



## ANTIPASTI / VORSPEISEN

- |  |         |
|--|---------|
| <b>1. Antipasto Misto</b><br>gemischter Vorspeisenteller mit Parmaschinken, Käse <sup>(4)</sup> und Salami       | 9,80 €  |
| <b>2. Antipasto della Casa</b><br>Mediterran-mariniertes Gemüse mit Tomaten und Mozzarella                       | 9,80 €  |
| <b>3. Carpaccio di Manzo</b><br>hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan Hobeln | 10,80 € |
| <b>4. Lumache a Piacere</b><br>Achatschnecken in Kräuterbutter oder Diavolosauce                                 | 7,80 €  |
| <b>5. Bruschetta alla vecchia Napoli</b><br>geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten und Basilikum               | 6,80 €  |
| <b>6. Insalata di Mare</b><br>frisch zubereiteter lauwarmer Meeresfrüchtesalat                                   | 10,80 € |
| <b>7. Caprese</b><br>Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum  | 9,80 €  |
| <b>8. Gamberetti della Casa</b><br>Garnelen mit Knoblauch in einer warmen Tomaten - Sahnesauce                   | 10,80 € |

## ZUPPE / SUPPEN

- |   |         |
|---|---------|
| <b>9. Zuppa del Pescatore</b><br>frisch zubereitete Meeresfrüchte-Suppe                             | 10,80 € |
| <b>10. Tortellini in Brodo</b><br>klare Gemüsebrühe mit gefüllten Tortellini                        | 5,80 €  |
| <b>11. Crema di Pomodori</b><br>hausgemachte Tomatencremesuppe mit Croûtons und einem Sahnehäubchen | 6,80 €  |



## INSALATE / SALATE

als Vorspeise auch in klein

- |   |         |
|---|---------|
| <b>12. Insalata Gustosa</b><br>gemischter Salat mit Paprika, Mais, Putenstreifen und Käse <sup>(4)</sup>  | 11,80 € |
| <b>13. Insalata Ricca</b><br>gemischter Salat mit Paprika, Mais, Mozzarella und Parmesan                  | 9,80 €  |
| <b>14. Insalata Nizza</b><br>gemischter Salat mit Mais, Thunfisch und Ei                                  | 9,80 €  |
| <b>15. Insalata della Casa</b><br>gemischter Salat mit Mais, Garnelen und gebratenem Lachs                | 11,80 € |
| <b>16. Insalata di Rucola</b><br>Rucolasalat mit Parmesanhobeln   | 9,80 €  |
| <b>17. Insalata Capricciosa</b><br>gemischter Salat mit Mais, Thunfisch, Schinken und Käse <sup>(4)</sup> | 9,80 €  |

Alle Salate bieten wir Ihnen mit Essig und Öl oder einem hauseigenen Kräuterdressing an.

## PASTA AL FORNO / ÜBERBACKENE NUDELGERICHTE

- |  |         |
|--|---------|
| <b>18. Tortellini al Forno</b><br>Tortellini mit Fleischfüllung, Schinken-Tomaten-Sahnesauce und Käse <sup>(4)</sup> gratiniert          | 12,80 € |
| <b>19. Lasagne della Nonna</b><br>Lasagne mit Schinken, Hackfleisch - Tomaten - Sahnesauce und Käse <sup>(4)</sup> gratiniert            | 12,80 € |
| <b>20. Tris di Pasta</b><br>Tortellini, Lasagne, Rigatoni in einer Hackfleisch - Tomaten - Sahnesauce und Käse <sup>(4)</sup> gratiniert | 12,80 € |
| <b>21. Rigatoni al Forno</b><br>Rigatoni mit Champignons, Hackfleisch - Tomaten - Sahnesauce und Käse <sup>(4)</sup> gratiniert          | 12,80 € |



## PASTA / NUDELGERICHTE

- |  |         |
|--|---------|
| <b>22. Spaghetti alla Matriciana</b><br>Spaghetti mit Speck, Zwiebeln, Auberginen in Tomatensauce                    | 10,80 € |
| <b>23. Spaghetti del Pescatore</b><br>Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch und einer leicht pikanten Tomatensauce | 14,80 € |
| <b>24. Gnocchi alla Gorgonzola</b><br>Gnocchi mit einer Gorgonzola - Sahnesauce und Cherrytomaten                    | 11,80 € |
| <b>25. Gnocchi alla Chef</b><br>Gnocchi mit Pfifferlingen, Spinat und einer Tomaten - Sahnesauce                     | 11,80 € |
| <b>26. Rigatoni Mediterraneo</b><br>Rigatoni mit Garnelen, Rucola und frischer Tomatensauce                          | 14,80 € |
| <b>27. Penne al Tonno</b><br>Penne mit Thunfisch, Knoblauch und Tomatensauce   | 10,80 € |
| <b>28. Penne alla Calabrese</b><br>Penne mit Filetspitzen und Oregano sowie einer scharfen Tomatensauce              | 14,80 € |
| <b>29. Tortellini alla Panna</b><br>Tortellini mit Fleischfüllung und Schinken-Sahnesauce                            | 10,80 € |
| <b>30. Risotto Tacchino e Spinaci</b><br>Risotto mit Putenstreifen, Spinat und Sahnesauce                            | 14,80 € |
| <b>31. Tagliatelle al Salmone</b><br>Tagliatelle mit Lachs, Pesto Genovese und Sahnesauce                            | 14,80 € |
| <b>32. Tagliatelle ai Gamberetti</b><br>Tagliatelle mit Garnelen, Knoblauch und Tomaten - Sahnesauce                 | 14,80 € |



## PIZZE ALLA PIETRA / STEINOFEN PIZZEN

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Käse<sup>(4)</sup> und Oregano zubereitet  
Bitte beachten Sie: Alle weiteren Änderungen / Wünsche gegen Aufpreis.

<b>33. Pizza Salsiccia</b> mit scharfer italienischer Salami und frischen Tomaten	10,80 €
<b>34. Pizza Parma</b> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	14,80 €
<b>35. Pizza Leicht</b> mit frischen Tomaten, Rucola, Mozzarella und Parmesan	10,80 €
<b>36. Pizza Verde</b> mit Spinat und Gorgonzola	10,80 €
<b>37. Pizza Calabrese</b> mit Sardellen, Kapern, Oliven, Salami und scharf	10,80 €
<b>38. Pizza Scoglio</b> mit Meeresfrüchten und frischem Knoblauch	14,80 €
<b>39. Pizza Capitano</b> mit frischem Paprika, Thunfisch und Zwiebeln	10,80 €
<b>40. Pizza con Salmone della Casa</b> mit mariniertem Lachs, Cherrytomaten und Mozzarella	14,80 €
<b>41. Pizza Rustica</b> mit frischen Champignons, Artischocken, Oliven und Kapern	10,80 €
<b>42. Pizza Dolce</b> mit Hinterschinken und Ananas	10,80 €
<b>43. Pizza del Pastore</b> mit Gorgonzola, Parmesan, Gouda und Mozzarella	10,80 €
<b>44. Pizza Bella</b> mit frischen Champignons und Hinterschinken	10,80 €
<b>45. Pizza Gamberetti e Spinaci</b> mit Garnelen, Spinat und frischem Knoblauch	14,80 €

Gerne können Sie sich Ihre persönliche Wunschkpizza zusammenstellen.  
Nennen Sie uns bitte einfach Ihren Wunschbelag.



## PIATTI A BASE DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte(n) Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

- |  |         |
|--|---------|
| <b>46. Petto di Tacchino alla Contadina</b><br>Putenbrust mit Paprika, Champignons, Zwiebeln und einer Tomaten - Sahnesauce                        | 16,80 € |
| <b>47. Scaloppina alla Boscaiola</b><br>hochwertiges Schnitzel vom Schweinefilet mit Champignon - Sahnesauce                                       | 18,80 € |
| <b>48. Scaloppina alla Saltimbocca</b><br>hochwertiges Schnitzel vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei<br>in einer Weißwein-Sahnesauce    | 18,80 € |
| <b>49. Scaloppina alla Pizzaiola</b><br>hochwertiges Schnitzel vom Schweinefilet mit Oliven, Kapern und Oregano,<br>in einer scharfen Tomatensauce | 18,80 € |
| <b>50. Filetti di Maiale al Pepe e Barolo</b><br>Schweinemedallions mit einer Rotwein-Pfeffer-Sahnesauce   | 19,80 € |
| <b>51. Filetti di Maiale alle Erbe</b><br>Schweinemedallions mit frischen Kräutern und Cherrytomaten   | 19,80 € |
| <b>52. Bistecca ai Ferri</b><br>gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter  | 25,80 € |
| <b>53. Bistecca con Galletti</b><br>gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit einer Pfifferling-Rahmsauce  | 25,80 € |
| <b>54. Bistecca al Pepe verde</b><br>gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit einer Rotwein-Pfeffer-Sahnesauce                                      | 25,80 € |
| <b>55. Bistecca Rusticana</b><br>gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Champignons und Zwiebeln                                      | 25,80 € |
| <b>56. Filetto di Manzo "Centro Storico"</b><br>gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit Garnelen, Champignons und einer<br>Tomaten - Sahnesauce  | 28,80 € |
| <b>57. Filetto di Manzo alla Gorgonzola</b><br>gegrilltes argentinisches Rinderfilet mit einer Gorgonzola - Sahnesauce                             | 28,80 € |
| <b>58. Grigliata mista di Carne</b><br>eine Variation von gegrilltem Fleisch mit Kräuterbutter (ca.300 g)  | 24,80 € |



## PIATTI A BASE DI PESCE / FISCHGERICHTE

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte(n) Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>59. Filetto di Luceperca alle Erbe</b>                  | <b>19,80 €</b> |
| Zanderfilet mit frischen Kräutern und Cherrytomaten        |                |
| <b>60. Filetto di Salmone alla Griglia</b>                 | <b>19,80 €</b> |
| Lachsfilet mit Kräuter - Limonenbutter                     |                |
| <b>61. Filetto di Salmone al Pepe verde</b>                | <b>19,80 €</b> |
| Lachsfilet mit einer Weißwein-Pfeffer-Sahnesauce           |                |
| <b>62. Gamberoni alla Griglia</b>                          | <b>24,80 €</b> |
| gegrillte Riesengambas mit Kräuter - Knoblauchöl           |                |
| <b>63. Gamberoni al Pernod</b>                             | <b>24,80 €</b> |
| Reisengambas in einer raffinierten Pernod-Sahnesauce       |                |
| <b>64. Filetto di Luceperca</b>                            | <b>19,80 €</b> |
| Zanderfilet in einer Weißwein-Dill-Sahnesauce              |                |
| <b>65. Seppioline arrostate</b>                            | <b>19,80 €</b> |
| gebratene Seppia mit Knoblauchöl und Kräutern              |                |
| <b>66. Calamari fritti</b>                                 | <b>19,80 €</b> |
| frittierte Tintenfischringe nach Art des Hauses            |                |
| <b>67. Calamari Aglio e Prezzemolo</b>                     | <b>19,80 €</b> |
| gegrillte Tintenfischtuben mit Knoblauchöl und Petersilien |                |
| <b>68. Grigliata mista di Pesce</b>                        | <b>26,80 €</b> |
| eine Variation von gegrilltem Fisch mit Kräuteröl          |                |

## CONTORNI / BEILAGEN

- |  |               |
|--|---------------|
| Pommes frites, Krokette(n), Brokkoli, Blattspinat,<br>Rosmarinkartoffeln, gemischter Salat, Pasta. | <b>3,80 €</b> |
|--|---------------|



## APERITIVE / APERITIF

Marsala della Sicilia	4 cl	3,80 €
Martini (Bianco, Rosso, Dry)	5 cl	3,80 €
Martini Mix (mit Sprite) <sup>(2,3)</sup>	0,2l	6,80 €
Sherry (Medium, Dry)	5 cl	3,80 €
Aperol	5 cl	3,80 €
Aperol Spritz	0,2l	6,80 €
Hugo	0,2l	6,80 €
Aperol Prosecco	0,2l	6,80 €
Prosecco	0,1l	4,80 €
Prosecco Orange	0,2l	6,80 €
Campari <sup>(2)</sup>	5 cl	3,80 €
Campari (Soda, Orange) <sup>(2)</sup>	0,2l	6,80 €
Cynar	5 cl	3,80 €
Bitterino (alkoholfrei)	0,1l	3,80 €
Bitterino Orange (alkoholfrei)	0,2l	6,80 €



## BIRRE / BIERE

König Pilsener	0,3 l	2,90 €
König Pilsener (alkoholfrei)	0,33 l	2,90 €
Bolten Alt	0,3 l	2,90 €
Altschuss	0,3 l	2,90 €
Krefelder <sup>(1,2)</sup>	0,3 l	2,90 €
Radler <sup>(1,2)</sup>	0,3 l	2,90 €
Alster <sup>(1,2)</sup>	0,3 l	2,90 €
Hefe Weizen (Benediktiner)	0,5 l	4,90 €
Alkoholfreies Hefe Weizen (Benediktiner)	0,5 l	4,90 €

## VINO DELLA CASA / OFFENE WEINE

Vino Bianco (Weißwein)	0,2 l / 0,5 l	4,90 / 11,90 €
Vino Rosso (Rotwein)	0,2 l / 0,5 l	4,90 / 11,90 €
Vino Rosato (Rose)	0,2 l / 0,5 l	4,90 / 11,90 €
Vino Frizzante (Lambrusco)	0,2 l / 0,5 l	4,90 / 11,90 €



## WEISSWEINE

**Lugana DOP** 0,75 l 25,80 €

*Tinazzi - Selez. "Cà dè Rocchi" / Veneto*

Trebbiano di Lugana 90%, Tocai 10% Trauben.

Ein delikater und trockener Weißwein mit feinemblumigen

Bouquet mit einer Note von tropischen Früchten Frisch,

samtig mit dem richtigen Säureanteil

**Pinot Grigio DOP "ISTÀ"** 0,75 l 21,80 €

*Tinazzi - Selez. "Cà dè Rocchi" / Veneto*

100% Pinot Grigio

Im Glas scheint er strohgelb mit grünlichen Reflexen

Fruchtiges Bouquet von Pfirsich, Ananas und weißen Blüten.

Er ist frisch, elegant und weich. Anhaltender und vollmundiger

Abgang. Ausgezeichnet auch als Aperitif .

**Critone DOC** 0,75 l 24,80 €

*Cantina "Librandi" / Calabria*

Chardonnay 90%, Sauvignon Blanc 10%.

Ein ausgewogener, eleganter und trockener Weißwein,

mit frischer, gefälliger, deutlich schmeckbarer Frucht

und elegantem Körper.

**"Tyrsos" Vermentino di Sardegna IGT** 0,75 l 22,80 €

*Attilio Contini / Sardinien*

100% Vermentino

Ein Charmanter, duftiger und trockener Weißwein aus

dem Tirsotal. Ideal mit jedem Fischgericht oder einfach

als Aperitiv.

**Gavi del Com. di Gavi "Terranuova"DOCG** 0,75 l 25,80 €

*Cantine La Giustiniana / Piemonte*

100% Cortese.

Charakteristisch sehr floral und sanft, seine Aromen sind

exzellent strukturiert , riechen und schmecken von

Grünen Äpfeln.



## WEISSWEINE

<b>Sauvignon "Colli Orientali del Friuli" DOC</b> <i>Cantina Ermacora / Friuli</i> 100% Sauvignon. Ein eleganter, körperreicher und trockener Weißwein. Stoffig und füllig mit Gewürznoten von Salbei, Minze und Paprika, duftet herrlich nach	0,75 l	26,80 €
---	--------	---------

## ROSÈWEIN

<b>Nieddera Rosato "Valle Tirso" IGT</b> <i>Attilio Contini / Sardinien</i> 100% Nieddera Der Nieddera Rosè hat eine ziegelroter, mit violetten Farbe Sein intensives Bouquet hat Noten von Erdbeeren, Blutorangen und klare und feine Gewürznuancen. Er ist trocken, trotz beeriger Fruchtsüße, lebhaft und frisch. an der Nase frisch, würzig und intensiv, am Gaumen fruchtig. Er empfiehlt sich auch als Apéritif.	0,75 l	22,80 €
--	--------	---------

## ROTWEINE

<b>Rosso di Montepulciano DOC</b> <i>TREROSE SALTERIO / Toskana</i> 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 90% Sangiovese Moderne Eleganz! Fruchtiger, jugendlich-charmanter Rotwein. Im Duft mit Nuancen von Johannisbeeren, umspielt von zarten Vanillenoten	0,75 l	22,80 €
<b>Nero d'Avola Sicilia DOC "Resilience"</b> <i>Cant. Colomba Bianca / Sizilien</i> 100% Nero d'Avola. Ein rubinroter und trockner Rotwein mit intensiven und lebhaften Reflexionen.. Er ist elegant, weich, warm und umhüllt den Gaumen mit seinem reifen Tanninen.	0,75 l	22,80 €



## ROTWEINE

<b>Magno Megonio Val di Neto IGT</b> <i>Cantina "Librandi" / Calabria</i> 100% Magliocco Rubinrote Farbe mit dunklem Kern. In die Nase drängen sich überwältigende Duftnuancen nach Tabak, Petroleum, schwarze Beeren und Vanille. Dazu feine rote Früchte und Gewürze. Am Gaumen schmeckt der "Magno Megonio" trocken, schwer und samtig im Geschmack mit einer Fülle edelster Aromen, eingebunden in einen warmen Mantel von Beeren, Tabak, Holz und Laub.	0,75 l	25,80 €
<b>Cannonau di Sardegna DOC "Tonaghe"</b> <i>Attilio Contini / Sardinien</i> 100% Cannonau An der Nase und am Gaumen intensive Aromen von reifen Pflaumen, wilder Brombeere, Röstnoten. Angenehme Fülle mit feiner und typischer Struktur	0,75 l	24,80 €
<b>Valpolicella Ripasso "Monterè" DOP</b> <i>Tinazzi, sel. Ca' de' Rocchi / Veneto</i> Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5% Ein warmer, duftiger und trockener Rotwein. Vanille und feine Holzaromen im Abgang, Erdtöne runden den exzellent ausbalancierten Wein ab und machen ihn zu einem samtigen, genussreichen Trinkvergnügen.	0,75 l	39,00 €
<b>Barolo DOCG</b> <i>Az. Vinicola Gigi Rosso / Piemonte</i> 100% Nebbiolo. Ein klassischer Barolo mit perfekte Balance zwischen beeindruckender Kraft und Feinheit; Ausgeprägt weich, ausgewogen und stillvoll. Ein Wein mit Klasse und langlebigen Buquet	0,75 l	59,00 €
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> <i>Val di Suga / Toscana</i> 100% Sangiovese Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. Eleganten, präzisen, sehr feinen Noten von dunklen Kirschen, Pflaumen und Veilchen. Am Gaumen elegant, kraftvoll und komplexes Duftspektrum. Lang anhaltend	0,75 l	65,00 €



## BEVANDE FREDDE / KALTE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>(1,2)</sup>	0,3l	2,90 €
Coca Cola Light <sup>(1,2,3)</sup>	0,3l	2,90 €
Spezi <sup>(1,2,3)</sup>	0,3l	2,90 €
Fanta <sup>(2,3)</sup>	0,3l	2,90 €
Sprite <sup>(2,3)</sup>	0,3l	2,90 €
Apfelsaft	0,2l	2,90 €
Apfelschorle	0,3l	2,90 €
Orangensaft	0,2l	2,90 €
Bitter Lemon <sup>(9)</sup>	0,2l	2,90 €
Tonic Water <sup>(9)</sup>	0,2l	2,90 €
Ginger Ale <sup>(9)</sup>	0,2l	2,90 €
Vita Malz	0,3l	2,90 €
San Pellegrino (Mineralwasser)	0,75l	5,80 €
Tönisteiner (stilles Wasser)	0,25l	2,80 €
Aqua Panna (stilles Wasser)	0,75l	5,80 €
Tönisteiner (Mineralwasser)	0,25l	2,80 €



## LIQUORI / SPIRITUOSEN

Limoncello (hausgemacht)	2 cl	2,50 €
Sambuca al Caffee Molinari <sup>(1)</sup>	2cl	2,90 €
Sambuca Molinari	2 cl	2,90 €
Ramazotti	4 cl	3,80 €
Ramazotti alla Menta	4 cl	3,80 €
Amaro Averna	4 cl	3,80 €
Amaro Lucano	4 cl	3,80 €
Fernet Branca <sup>(2)</sup>	2 cl	3,80 €
Ferner Branca alla Menta	2 cl	3,80 €
Amaretto di Saronno	4 cl	3,80 €
Vecchia Romagna (Brandy)	2 cl	3,50 €
Remy Martin (Cognac)	2 cl	4,00 €
Jack Daniel's (Whiskey)	2 cl	4,00 €
Baileys	4 cl	3,80 €
Jägermeister	4 cl	3,80 €
Williams Birne	2 cl	3,80 €
Grappa della Casa	2 cl	3,80 €
Grappa Barolo	2 cl	4,80 €
Grappa Prosecco	2 cl	4,80 €
Grappa Moscato	2 cl	4,80 €



## BEVANDE CALDE / WARMER GETRÄNKE

Espresso <sup>(1)</sup>	2,30 €
Espresso Doppio <sup>(1)</sup>	4,20 €
Espresso Machiatto <sup>(1)</sup>	2,50 €
Espresso Corretto <sup>(1)</sup>	3,30 €
Café Crema <sup>(1)</sup>	2,30 €
Café Latte <sup>(1)</sup>	3,50 €
Café Latte (Baileys) <sup>(1,7)</sup>	4,10 €
Latte e Miele (Milch mit Honig)	4,10 €
Cappuccino Italiano <sup>(1)</sup>	2,80 €
Cappuccino (mit Sahne) <sup>(1)</sup>	2,80 €
Kakao	3,50 €
Tee	2,30 €
Tee Grog (mit Rum) <sup>(7)</sup>	3,10 €
Espresso Dek (koffeinfrei)	2,30 €

Kennzeichnung - Inhaltsstoffe: 1 = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Süßungsmittel,  
4 = mit Beta Carotin, 5 = geschmacksverstärker, 6 = geschwärzt, 7 = alkoholhaltig, 9 = chininhaltig

## DOLCI / DESSERT



<b>Zabaione</b> frisch geschlagene Likörcreme <sup>(7)</sup> mit Vanilleeis	6,80 €
<b>Tartufo</b> gefülltes Schokoladeneis mit Amarenakirschen <sup>(7)</sup>	6,80 €
<b>Cassata alla Roberto</b> Eistorte mit kandierten Früchten <sup>(7)</sup>	6,80 €
<b>Gelato Misto</b> gemischter Eisbecher mit Vanille-, Schoko- und Erdbeereis	4,50 €
<b>Coppa Saronno</b> gemischter Eisbecher mit Amarettokeksen <sup>(7)</sup>	5,80 €
<b>Coppa Amarena</b> gemischter Eisbecher mit Amarenakirschen <sup>(7)</sup>	5,80 €
<b>Coppa Cioccolato</b> Vanille- und Schokoeis mit Schokosauce	5,80 €
<b>Coppa Fragola</b> Erdbeer- und Vanilleeis mit Erdbeersauce	5,80 €
<b>Formaggi D`Italia</b> eine Käse-Variation mit Weissbrot	5,80 €

Bitte sprechen Sie uns für weitere tagesaktuelle Desserts  
oder für Ihre persönliche Zusammenstellung an.

(7) alkoholhaltig