

Antipasti - Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
| 1 Scampi alla Emilia | 13,90 |
| Gebratene Garnelen in leicht pikantem tomatisiertem Sud | |
| 2 Bruschetta | 6,00 |
| Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten | |
| 3 Funghi in crema d'aglio | 9,50 |
| Champignons in Knoblauchcreme mit Käse überbacken | |
| 4 Formaggio di Capra | 11,90 |
| Apfel-Ziegenkäse-Türmchen im Speck ^{2,3} -Mantel auf Rucola | |
| 5 Mozzarella Caprese | 9,50 |
| Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum-Pesto | |
| 6 Vitello Tonnato | 12,90 |
| Feines Kalbsfleisch mit delikater Thunfischsauce und Kapern | |
| 7 Carpaccio vom Rind | 12,50 |
| In einer Zitronen-, Olivenöl-Marinade mit Grana Padano ² | |
| 8 Pecorino al Forno | 8,90 |
| Gratinierter Hirtenkäse mit Tomaten, Peperoni ^{1,2,3,11} , Oliven ⁶ und frischen Kräutern auf einem Zwiebelbett | |
| 9 Fegatini | 11,90 |
| Putenleber auf Rucola mit Pecorino in Balsamicosauce | |

Zuppe - Suppen

- | | |
|--|------|
| 21 Zuppa di Cipolle | 5,90 |
| Zwiebelsuppe mit Käse überbacken | |
| 22 Vellutata di Pomodoro | 5,90 |
| Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert | |
| 23 Minestrone di Verdure | 5,90 |
| Italienische Gemüsesuppe | |

Insalate - Salate

- | | |
|---|-------|
| 32 Insalata Mista Piccola | 5,50 |
| Kleiner gemischter Salat | |
| 33 Insalata di Tacchino | 14,90 |
| Gemischter Salat mit Putenbruststreifen, gehobeltem Grana Padano ² | |
| 34 Insalata Provinciale | 14,00 |
| Gemischter Salat mit Schinken, Mozzarella, Thunfisch und Ei | |
| 35 Insalat Mista Grande | 7,50 |
| Großer gemischter Salat | |

Alle Salate mit original italienischem Dressing.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Piatti per bambini

41 Spaghetti alla Rotkäppchen	6,00
Bolognese-Sauce	
42 Penne alla Schneewittchen	6,00
Schinken-Sahnesauce	
43 Pizza alla Bambi	6,00
Salami ^{3,8}	
44 Putenschnitzel mit Pommes	9,50

Pasta - Nudelgerichte

51 Lasagne	12,00
Nudelauflauf mit Bolognese-Sahnesauce und Käse überbacken	
53 Penne Arrabbiata	10,90
Scharfe Tomatensauce mit Knoblauch	
54 Gnocchi Gorgonzola e Spinaci	11,90
Gnocchi in cremiger Spinat-Gorgonzola-Sauce	
55 Spaghetti Frutti di Mare	15,90
Meeresfrüchte in leichter Tomatensauce	
56 Spaghetti Bolognese	9,90
Bolognesesauce	
57 Tagliatelle alla Ciao Ciao	14,50
Zucchini, Garnelen und Cherry-Tomaten in leichter Tomatensauce	
58 Spaghetti con Gamberoni in bianco	13,90
Mit Garnelen in Knoblauch und Olivenöl (Aglio e olio) und Cherry-Tomaten	
61 Maltagliati	14,90
Hausgemachte Nudeln mit Gemüse, Putenstreifen in Kurkumasauce	
62 Gnocchi Tricolori	13,50
Gnocchi mit frischen Tomaten, Rucola und Hirtenkäse in leichter Tomatensauce	
63 Tagliatelle al Salmone	14,90
Bandnudeln mit Lachs, Zucchini in Tomatensahnesauce	
64 Tagliatelle alla Boscaiola	14,90
Bandnudeln mit Rinderstreifen in Champignon-Rahmsauce	
65 Ravioli al Tartufo	15,50
Teigtaschen mit Käse-Füllung in Trüffel-Creme und Grana Padano ²	

Selbstverständlich sind alle auf der Speisekarte vorhandenen Pasta-Sorten auch mit den Saucen: Carbonara^{2,3}, Pesto, Aglio e olio und Napoli erhältlich...
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Pizza

110 Pizza Margherita	9,00
Tomatensauce, Käse	
111 Pizza Salami	10,00
Tomatensauce, Käse, Salami ^{3,8}	
112 Pizza Prosciutto	10,00
Tomatensauce, Käse, Kochschinken	
113 Pizza Hawaii	11,00
Tomatensauce, Käse, Kochschinken, Ananas	
114 Pizza Siciliana	11,00
Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	
115 Pizza Vegetaria	12,50
Tomatensauce, Käse, verschiedenes Gemüse	
116 Pizza Funghi	10,00
Tomatensauce, Käse, Champignons	
117 Pizza Capricciosa	11,90
Tomatensauce, Käse, Salami ^{3,8} , Kochschinken, Champignons	
118 Pizza Zingara	12,90
Tomatensauce, Käse, Speck ^{2,3} , Champignons, Peperoni ^{1,2,3,11} , Zwiebeln	

Pizza Bianca

138 Toscana	12,00
Crème fraîche, Peperoni ^{1,2,3,11} , Thunfisch, Oliven ⁶ , Zwiebeln	
139 Napoli	12,90
Crème fraîche, frische Tomaten, Hirtenkäse, scharfe Salami ^{3,8} , Rucola	
141 La Dolce Vita	13,90
Crème fraîche, Garnelen, Rucola, Knoblauch, Zwiebeln	

Pizza

130 Pizza Pavarotti	12,90
Tomatensauce, Käse, Gorgonzolakäse und Parmaschinken ²	
131 Pizza Mare e Monti	13,90
Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Garnelen und Knoblauch	
132 Pizza Pescatore	13,90
Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte und Knoblauch	
134 Pizza Paesana	13,90
Tomatensauce, Käse, gegrillte Pilze, Speck ^{2,3} , gratiniertes Ei, Rucola, Grana Padano ²	
135 Pizza Diavolo	12,90
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami ^{3,8} , Peperoni ^{1,2,3,11} , Oliven ⁶	
136 Pizza Mediterana	13,90
Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Parmaschinken ² , Rucola und Grana Padano ²	

Änderungen der Speisen werden mit mindestens 1,00 Euro berechnet.

Pesce - Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Salatbeilage serviert.

70 Gamberoni alla Baronessa	25,00
Riesengarnelen 5 Stück, halbiert, in der Schale in Kräuterbutter überbacken	
71 Gamberoni Aglio e olio	23,90
Gebratene Garnelen in Knoblauchsauce	
72 Trio di Pesce	21,50
Verschiedene Fischfilets in leichter Tomatensauce mit frischen Kräutern und Knoblauch	
73 Composizione di Pesce	24,90
Verschiedene Fischfilets vom Grill	
74 Salmone con Formaggio di Capra	19,90
Lachsfilet auf Spinatbett, Tomaten-Ziegenkäse-Haube	
75 Calamari alla Riccionese	19,00
Tintenfische in leichter Tomatensauce	
76 Zanderfilet al Limone	21,50
Auf Butter-Zitronensauce	
77 Merluzzo Toscana	22,50
Dorschfilet gebraten mit Kräutern auf einem Gemüsebett	

Carne - Fleischgerichte

Steaks vom Grill mit Sauce nach Wahl 2,50

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Kartoffeln serviert.

Vom Rind:

83 Filetto ai Funghi Misti	28,00
Filetsteak mit gemischten Pilzen in Rotweinsauce	
84 Filetto alla Griglia	25,90
Gegrilltes Filetsteak	
85 Bistecca alla Griglia	22,50
Gegrilltes Rumpsteak	
86 Rib-Eye-Steak	23,50
Gegrilltes Rib-Eye-Steak mit Gorgonzola- oder Pfeffersauce	

Vom Kalb:

87 Scaloppina alla Romana	19,90
Kalbsschnitzel mit Pancetta ² und Käse in würziger Tomatensauce	
88 Trio di Carne	23,50
Kalbsschnitzel, Schweinefilet und Putensteak in Pfeffer-Creme	
89 Scaloppina Saltimbocca	19,90
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken ² in Salbeisauce	

Änderungen der Speisen werden mit mindestens 1,00 Euro berechnet.

Carne - Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Kartoffeln serviert.

Vom Schwein:

- | | |
|--|-------|
| 90 Rosa di Parma | 21,90 |
| Schweinefilet im Speckmantel ² und Rotweinsauce | |
| 91 Filetto di Maiale alla Laura | 21,90 |
| Schweinefilet mit Apfel in Calvados-Rosinensauce | |

Von der Pute:

- | | |
|---|-------|
| 92 Tacchino | 17,90 |
| Gegrilltes Putensteak in Zitronenkräuter-Vinaigrette | |
| 93 Tacchino alla Gorgonzola | 19,50 |
| Putensteak in Gorgonzola ² -Mascarpone-Creme | |

Vom Lamm:

- | | |
|--|-------|
| 94 Schiena di'Agnello | 27,90 |
| Lammkarree mit frischen Kräutern aus dem Ofen in Rotweinsauce | |
| 95 Costolette di'Agnello | 25,90 |
| Gegrillte Lammkoteletts vom Karree mit frischen Kräutern und Knoblauch | |

Dessert - hausgemacht

- | | |
|---|------|
| Pannacotta | 5,00 |
| Tiramisu | 7,00 |
| Crème brûlée | 5,50 |
| Schokoladentörtchen mit heißem Kern + Kugel hausgemachtem Eis | 7,00 |
| Eistorte | 6,00 |
| Kugel hausgemachtes Eis | 2,50 |

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe weisen wir darauf hin, dass in den vorliegenden Speisen und Getränken in dieser Karte folgende Zusatzstoffe enthalten sind, bzw. sein können: 1 - Farbstoff, 2 - mit Konservierungsmitteln, 3 - mit Antioxidationsmitteln, 4 - mit Geschmacksverstärkern, 6 - mit Schwärzungsmitteln, 7 - mit Phosphat, 8 - mit Milcheiweiß, 9 - koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmitteln

Haben Sie eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit?

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer Karte für Lebensmittelallergiker.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,50
Mineralwasser	0,75 l	6,50
Coca Cola ^{1,9}	0,20 l	2,50
Coca Cola Light ^{1,11}	0,20 l	2,50
Sprite, Fanta, Spezi ^{1,3}	0,20 l	2,50
Bitter Lemon ¹⁰	0,20 l	3,00
Ginger Ale	0,20 l	3,00
Tonic Water	0,20 l	3,00
Apfelschorle	0,20 l	2,50
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,40 l	4,50

Säfte – Nektar

Orange	0,20 l	2,90
Apfel	0,20 l	2,90
Kirsch	0,20 l	2,90
Banane	0,20 l	2,90
Tomate	0,20 l	2,90
Alle Säfte	0,40 l	5,50
Schorlen	0,40 l	4,50

Biere

Hasseröder Pils v. Fass	0,30 l	3,50
Hasseröder Pils v. Fass	0,40 l	4,50
Alsterwasser	0,30 l	3,50
Alsterwasser	0,40 l	4,50
Franziskaner alkoholfrei	0,50 l	5,00
Hefeweizen v. Fass	0,50 l	5,00
Becks alkoholfrei	0,33 l	3,50
Malzbier	0,33 l	3,50

Warme Getränke

Espresso	2,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,20
Tasse Kaffee	2,50
Glas Tee	2,50

Aperitiv

Prosecco	0,1	4,50
Martini	5cl	5,00
Bianco oder Rosso		
Campari Orange ¹		6,50
4cl Campari mit Orange		
Marsala	5cl	4,00
Aperol Spritz ^{1,10}		6,90

Spirituosen

Amaretto	2cl	3,00
Ramazzotti	2cl	3,00
Amaro Averna		3,00
Fernet Branca		3,00
Sambuca		3,00
Sambuca braun		3,00
Vecchia Romagna		4,00
Chivas Regal		5,00
Rémy Martin	2cl	5,00
Ballantines ¹		3,50
Limoncello ¹		3,00
Jägermeister		3,00
Malteser		3,00
Wodka		3,00

Longdrinks

Gin, Wodka, Bacardi oder Havanna		
4cl + 200ml Mischgetränk		8,00

Grappa 2cl

Marke des Hauses	3,00
La Trentina „Morbida“	4,00
La Trentina „Tradizionale“	4,00
Nardini Riserva	4,50
Le Diciotto Lune	5,00
Giare „Gewürztraminer“	5,00
Giare „Amarone“	5,50
Giare „Chardonnay“	5,50
Bocchino, 12 Jahre	11,50

Offene Italienische Weine

Lambrusco rot oder weiß	0,25 l	5,50
Süßer Perlwein mit fruchtigem Duft		
Montepulciano d'Abruzzo	0,25 l	7,00
Rot, trocken, kräftig und harmonisch		
Hauswein rot	0,25 l	6,00
Rot, trocken, fruchtig, ein frischer Rotwein		
Rosé	0,25 l	6,00
Trocken, fruchtig, ein frischer Roséwein		
Pinot Grigio	0,25 l	7,00
Weiß, trocken, fruchtig und frisch		
Weinschorle	0,25 l	5,50
Hauswein weiß	0,25 l	6,00
Weiß, trocken, ein frischer Weißwein		
Regaleali	0,25 l	8,50
Weiß, trocken, Klassiker aus Sizilien		

Weißwein Flaschenweine 0,75 l

Pinot Grigio	21,00
Trocken, frisch und leicht	
Chardonnay	19,50
Trocken und angenehm leicht	
Frizzantino / Lambrusco bianco	16,00
Spritzig und süß	
Regaleali	23,50
Ein Wein voll südlicher Sonne	
Rosé	18,50
Trocken, frisch und fruchtig	

Rotwein Flaschenweine 0,75 l

Chianti	32,00
Herrlicher Wein mit kräftiger Struktur	
Cabernet Sauvignon	28,00
Feingliederter Geschmack	
Barbera d'Alba	34,00
Kräftig im Geschmack, aber leicht im Genuss	
Primitivo	24,00
Kräftig im Geschmack	
Primitivo di Manduria	28,00
Lambrusco	16,00

Rotwein Flaschenweine 0,75 l

Branciforti Nero d'Avola	21,00
Rubinrot in der Farbe. Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.	
Neprica Rosso Puglia	21,00
Ein Rosso, der auf schöne Weise die Eigenschaften der drei Rebsorten vereint. Er besticht durch einen sanften, delikaten Geschmack mit schön eingebundenen Tanninen.	
Costalunga Barbera d'Asti	23,00
In Fässern aus slawonischer Eiche gereift, zeigt dieser Wein ein herzhaftes Bouquet und einen vollmundigen Geschmack und ein langes Finish.	
Sasso Grande Umbria Rosso	24,00
Am Gaumen zeigt er sich angenehm trocken, dabei fein und samtig mit unverwechselbarem Charme.	
Pipoli Aglianico del Vulture	24,00
Am Gaumen zeigt er sich warm mit einem vollen Körper, süßen, reifen Tanninen sowie einem nachhaltigen balsamischen Finish.	
La Motte Classic Collection Syrah	38,00
Sein Duft ist intensiv mit Aromen von Rosenblättern, Cranberries und Anis. Am Gaumen zeigt er sich saftig mit Anklängen von frischer Minze.	
Amarone della Valpolicella Classico	65,00
3 Jahre in Eichenfässern gereift, zeigt er sich am Gaumen wunderbar weich und reintönig, mit einem anhaltenden Nachhall von Kakao und Gewürzen.	
Nirvasco Barolo	75,00
Klassischer, kraftvoller Barolo. Mit seinen vom Tannin gebändigten Aromen, die sich erst langsam entfalten, ist der Nirvasco ein Geschmackserlebnis.	
Brunello di Montalcino	83,00
Am Gaumen ist er perfekt ausgewogen und generös mit samtigen Tanninen und herrlichen Aromen von roten Früchten.	