

## *Antipasti - Vorspeisen*

<b>2 Bruschetta</b>	8,00
Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten	
<b>3 Funghi in crema d'aglio</b>	11,50
Champignons in Knoblauchcreme mit Käse überbacken	
<b>4 Vellutata di Pomodoro</b>	7,90
Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert	
<b>5 Mozzarella di Bufala</b>	14,50
Frische Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, Rucola und Basilikum-Pesto	
<b>6 Vitello Tonnato</b>	14,90
Feines Kalbsfleisch mit delikater Thunfischsauce und Kapern	
<b>7 Carpaccio vom Rind</b>	14,90
In einer Zitronen-, Olivenöl-Marinade mit Grana Padano <sup>2</sup>	
<b>9 Fegatini</b>	14,90
Putenleber auf Rucola mit Grana Padano <sup>2</sup> in Balsamico-Glace	
<b>11 Bruschetta al Tartufo</b>	10,50
Geröstete Brotscheiben mit Trüffelpesto, Rucola und Grana Padano <sup>2</sup>	

## *Insalate - Salate*

Alle Salate mit hausgemachtem italienischen Dressing und hausgemachten Pizzabrötchen.

<b>33 Insalata di Tacchino</b>	17,90
Gemischter Salat mit Putenbruststreifen, gehobeltem Grana Padano <sup>2</sup>	
<b>34 Insalata Provinciale</b>	16,90
Gemischter Salat mit Schinken, Mozzarella, Thunfisch und Ei	
<b>35 Insalata Mista</b>	9,50
Gemischter Salat	
<b>36 Beilagensalat</b>	5,90

## *Per bambini - Für Kinder*

<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>	

## *Pasta - Nudelgerichte*

<b>51 Hausgemachte Lasagne</b>	16,90
Nudelauflauf mit Bolognese-Sahnesauce und Käse überbacken	
<b>53 Penne Arrabbiata</b>	12,50
Scharfe Tomatensauce mit Knoblauch	
<b>55 Spaghetti Frutti di Mare</b>	18,90
Meeresfrüchte in leichter Tomatensauce	
<b>56 Spaghetti Bolognese</b>	13,00
Bolognesesauce	
<b>58 Spaghetti Ciao Ciao</b>	16,90
Mit Garnelen in Knoblauch und Olivenöl (Aglio e olio), Cherry-Tomaten und Zucchini	
<b>61 Maltagliati</b>	16,90
Hausgemachte Nudeln mit Gemüse, Putenstreifen in Kurkumasauce	
<b>62 Gnocchi Sorrentina</b>	15,90
Gnocchi in leichter Tomatensoße mit Mozzarella und Basilikum-Pesto	
<b>63 Tagliatelle al Salmone</b>	16,90
Bandnudeln mit Lachs, Zucchini in Tomatensahnesauce	
<b>64 Tagliatelle alla Boscaiola</b>	16,90
Bandnudeln mit Rinderstreifen in Champignon-Rahmsauce	
<b>65 Ravioli al Tartufo</b>	19,50
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>	12,00
Tomatensauce, Käse, Salami <sup>3,8</sup>	
<b>112 Pizza Prosciutto</b>	12,00
Tomatensauce, Käse, Kochschinken	
<b>113 Pizza Hawaii</b>	13,00
Tomatensauce, Käse, Kochschinken, Ananas	
<b>114 Pizza Siciliana</b>	13,00
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	
<b>115 Pizza Vegetaria</b>	15,00
Tomatensauce, Käse, verschiedenes Gemüse	
<b>116 Pizza Funghi</b>	12,00
Tomatensauce, Käse, Champignons	
<b>117 Pizza Capricciosa</b>	14,00
Tomatensauce, Käse, Salami <sup>3,8</sup> , Kochschinken, Champignons	
<b>130 Pizza Pavarotti</b>	15,50
Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, Parmaschinken <sup>2</sup>	
<b>131 Pizza Mare e Monti</b>	17,00
Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Garnelen, Knoblauch	
<b>132 Pizza Pescatore</b>	18,00
Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	
<b>134 Pizza Paesana</b>	16,50
Tomatensauce, Käse, Champignons, Speck <sup>2,3</sup> , Spiegelei, Rucola, Grana Padano <sup>2</sup>	
<b>135 Pizza Diavolo</b>	15,50
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami <sup>3,8</sup> , Peperoni <sup>1,2,3,11</sup> , Oliven <sup>6</sup>	
<b>136 Pizza Mediterana</b>	16,00
Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Parmaschinken <sup>2</sup> , Rucola, Grana Padano <sup>2</sup>	

## Pizza Bianca

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

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

## *Pesce - Fischgerichte*

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

<b>70 Gamberoni alla Baronessa</b>	33,00
Riesengarnelen 5 Stück, halbiert, in der Schale tomatisiert und in Kräuterbutter überbacken	
<b>72 Branzino al Aquapazza</b>	27,90
Wolfsbarschfilet in würzigem Tomatensugo	
<b>73 Composizione di Pesce</b>	32,00
Verschiedene Fischfilets und eine Garnele vom Grill	
<b>74 Salmone al Zafferano</b>	27,50
Lachsfilet in Safaransauce	
<b>75 Tonno alla Griglia</b>	28,90
Gegrilltes Thunfischsteak mit Bärlauchpesto	
<b>76 Zanderfilet al Limone</b>	25,50
in Butter-Zitronensauce	

## *Carne - Fleischgerichte*

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

<b>85 Bistecca alla Griglia</b>	27,90
Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter	
<b>86 Rib-Eye-Steak</b>	28,90
Gegrilltes Rib-Eye-Steak mit Kräuterbutter	
<b>Steaks vom Grill mit Sauce nach Wahl:</b>	3,50
Gorgonzolasauce, Pfeffersauce oder Rotweinsauce	
<b>88 Trio di Carne</b>	26,90
Kalbsschnitzel, Schweinefilet und Putensteak in Pfeffer-Creme	
<b>89 Scaloppina Saltimbocca</b>	25,90
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken <sup>2</sup> in Salbeisauce	
<b>90 Rosa di Parma</b>	25,90
Schweinefilet im Speckmantel <sup>2</sup> und Rotweinsauce	
<b>93 Tacchino alla Gorgonzola</b>	22,90
Putensteak in Gorgonzolasauce <sup>2</sup>	
<b>94 Fegato Burro e Salvia</b>	27,50
Gebratene Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce	

Änderungen der Speisen werden mit mindestens 1,00 Euro berechnet

## *Dessert - hausgemacht*

Pannacotta	7,90
Tiramisù	8,50
Crème Brûlée	8,00
Schokoladentörtchen mit heißem Kern + Kugel hausgemachtem Eis	8,90
Eistorte	8,00
Affogato al Caffè Espresso mit Vanilleeis	5,50
Kugel hausgemachtes Eis	3,00

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 <sup>1,9</sup>	0,20 l	3,00
Coca Cola Zero <sup>1,11,9</sup>	0,20 l	3,00
Sprite, Fanta, Spezi <sup>1,3</sup>	0,20 l	3,00
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	5,00

## Säfte – Nektar

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

## Biere

König Pilsener vom Fass	0,30 l	4,20
König Pilsener vom Fass	0,40 l	5,00
Alsterwasser	0,30 l	4,20
Alsterwasser	0,40 l	5,00
Benediktiner alkoholfrei	0,50 l	5,50
Benediktiner vom Fass	0,50 l	5,90
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,20
Peroni	0,33 l	4,50
Malzbier	0,33 l	3,90

## Warme Getränke

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

## Aperitiv

Prosecco	0,1 l	4,90
Martini	5cl	5,00
Bianco oder Rosso		
Campari Orange <sup>1</sup>		7,90
Campari Amalfi		7,90
Limoncello Spritz <sup>1</sup>		7,90
Aperol Spritz <sup>1,10</sup>		7,90
Ramazzotti Rosato		7,90

## Spirituosen

Amaretto	2cl	3,00
Ramazzotti	2cl	3,00
Amaro Averna	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,00
Sambuca	2cl	3,00
Sambuca braun	2cl	3,00
Vecchia Romagna	2cl	5,00
Rémy Martin	2cl	6,00
Limoncello <sup>1</sup>	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	3,00
Malteser	2cl	3,00
Wodka	2cl	3,00
Frangeliko	2cl	4,00
Baileys	4cl	5,00

## Longdrinks

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

## Grappa 2cl

Marke des Hauses		3,50
La Trentina „Morbida“		5,00
La Trentina „Tradizionale“		5,00
Nardini Riserva		6,00
Le Diciotto Lune		6,90
Giare „Gewürztraminer“		6,90
Giare „Amarone“		7,50
Giare „Chardonnay“		6,90
Bocchino, 12 Jahre		12,00

## Offene Italienische Weine

<b>Lambrusco rot oder weiß</b>	0,25 l	7,00
Süßer Perlwein mit fruchtigem Duft		
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	0,25 l	8,00
Rot, trocken, kräftig und harmonisch		
<b>Primitivo</b>	0,25 l	9,00
Rot, trocken, kräftig und würzig		
<b>Hauswein rot</b>	0,25 l	7,50
Rot, trocken, fruchtig, ein frischer Rotwein		
<b>Rosé</b>	0,25 l	7,50
Trocken, fruchtig, ein frischer Roséwein		
<b>Pinot Grigio</b>	0,25 l	8,00
Weiß, trocken, fruchtig und frisch		
<b>Weinschorle</b>	0,25 l	7,00
Weiß oder rosé		
<b>Hauswein weiß</b>	0,25 l	7,50
Weiß, trocken, ein frischer Weißwein		
<b>Regaleali</b>	0,25 l	14,50
Weiß, trocken, Klassiker aus Sizilien		
<b>Lugana</b>	0,25 l	12,50
Weiß, trocken, frisch und würzig		

## Weißwein Flaschenweine 0,75 l

<b>Pinot Grigio</b>	26,00
Trocken, frisch und leicht	
<b>Chardonnay</b>	24,00
Trocken und angenehm leicht	
<b>Lambrusco ianco Riuniti</b>	22,50
Spritzig und süß	
<b>Regaleali</b>	33,50
Ein Wein voll südlicher Sonne	
<b>Rosé Gelsi</b>	24,00
Trocken, frisch und fruchtig	
<b>Lugana</b>	35,00
Trocken, frisch und würzig	

## Rotwein Flaschenweine 0,75 l

<b>Chianti</b>	35,00
Herrlicher Wein mit kräftiger Struktur	
<b>Cabernet Sauvignon</b>	32,00
Feingliederter Geschmack	
<b>Barbera d'Alba</b>	48,00
Kräftig im Geschmack, aber leicht im Genuss	
<b>Primitivo</b>	29,00
Kräftig im Geschmack	
<b>Lambrusco Riuniti</b>	22,50

## Rotwein Flaschenweine 0,75 l

<b>Branciforti Nero d'Avola</b>	25,00
Rubinrot in der Farbe. Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.	
<b>Neprica Rosso Puglia</b>	27,00
Ein Rosso, der auf schöne Weise die Eigenschaften der drei Rebsorten vereint. Er besticht durch einen sanften, delikaten Geschmack mit schön eingebundenen Tanninen.	
<b>Masi Campofiorin</b>	32,00
Reich an Aromen, Düften und weichen Tanninen, mit einem anhaltenden Finale von roten Früchten und Gewürzen.	
<b>La Motte Classic Collection Syrah</b>	45,00
Sein Duft ist intensiv mit Aromen von Rosenblättern, Cranberries und Anis. Am Gaumen zeigt er sich saftig mit Anklängen von frischer Minze.	
<b>Nirvasco Barolo</b>	85,00
Klassischer, kraftvoller Barolo. Mit seinen vom Tannin gebändigten Aromen, die sich erst langsam entfalten, ist der Nirvasco ein Geschmackserlebnis.	
<b>Brunello di Montalcino</b>	93,00
Am Gaumen ist er perfekt ausgewogen und generös mit samtigen Tanninen und herrlichen Aromen von roten Früchten.	