

## *Antipasti - Vorspeisen*

<b>2</b>	<b>Bruschetta</b>	7,50
	Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten	
<b>3</b>	<b>Funghi in crema d'aglio</b>	11,00
	Champignons in Knoblauchcreme mit Käse überbacken	
<b>5</b>	<b>Mozzarella Caprese</b>	11,50
	Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum-Pesto	
<b>6</b>	<b>Vitello Tonnato</b>	14,90
	Feines Kalbsfleisch mit delikater Thunfischsauce und Kapern	
<b>7</b>	<b>Carpaccio vom Rind</b>	14,00
	In einer Zitronen-, Olivenöl-Marinade mit Grana Padano <sup>2</sup>	
<b>9</b>	<b>Fegatini</b>	14,90
	Putenleber auf Rucola mit Grana Padano <sup>2</sup> in Balsamicoglace	

## *Zuppe - Suppen*

<b>21</b>	<b>Zuppa di Cipolle</b>	6,50
	Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	
<b>22</b>	<b>Vellutata di Pomodoro</b>	6,50
	Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert	
<b>23</b>	<b>Minestrone di Verdure</b>	6,50
	Italienische Gemüsesuppe	

## *Insalate - Salate*

<b>33</b>	<b>Insalata di Tacchino</b>	16,90
	Gemischter Salat mit Putenbruststreifen, gehobeltem Grana Padano <sup>2</sup>	
<b>34</b>	<b>Insalata Provinciale</b>	15,90
	Gemischter Salat mit Schinken, Mozzarella, Thunfisch und Ei	
<b>35</b>	<b>Insalata Mista</b>	8,50
	Gemischter Salat	

**Alle Salate mit original italienischem Dressing und hausgemachten Pizzabrötchen.**

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

## *Piatti per bambini*

<b>41 Spaghetti alla Rotkäppchen</b>	7,00
Bolognese-Sauce	
<b>42 Penne alla Schneewittchen</b>	7,00
Schinken-Sahnesauce	
<b>43 Pizza alla Bambi</b>	7,00
Salami <sup>3,8</sup>	
<b>44 Putensteak mit Gemüsebeilage</b>	11,90

## *Pasta - Nudelgerichte*

<b>51 Lasagne (hausgemacht)</b>	14,90
Nudelauflauf mit Bolognese-Sahnesauce und Käse überbacken	
<b>53 Penne Arrabbiata</b>	11,50
Scharfe Tomatensauce mit Knoblauch	
<b>55 Spaghetti Frutti di Mare</b>	17,90
Meeresfrüchte in leichter Tomatensauce	
<b>56 Spaghetti Bolognese</b>	12,00
Bolognesesauce	
<b>58 Spaghetti Ciao Ciao</b>	15,90
Mit Garnelen in Knoblauch und Olivenöl (Aglio e olio), Cherry-Tomaten und Zucchini	
<b>61 Maltagliati</b>	15,90
Hausgemachte Nudeln mit Gemüse, Putenstreifen in Kurkumasauce	
<b>62 Gnocchi Sorentina</b>	14,90
Gnocchi in leichter Tomatensoße mit Mozzarella und Basilikum-Pesto	
<b>63 Tagliatelle al Salmone</b>	15,90
Bandnudeln mit Lachs, Zucchini in Tomatensahnesauce	
<b>64 Tagliatelle alla Boscaiola</b>	15,90
Bandnudeln mit Rinderstreifen in Champignon-Rahmsauce	
<b>65 Ravioli al Tartufo</b>	17,50
Teigtaschen mit Käse-Füllung in Trüffel-Creme und Grana Padano <sup>2</sup>	

Selbstverständlich sind alle auf der Speisekarte vorhandenen Pasta-Sorten auch mit den Saucen: Carbonara<sup>2,3</sup>, Pesto, Aglio e olio, Gorgonzola und Napoli erhältlich...

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

## *Pizza*

<b>110 Pizza Margherita</b>	10,00
Tomatensauce, Käse	
<b>111 Pizza Salami</b>	11,50
Tomatensauce, Käse, Salami <sup>3,8</sup>	
<b>112 Pizza Prosciutto</b>	11,50
Tomatensauce, Käse, Kochschinken	
<b>113 Pizza Hawaii</b>	12,50
Tomatensauce, Käse, Kochschinken, Ananas	
<b>114 Pizza Siciliana</b>	12,50
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	
<b>115 Pizza Vegetaria</b>	14,00
Tomatensauce, Käse, verschiedenes Gemüse	
<b>116 Pizza Funghi</b>	11,50
Tomatensauce, Käse, Champignons	
<b>117 Pizza Capricciosa</b>	13,00
Tomatensauce, Käse, Salami <sup>3,8</sup> , Kochschinken, Champignons	
<b>130 Pizza Pavarotti</b>	14,00
Tomatensauce, Käse, Gorgonzolakäse, Parmaschinken <sup>2</sup>	
<b>131 Pizza Mare e Monti</b>	15,50
Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Garnelen, Knoblauch	
<b>132 Pizza Pescatore</b>	16,00
Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	
<b>134 Pizza Paesana</b>	15,50
Tomatensauce, Käse, gegrillte Pilze, Speck <sup>2,3</sup> , gratiniertes Ei, Rucola, Grana Padano <sup>2</sup>	
<b>135 Pizza Diavolo</b>	13,50
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami <sup>3,8</sup> , Peperoni <sup>1,2,3,11</sup> , Oliven <sup>6</sup>	
<b>136 Pizza Mediterana</b>	15,00
Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Parmaschinken <sup>2</sup> , Rucola, Grana Padano <sup>2</sup>	

## *Pizza Bianca*

<b>138 Toscana</b>	13,50
Crème fraîche, Peperoni <sup>1,2,3,11</sup> , Thunfisch, Oliven <sup>6</sup> , Zwiebeln	
<b>139 Napoli</b>	14,50
Crème fraîche, frische Tomaten, Gorgonzola, scharfe Salami <sup>3,8</sup> , Rucola	
<b>141 La Dolce Vita</b>	15,50
Crème fraîche, Garnelen, Rucola, Knoblauch, Zwiebeln	

## *Pesce - Fischgerichte*

Alle Fischgerichte werden mit Salatbeilage serviert.

<b>70 Gamberoni alla Baronessa</b>	31,00
Riesengarnelen 5 Stück, halbiert, in der Schale tomatisiert und in Kräuterbutter überbacken	
<b>73 Composizione di Pesce</b>	29,90
Verschiedene Fischfilets vom Grill	
<b>74 Salmone con Formaggio di Capra</b>	24,90
Lachsfilet auf Spinatbett, Tomaten-Ziegenkäse-Haube	
<b>75 Calamari alla Riccionese</b>	22,90
Tintenfische in leichter Tomatensauce	
<b>76 Zanderfilet al Limone</b>	23,90
Auf Butter-Zitronensauce	
<b>77 Merluzzo Toscana</b>	24,90
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.

<b>83 Filetto ai Funghi Misti (ca. 250 g)</b>	33,50
Filetsteak mit gemischten Pilzen in Rotweinsauce	
<b>84 Filetto alla Griglia (ca. 250 g)</b>	29,00
Gegrilltes Filetsteak	
<b>85 Bistecca alla Griglia (ca. 250 g)</b>	25,90
Gegrilltes Rumpsteak	
<b>86 Rib-Eye-Steak (ca. 250 g)</b>	27,00
Gegrilltes Rib-Eye-Steak mit Gorgonzola- oder Pfeffersauce	
<b>88 Trio di Carne</b>	25,90
Kalbsschnitzel, Schweinefilet und Putensteak in Pfeffer-Creme	
<b>89 Scaloppina Saltimbocca</b>	22,90
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken <sup>2</sup> in Salbeisauce	
<b>90 Rosa di Parma</b>	24,90
Schweinefilet im Speckmantel <sup>2</sup> und Rotweinsauce	
<b>93 Tacchino alla Gorgonzola</b>	21,90
Putensteak in Gorgonzola <sup>2</sup> -Mascarpone-Crème	
<b>95 Costolette di' Agnello</b>	31,90
Gegrillte Lammkoteletts vom Karree mit frischen Kräutern und Knoblauch	

Änderungen der Speisen werden mit mindestens 1,00 Euro berechnet

## *Dessert - hausgemacht*

Pannacotta	6,00
Tiramisu	7,50
Crème brûlée	6,00
Schokoladentörtchen mit heißem Kern + Kugel hausgemachtem Eis	7,90
Eistorte	6,50
Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis	5,00
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	2,90
Mineralwasser	0,75 l	7,50
Coca Cola <sup>1,9</sup>	0,20 l	2,90
Coca Cola Light <sup>1,11</sup>	0,20 l	2,90
Sprite, Fanta, Spezi <sup>1,3</sup>	0,20 l	2,90
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,20 l	3,00
Ginger Ale	0,20 l	3,00
Tonic Water	0,20 l	3,00
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,40 l	4,90

### Säfte – Nektar

Orange	0,20 l	3,00
Apfel	0,20 l	3,00
Kirsch	0,20 l	3,00
Banane	0,20 l	3,00
Tomate	0,20 l	3,00
Alle Säfte	0,40 l	5,50
Schorlen	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,90

### Biere

Hasseröder Pils v. Fass	0,30 l	3,90
Hasseröder Pils v. Fass	0,40 l	4,90
Alsterwasser	0,30 l	3,90
Alsterwasser	0,40 l	4,90
Franziskaner alkoholfrei	0,50 l	5,50
Hefeweizen v. Fass	0,50 l	5,50
Becks alkoholfrei	0,33 l	3,90
Malzbier	0,33 l	3,90

### Warme Getränke

Espresso	2,90
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,90
Tasse Kaffee	2,90
Glas Tee	2,50

### Aperitiv

Prosecco	0,1	4,50
Martini	5cl	5,00
Bianco oder Rosso		
Campari Orange <sup>1</sup>		7,50
4cl Campari mit Orange		
Marsala	5cl	4,00
Aperol Spritz <sup>1,10</sup>		7,50
Ramazotti Rosato		7,50

### Spirituosen 2cl

Amaretto	3,00
Ramazotti	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	5,00
Ballantines <sup>1</sup>	3,50
Limoncello <sup>1</sup>	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

<b>Lambrusco rot oder weiß</b>	0,25 l	6,00
Süßer Perlwein mit fruchtigem Duft		
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	0,25 l	7,50
Rot, trocken, kräftig und harmonisch		
<b>Hauswein rot</b>	0,25 l	6,50
Rot, trocken, fruchtig, ein frischer Rotwein		
<b>Rosé</b>	0,25 l	6,50
Trocken, fruchtig, ein frischer Roséwein		
<b>Pinot Grigio</b>	0,25 l	7,50
Weiß, trocken, fruchtig und frisch		
<b>Weinschorle</b>	0,25 l	6,00
<b>Hauswein weiß</b>	0,25 l	6,50
Weiß, trocken, ein frischer Weißwein		
<b>Regaleali</b>	0,25 l	9,50
Weiß, trocken, Klassiker aus Sizilien		
<b>Lugana</b>	0,25 l	10,90
Weiß, trocken, frisch und würzig		

## Weißwein Flaschenweine 0,75 l

<b>Pinot Grigio</b>	22,50
Trocken, frisch und leicht	
<b>Chardonnay</b>	22,00
Trocken und angenehm leicht	
<b>Frizzantino / Lambrusco bianco</b>	19,50
Spritzig und süß	
<b>Regaleali</b>	26,50
Ein Wein voll südlicher Sonne	
<b>Rosé</b>	21,00
Trocken, frisch und fruchtig	
<b>Lugana</b>	31,50
Trocken, frisch und würzig	

## Rotwein Flaschenweine 0,75 l

<b>Chianti</b>	32,00
Herrlicher Wein mit kräftiger Struktur	
<b>Cabernet Sauvignon</b>	28,00
Feingegliedeter Geschmack	
<b>Barbera d'Alba</b>	36,00
Kräftig im Geschmack, aber leicht im Genuss	
<b>Primitivo</b>	28,00
Kräftig im Geschmack	
<b>Lambrusco</b>	19,50

## Rotwein Flaschenweine 0,75 l

<b>Branciforti Nero d'Avola</b>	23,00
Rubinrot in der Farbe. Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.	
<b>Neprica Rosso Puglia</b>	23,00
Ein Rosso, der auf schöne Weise die Eigenschaften der drei Rebsorten vereint. Er besticht durch einen sanften, delikaten Geschmack mit schön eingebundenen Tanninen.	
<b>Costalunga Barbera d'Asti</b>	25,00
In Fässern aus slawonischer Eiche gereift, zeigt dieser Wein ein herzhaftes Bouquet und einen vollmundigen Geschmack und ein langes Finish.	
<b>Sasso Grande Umbria Rosso</b>	26,00
Am Gaumen zeigt er sich angenehm trocken, dabei fein und samtig mit unverwechselbarem Charme.	
<b>Pipoli Aglianico del Vulture</b>	28,00
Am Gaumen zeigt er sich warm mit einem vollen Körper, süßen, reifen Tanninen sowie einem nachhaltigen balsamischen Finish.	
<b>La Motte Classic Collection Syrah</b>	38,00
Sein Duft ist intensiv mit Aromen von Rosenblättern, Cranberries und Anis. Am Gaumen zeigt er sich saftig mit Anklängen von frischer Minze.	
<b>Amarone della Valpolicella Classico</b>	65,00
3 Jahre in Eichenfässern gereift, zeigt er sich am Gaumen wunderbar weich und reintonig, mit einem anhaltenden Nachhall von Kakao und Gewürzen.	
<b>Nirvasco Barolo</b>	75,00
Klassischer, kraftvoller Barolo. Mit seinen vom Tannin gebändigten Aromen, die sich erst langsam entfalten, ist der Nirvasco ein Geschmackserlebnis.	
<b>Brunello di Montalcino</b>	83,00
Am Gaumen ist er perfekt ausgewogen und generös mit samtigen Tanninen und herrlichen Aromen von roten Früchten.	