräu Alkoholfrei – Flasche ^{a1a3}	0,5	3,90 €
Löwenbräu Pils – Fass ^{a1a3}	0,3	3,90 €
Franziskaner Hefeweißbier – Flasche ^{a1a3}	0,5	4,90 €
Franziskaner Hefeweißbier dunkel – Flasche ^{a1a3}	0,5	4,90 €
Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei – Flasche ^{a1a3}	0,5	4,90 €
Franziskaner Russn naturtrüb - Flasche ^{a1a3}	0,5	4,90 €

Bevande analcolici

Surgiva Frizzante	0,75	6,90 €
Surgiva Frizzante	0,25	3,00 €
Surgiva Naturale	0,75	6,90 €
Surgiva Naturale	0,25	3,00 €
Tafelwasser	0,5	3,50 €
Libella Silber ^{1,3}	0,5	4,40 €
Bluna Mix ^{1,3,9}	0,5	4,40 €
Bluna Orange ^{1,3}	0,3	3,80 €
AfriCola ^{1,3,9}	0,3	3,80 €
AfriCola ohne Zucker ^{1,3,9}	0,3	3,80 €
Apfelsaft /Orangensaft	0,2	3,80 €
Schorle (Apfel,Orange)	0,4	4,20 €
Schorle Maracuja	0,4	4,40 €
Schorle Johannisbeere	0,4	4,40 €
Schorle Grapefruit	0,4	4,40 €
Schwepes Tonic, Schweppes Lemon ^{1,10}	0,2	3,90 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



Bevande calde

Espresso - Torrisi	2,80 €
Espresso decaffeinato	2,90 €
Espresso Macchiato ^g	2,90 €
Espresso Correto	5,10 €
Espresso doppio	5,10 €
Espresso doppio Macchiato ^g	4,20 €
Cappuccino ^g	4,10 €
Latte Macchiato ^g	5,10 €
Tee „Teekanne Premium Selection“ (schwarz ^g , grün, Kamille, Pfefferminz, Kräuter)	4,10 €
Affogato ^g	4,30 €

Digestivi

Averna / Ramazotti	2cl	5,00 €
Averna Riserva	2cl	7,50 €
Fernet Branca / Menta	2cl	5,00 €
Amaretto Disaronno	2cl	5,00 €
Vecchia Romagna	2cl	5,00 €
Sambuca Molinari	2cl	5,00 €
Grappa Altovello	2cl	7,50 €
Grappa Riserva	2cl	7,50 €
Grappa Prosecco barrique	2cl	8,50 €
Limoncello di Sardegna	2cl	8,50 €
Alte Marille – holzfass gereift / Birkenhof	2cl	6,50 €
Alte Williams Birne - holzfass gereift / Birkenhof	2cl	6,50 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 Nitritpökelsalz
- 15 Tartrazin
- 16 Kochsalami
- 17 Vorderschinken

Allergene

- a glutenhaltiges Getreide
(a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
(h1 Mandeln, h2 Walnüsse, h3 Pistazien, h4 Haselnüsse)
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k Senf und Senferzeugnisse
- l Sesam und Sesamerzeugnisse
- m Schwefeldioxid und Sulphite
- n Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.