

Antipasti - Vorspeisen

2	Bruschetta	8,00
	Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten	
3	Funghi in crema d'aglio	11,50
	Champignons in Knoblauchcreme mit Käse überbacken	
5	Mozzarella Caprese	11,50
	Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum-Pesto	
6	Vitello Tonnato	14,90
	Feines Kalbsfleisch mit delikater Thunfischsauce und Kapern	
7	Carpaccio vom Rind	14,90
	In einer Zitronen-, Olivenöl-Marinade mit Grana Padano ²	
9	Fegatini	14,90
	Putenleber auf Rucola mit Grana Padano ² in Balsamicoglace	

Zuppe - Suppen

21	Zuppa di Cipolle	6,90
	Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	
22	Vellutata di Pomodoro	6,90
	Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert	
23	Minestrone di Verdure	6,90
	Italienische Gemüsesuppe	

Insalate - Salate

33	Insalata di Tacchino	17,90
	Gemischter Salat mit Putenbruststreifen, gehobeltem Grana Padano ²	
34	Insalata Provinciale	16,90
	Gemischter Salat mit Schinken, Mozzarella, Thunfisch und Ei	
35	Insalata Mista	8,50
	Gemischter Salat	

Alle Salate mit original italienischem Dressing und hausgemachten Pizzabrötchen.
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Per bambini - Für Kinder

41 Spaghetti alla Rotkäppchen	7,00
Bolognese-Sauce	
42 Penne alla Schneewittchen	7,00
Schinken-Sahnesauce	
43 Pizza alla Bambi	7,00
Salami ^{3,8}	
44 Putensteak mit Gemüsebeilage	11,90

Pasta - Nudelgerichte

51 Hausgemachte Lasagne	15,90
Nudelaufbau mit Bolognese-Sahnesauce und Käse überbacken	
53 Penne Arrabbiata	12,50
Scharfe Tomatensauce mit Knoblauch	
55 Spaghetti Frutti di Mare	18,90
Meeresfrüchte in leichter Tomatensauce	
56 Spaghetti Bolognese	13,00
Bolognesesauce	
58 Spaghetti Ciao Ciao	16,90
Mit Garnelen in Knoblauch und Olivenöl (Aglio e olio), Cherry-Tomaten und Zucchini	
61 Maltagliati	16,90
Hausgemachte Nudeln mit Gemüse, Putenstreifen in Kurkumasauce	
62 Hausgemachte Gnocchi Sorrentina	15,90
Gnocchi in leichter Tomatensoße mit Mozzarella und Basilikum-Pesto	
63 Tagliatelle al Salmone	16,90
Bandnudeln mit Lachs, Zucchini in Tomatensahnesauce	
64 Tagliatelle alla Boscaiola	16,90
Bandnudeln mit Rinderstreifen in Champignon-Rahmsauce	
65 Ravioli al Tartufo	18,50
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, Gorgonzola und Napoli erhältlich...

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Pizza

110 Pizza Margherita	10,00
Tomatensauce, Käse	
111 Pizza Salami	12,00
Tomatensauce, Käse, Salami ^{3,8}	
112 Pizza Prosciutto	12,00
Tomatensauce, Käse, Kochschinken	
113 Pizza Hawaii	13,00
Tomatensauce, Käse, Kochschinken, Ananas	
114 Pizza Siciliana	13,00
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	
115 Pizza Vegetaria	15,00
Tomatensauce, Käse, verschiedenes Gemüse	
116 Pizza Funghi	12,00
Tomatensauce, Käse, Champignons	
117 Pizza Capricciosa	14,00
Tomatensauce, Käse, Salami ^{3,8} , Kochschinken, Champignons	
130 Pizza Pavarotti	15,50
Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, Parmaschinken ²	
131 Pizza Mare e Monti	17,00
Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Garnelen, Knoblauch	
132 Pizza Pescatore	18,00
Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	
134 Pizza Paesana	16,50
Tomatensauce, Käse, gegrillte Pilze, Speck ^{2,3} , gratiniertes Ei, Rucola, Grana Padano ²	
135 Pizza Diavolo	15,50
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami ^{3,8} , Peperoni ^{1,2,3,11} , Oliven ⁶	
136 Pizza Mediterana	16,00
Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Parmaschinken ² , Rucola, Grana Padano ²	

Pizza Bianca

138 Toscana	14,50
Crème fraîche, Peperoni ^{1,2,3,11} , Thunfisch, Oliven ⁶ , Zwiebeln	
139 Napoli	15,50
Crème fraîche, frische Tomaten, Gorgonzola, scharfe Salami ^{3,8} , Rucola	
141 La Dolce Vita	17,00
Crème fraîche, Garnelen, Rucola, Knoblauch, Zwiebeln	

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

Pesce - Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage serviert.

70 Gamberoni alla Baronessa	33,00
Riesengarnelen 5 Stück, halbiert, in der Schale tomatisiert und in Kräuterbutter überbacken	
73 Composizione di Pesce	32,00
Verschiedene Fischfilets vom Grill	
74 Salmone al Agrumi	27,50
Lachsfilet in Orangen-Zitronensauce	
76 Zanderfilet al Limone	25,50
Auf Butter-Zitronensauce	
77 Merluzzo Toscana	27,90
Dorschfilet gebraten mit Kräutern auf einem Gemüsebett	

Carne - Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

85 Bistecca alla Griglia (ca. 250 g)	27,00
Gegrilltes Rumpsteak	
86 Rib-Eye-Steak (ca. 250 g)	26,50
Gegrilltes Rib-Eye-Steak	
Steaks vom Grill mit Sauce nach Wahl:	
Gorgonzolasauce	2,50
Pfeffersauce	2,50
Rotweinsauce mit gemischten Pilzen	5,00
88 Trio di Carne	26,90
Kalbsschnitzel, Schweinefilet und Putensteak in Pfeffer-Creme	
89 Scaloppina Saltimbocca	24,90
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken ² in Salbeisauce	
90 Rosa di Parma	25,90
Schweinefilet im Speckmantel ² und Rotweinsauce	
93 Tacchino alla Gorgonzola	22,90
Putensteak in Gorgonzola ² -Mascarpone-Crème	
95 Costolette di'Agnello	36,90
Gegrillte Lammkoteletts vom Karree mit frischen Kräutern und Knoblauch	

Änderungen der Speisen werden mit mindestens 1,00 Euro berechnet

Dessert - hausgemacht

Pannacotta	6,50
Tiramisu	7,50
Crème brûlée	7,00
Schokoladentörtchen mit heißem Kern + Kugel hausgemachtem Eis	7,90
Eistorte	7,00
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

Tafelwasser	0,3 l	2,90
Tafelwasser	0,5 l	4,90
Mineralwasser San Pellegrino	0,75 l	7,90
Coca Cola ^{1,9}	0,20 l	3,00
Coca Cola Light ^{1,11}	0,20 l	3,00
Sprite, Fanta, Spezi ^{1,3}	0,20 l	3,00
Bitter Lemon ¹⁰	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	5,00

Säfte – Nektar

Orange, Apfel, Kirsch,	0,20 l	3,50
Banane, Tomate, Maracuja,	0,40 l	6,00
Rhababer		
als Schorle	0,20 l	3,00
	0,40 l	5,00

Biere

Hasseröder Pils v. Fass	0,30 l	4,20
Hasseröder Pils v. Fass	0,40 l	5,00
Alsterwasser	0,30 l	4,20
Alsterwasser	0,40 l	5,00
Franziskaner alkoholfrei	0,50 l	5,50
Hefeweizen v. Fass	0,50 l	5,90
Becks alkoholfrei	0,33 l	4,20
Malzbier	0,33 l	3,90

Warme Getränke

Espresso	3,00
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,50
Tasse Kaffee	3,00
Glas Tee	3,00

Aperitiv

Prosecco	0,1	4,90
Martini	5cl	5,00
Bianco oder Rosso		
Campari Orange ¹		7,50
Campari Amalfi		7,90
Limoncello Spritz ¹		7,90
Aperol Spritz ^{1,10}		7,90
Ramazotti Rosato		7,90

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	4,50
Chivas Regal	6,00
Rémy Martin	6,00
Limoncello ¹	3,00
Jägermeister	3,00
Malteser	3,00
Wodka	3,00

Longdrinks

Gin, Wodka, Bacardi oder Havanna	
4cl + 200ml Mischgetränk	8,50

Grappa 2cl

Marke des Hauses	3,50
La Trentina „Morbida“	4,50
La Trentina „Tradizionale“	4,50
Nardini Riserva	5,50
Le Diciotto Lune	6,00
Giare „Gewürztraminer“	6,90
Giare „Amarone“	6,90
Giare „Chardonnay“	6,90
Bocchino, 12 Jahre	12,00

Offene Italienische Weine

Lambrusco rot oder weiß	0,25 l	6,50
Süßer Perlwein mit fruchtigem Duft		
Montepulciano d'Abruzzo	0,25 l	8,00
Rot, trocken, kräftig und harmonisch		
Primitivo	0,25 l	9,00
Rot, trocken, kräftig und würzig		
Hauswein rot	0,25 l	7,00
Rot, trocken, fruchtig, ein frischer Rotwein		
Rosé	0,25 l	7,00
Trocken, fruchtig, ein frischer Roséwein		
Pinot Grigio	0,25 l	8,00
Weiß, trocken, fruchtig und frisch		
Weinschorle	0,25 l	6,50
Weiß oder rosé		
Hauswein weiß	0,25 l	7,00
Weiß, trocken, ein frischer Weißwein		
Regaleali	0,25 l	9,50
Weiß, trocken, Klassiker aus Sizilien		
Lugana	0,25 l	10,90
Weiß, trocken, frisch und würzig		

Weißwein Flaschenweine 0,75 l

Pinot Grigio	24,00
Trocken, frisch und leicht	
Chardonnay	23,00
Trocken und angenehm leicht	
Lambrusco bianco Riuniti	21,50
Spritzig und süß	
Regaleali	27,50
Ein Wein voll südlicher Sonne	
Rosé Gelsi	24,00
Trocken, frisch und fruchtig	
Lugana	31,50
Trocken, frisch und würzig	

Rotwein Flaschenweine 0,75 l

Chianti	32,00
Herrlicher Wein mit kräftiger Struktur	
Cabernet Sauvignon	30,00
Feingegliedeter Geschmack	
Barbera d'Alba	48,00
Kräftig im Geschmack, aber leicht im Genuss	
Primitivo	28,00
Kräftig im Geschmack	
Lambrusco Riuniti	21,50

Rotwein Flaschenweine 0,75 l

Branciforti Nero d'Avola	24,50
Rubinrot in der Farbe. Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.	
Neprica Rosso Puglia	26,50
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	29,50
In Fässern aus slawonischer Eiche gereift, zeigt dieser Wein ein herzhaftes Bouquet und einen vollmundigen Geschmack und ein langes Finish.	
Masi Campofiorin	32,00
Reich an Aromen, Düften und weichen Tanninen, mit einem anhaltenden Finale von roten Früchten und Gewürzen.	
Pipoli Aglianico del Vulture	28,00
Am Gaumen zeigt er sich warm mit einem vollen Körper, süßen, reifen Tanninen sowie einem nachhaltigen balsamischen Finish.	
La Motte Classic Collection Syrah	42,00
Sein Duft ist intensiv mit Aromen von Rosenblättern, Cranberries und Anis. Am Gaumen zeigt er sich saftig mit Anklängen von frischer Minze.	
Nirvasco Barolo	85,00
Klassischer, kraftvoller Barolo. Mit seinen vom Tannin gebändigten Aromen, die sich erst langsam entfalten, ist der Nirvasco ein Geschmackserlebnis.	
Brunello di Montalcino	93,00
Am Gaumen ist er perfekt ausgewogen und generös mit samtigen Tanninen und herrlichen Aromen von roten Früchten.	

