

Antipasti - Vorspeisen

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

Insalate - Salate

Alle Salate mit hausgemachtem italienischen Dressing und hausgemachten Pizzabrötchen.

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

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} | |

Pasta - Nudelgerichte

- | | |
|---|-------|
| 51 Hausgemachte Lasagne | 16,90 |
| 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 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 | 19,50 |
| 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, Champignons, Speck ^{2,3} , Spiegelei, 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 Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

70 Gamberoni alla Baronessa	29,90
Riesengarnelen 5 Stück, halbiert, in der Schale tomatisiert und in Kräuterbutter überbacken	
72 Polpo alla Griglia	29,90
Gegrillter Octopus in Nussbutter	
73 Composizione di Pesce	32,00
Verschiedene Fischfilets und eine Garnele vom Grill	
74 Salmone alla Eoliana	27,50
Lachsfilet in Butter-Weißwein-Zitronensauce mit Kapern	
75 Tonno alla Griglia	28,90
Gegrilltes Thunfischsteak mit Bärlauchpesto	
76 Zanderfilet al Limone	25,50
In Butter-Zitronensauce	

Carne - Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

87 Scaloppina al Limone	25,90
Kalbsschnitzel in Butter-Zitronensauce	
88 Trio di Carne	27,90
Kalbsschnitzel, Schweinefilet und Putensteak in Pfeffer-Creme	
89 Scaloppina Saltimbocca	26,90
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken ² in Salbeisauce	
90 Rosa di Parma	25,90
Schweinefilet im Speckmantel ² und Rotweinsauce	
93 Tacchino alla Gorgonzola	23,90
Putensteak in Gorgonzolasauce ²	
94 Fegato Burro e Salvia	27,50
Gebratene Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce	

Dessert - hausgemacht

Pannacotta	7,90
Tiramisù	8,50
Crème Brûlée	8,00
Schokoladentörtchen mit heißem Kern + Kugel hausgemachtem Eis (ca. 15 Minuten)	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 ^{1,9}	0,20 l	3,00
Coca Cola Zero ^{1,11,9}	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, 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
Cappuccino		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 ¹		8,50
Campari Amalfi		8,50
Limoncello Spritz ¹		8,50
Aperol Spritz ^{1,10}		8,50
Ramazzotti Rosato		8,50

Spirituosen

Amaretto	2cl	3,50
Ramazzotti	2cl	3,50
Amaro Averna	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,50
Sambuca braun	2cl	3,50
Vecchia Romagna	2cl	5,00
Rémy Martin	2cl	6,00
Limoncello ¹	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,50
Malteser	2cl	3,50
Wodka	2cl	3,50
Frangeliko	2cl	4,00
Baileys	4cl	5,00

Longdrinks

Gin, Wodka, Bacardi oder Havanna		
4cl + 200ml Mischgetränk		9,00

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

Lambrusco rot oder weiß	0,25 l	7,00
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	7,50
Rot, trocken, fruchtig, ein frischer Rotwein		
Rosé	0,25 l	7,50
Trocken, fruchtig, ein frischer Roséwein		
Pinot Grigio	0,25 l	8,00
Weiß, trocken, fruchtig und frisch		
Weinschorle	0,25 l	7,00
Weiß oder rosé		
Hauswein weiß	0,25 l	7,50
Weiß, trocken, ein frischer Weißwein		
Regaleali	0,25 l	11,50
Weiß, trocken, Klassiker aus Sizilien		
Lugana	0,25 l	12,50
Weiß, trocken, frisch und würzig		

Weißwein Flaschenweine 0,75 l

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

Rotwein Flaschenweine 0,75 l

Nero d'Avola	25,00
Kraftvoll und doch geschmeidig	
Chianti	35,00
Frisch, fruchtig mit leichter Säure	
Cabernet Sauvignon	32,00
Herrlicher Wein mit kräftiger Struktur	
Barbera d'Alba	48,00
Kräftig im Geschmack, aber leicht im Genuss	
Primitivo	29,00
Fruchtig vollmundig	
Lambrusco Riuniti	22,50

