

Antipasto

1	Caprese G Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	9,00€
2	Carpaccio di Bresaola G - 2 italienischer Rinderschinken, Rucola, Parmesan und Pinienkerne	14,00€
3	Gamberetti Aglio e Olio B-D Garnelen, Cherrytomaten in Olivenöl-Knoblauchsauce	14,00€
4	Antipasto Parma G Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Mozzarella	13,00€
5	Antipasto Misto G 2 für 1 Person für 2 Personen	12,00€ 17,00€
6	Funghi Trifolati G gebratene Champignons in Knoblauch-Weißweinsauce	8,00€
7	Bruschetta Classica Tomaten, Basilikum, Olivenöl	7,00€
8	Bruschetta Rustica G Tomaten, Mozzarella, Oliven, Olivenöl, Basilikum	8,00€
9	Bruschetta Parma G Parmaschinken, Mozzarella, Parmesan, Rucola, Olivenöl	10,00€
10	Bruschetta Sardellen G Sardellen, Mozzarella, Olivenöl	8,00€
11	Bruschetta Salmone Mascarpone, Rucola, Räucherlachs und Parmesan	12,00€

Suppe

21	Tomatensuppe G - I	6,50€
22	Brokkoli-Cremesuppe G Cremig-fein pürierter Brokkoli, verfeinert mit Rahmsauce und frischem Basilikum.	7,00€
23	FrISChe Pilzcremesuppe G Cremige Rahmsauce mit gebratenen Pilzscheiben und frischen Kräutern	7,00€

Pasta

40	Napoli A-C-I Spaghetti, Tomatensauce	12,00€
41	Penne all'Arrabbiata A-C-G- I Peperoncino (Scharf) , Tomatensauce, Parmesan, Knoblauch	13,00€
42	Spaghetti Bolognese A-I	14,00€
43	Carbonara Originale A-C-G Spaghetti, Guanciale, Ei, Pecorino Romano	14,00€
44	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino A-G Olivenöl Extra Vergine, Peperoncino (Scharf), Knoblauch, Cherrytomaten, Parmesan, Rucola	14,00€
45	Tortellini Panna, Prosciutto e Funghi A-G Tortellini, Schinken, Champignons , Sahnesauce, Parmesan	14,00€
46	Penne Gorgonzola A-G Penne, Gorgonzola-Sahnesauce	13,00€
47	Gnocchi Quattro Formaggi G Gnocchi, vier verschiedene Käsesorten in Sahnesauce	14,00€
48	Quattro Stagioni A- I Penne, Paprika, Champignons, Spinat, Oliven, Tomatensauce (Vegetarisch)	14,00€
51	Spaghetti allo Scoglio A-C- I Meeresfrüchte, Knoblauch, Cherrytomaten, Petersilie, Tomatensauce	15,00€
52	Penne al Salmone A-D-G- I Salmone, Cherrytomaten, Knoblauch, Tomaten-Sahnesauce	17,00€
53	Ravioli Burro e Salvia A-C-G Ravioli Ricotta e Spinaci, Butter, Salbei, Parmesan	12,00€
54	Penne alla Montanara A-C-G-I -2 Steinpilze, Salsiccia, Cherrytomaten, Trüffelöl, Trüffelcreme	15,00€
55	Lasagne Classica A-C-G- I Bolognese, Mozzarella	14,00€
56	Spaghetti alla Puttanesca A-C-D-I -G-2 Sardellen, Oliven, Kapern, Knoblauch, Cherrytomaten, Tomatensauce	14,00€
57	Spaghetti alla Genovese A-C-G Pestosauce, Cherrytomaten, Parmesan, Pinienkerne	14,00€
58	Spaghetti ai Gamberoni A-B-I -D-G 2 Gamberoni, Cherrytomaten, Knoblauch-Tomatensauce	17,00€
59	Tagliatelle Pesto & Burrata G 2 Tagliatelle, Pesto, Burrata, Basilikum, Parmesan	17,00€

Insalata

31	Verde	Grüner Salat	8,00€
32	Mista G	Gemischter Salat	13,00€
33	Pollo G	Gemischter Salat, Hähnchenbrustfilet	16,00€
34	Tonno D-F	Gemischter Salat, Thunfisch, gekochtes Ei	14,00€
35	Greco G-3	Gemischter Salat, Schafskäse, Oliven	15,00€
36	Insalata Burrata & Parma G 3	Blattsalat, Rucola, Burrata, Parmaschinken, Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkerne	18,00€
37	Gamberetti B-D	Gemischter Salat, Garnelen	18,00€
38	Beilagensalat G	kleiner Gemischter Salat	8,00€

Fisch

mit Bratkartoffeln und Salat

61	Salmone Marinato B-D - I	Cherrytomaten, Knoblauch, Weißweinsauce	19,50€
62	Gamberoni B-D- I	Cherrytomaten, Knoblauch, Weißweinsauce	19,50€
63	Dorade Royal Filet B-D - I	Tomaten-Sahnesauce, Kapern, Oliven, Cherrytomaten	17,00€

Pizza Classica
aus dem Holz-Backofen

70	Margherita A-G-2 Tomatensauce, Mozzarella	13,00€
71	Salami A-G 1-2-3 Salami, Tomatensauce, Mozzarella	15,00€
72	Prosciutto A-G-2 Schinken, Tomatensauce, Mozzarella	15,00€
73	Tonno e Cipolla A-D-G-F-2 Thunfisch, Zwiebel, Tomatensauce, Mozzarella	15,00€
74	Caprese A-G-2 Cherrytomaten, Basilikum, Tomatensauce, Mozzarella	15,50€
75	Diavola A-G 1-2-3 Ventricina (Scharfe Salami), Tomatensauce, Mozzarella	16,00€
76	Capricciosa A-G-2 Artischocke, Schinken, Oliven, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella	16,00€
77	Quattro Formaggi A-G-2 Vier verschiedene Käse, Tomatensauce, Mozzarella	16,00€
78	Quattro Stagioni A-G-2 Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Tomatensauce, Mozzarella	16,00€
79	Napoli A-D-G 2-3 Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	15,50€
80	Parma A-G-2 Parmaschinken, Rucola, Tomatensauce, Mozzarella	17,00€
81	Datchie A-G-2 Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika, Tomatensauce, Mozzarella	16,50€
82	Genovese A-G-2 Pesto, Parmesan, Pinienkerne, Cherrytomaten (ohne Tomatensauce) Mozzarella	15,50€
83	Vegetaria A-G 2-3 Paprika, Champignons, Oliven, Spinat, Zwiebeln, Tomatensauce, Mozzarella	15,00€
84	Gamberetti A-B-D-G 2 Garnelen, Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella	17,00€
85	Spinaci A-G 2 Spinat, Knob., Tomatensauce, Mozzarella	15,00€
86	Frutti di Mare A-B-D-G 2 Meeresfrüchte, Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella	16,00€

87	Pollo A-G 2 Hähnchenbrustfilet, Knob., Champ., Tomatensauce, Mozzarella	15,00€
88	Italia A-G 2 Rucola, Mozzarella, Cherrytomaten, Tomatensauce	16,00€
89	Hawaii A-G 2-3 Schinken, Ananas, Tomatensauce, Mozzarella	15,00€
90	Funghi A-G 2 frische Champignons, Tomatensauce, Mozzarella	15,00€
91	Prosciutto & Funghi A-G-2	16,00€

Pizza Speciale

101	Tartufo A-G 2 Bresaola, Steinpilze, Rucola, Trüffelcreme, Parmesan, Tomatensauce, Mozzarella	19,50€
102	Speciale A-B-D-G 2 Lachsfilet, Spinat, Parmesan, Rucola, Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella	18,50€
103	Ortolana A-C-G 2 Spinat, Speck, Champ., Ei, Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella	15,50€
104	Carpaccio di Bresaola A-G 2 Bresaola, Pinienkerne, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten, Tomatensauce, Mozzarella	19,50€
105	Mozzafiato A-G 2 Ventricina (scharfe Salami), Gorgonzola, Oliven, Rucola, Tomatensauce, Mozzarella	17,00€
106	Boscaiola A-G 2 Steinpilze, Salsiccia, Trüffelöl, Rucola, Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella	17,00€
107	DaVinci A-G 2 Knoblauch, Hähnchenbrustfilet, Spinat, Champignons, Cherrytomaten, Tomatensauce, Mozzarella	17,00€
108	Amore A-G 2 Salsiccia, Trüffelöl, Zwiebel, Knoblauch, Rucola, Parmesan, Tomatensauce, Mozzarella	16,00€
109	Melanzane A-G 2 Aubergine, Schafskäse, Parmesan, Rucola, Tomatensauce, Mozzarella	17,00€
110	Finferli A-G 2 Pfifferlinge, Speck, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Tomatensauce, Mozzarella	16,00€
111	Pizza Bianca - Burrata al Salmone A-G 2 (Keine Tomatensauce), Räucherlachs, Mascarpone, Burrata, Rucola und Parmesan, Mozzarella	21,00€
112	Pizza Calabrese Burrata A-G 2 Nduja, Burrata und Rucola, Parmesan, Tomatensauce, Mozzarella (scharf).	19,00€

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Napoli A-2	8,00€
Spaghetti Bolognese A-2	10,00€
Pizza Margherita A-G-2	8,00€
Pizza Salami A-G-1-2-3	11,00€
Pizza Prosciutto A-G-3	11,00€
Pizza Funghi A-G-2	11,00€
Pizza Tonno A-G-D-2	11,00€

Dessert

Tiramisu Hausgemacht G	7,00€
Panna Cotta Hausgemacht G	6,00€
Tartufo G	6,00€
Affogato al caffè G	6,00€

Extra - Zutaten

Pommes Frites	6,00€	Kartoffeleck	7,00€
Rucola	1,50€	Tomate	1,00€
Spinat	1,00€	Champignons	1,00€
Zwiebeln	1,00€	Peperoni 2	1,00€
Artischocken 3	1,00€	Aubergine	3,00€
Zucchini	3,00€	Paprika	1,00€
Oliven 3	1,00€	Pesto	1,50€
Ei c	1,00€	Mais	1,00€
Parmaschinken	6,00€	Schinken	2,00€
Salami 1-2-3	2,00€	Ventricina (ScharfeSalami)	4,00€
Bolognese	2,00€	Thunfisch D-F	3,00€
+Hähnchenfilet	3,00€	Hähnchenfilet Ganz	7,00€
Speck	1,50€	Parmesan G	2,00€
Meeresfrüchte B-D	3,00€	Krabben B-D	4,00€
Garnelen.B-D	2,00€		
+Lachs D	3,00€	Lachsfilet Ganz	8,00€
Parmesan G	2,00€	Schafskäse G	3,00€
Gorgonzola G	2,00€	Mozzarella G	2,00€

Kalte Getränke Alkoholfrei

Coca-Cola	0,2L	3,30€	Wasser Gerolsteiner	0,25L	2,50€
Cola-Cola Light	0,2L	3,30€	Wasser Gerolsteiner	0,75L	6,30€
Cola-Cola Zero	0,2L	3,30€	Orangensaft	0,2L	3,50€
Mezzo Mix	0,2L	3,30€	Apfelsaft	0,2L	3,50€
Fanta	0,2L	3,30€	Ice Tea	0,33L	4,30€
Sprite	0,2L	3,30€	Apfelschorle	0,33L	4,30€
Bitter Lemon	0,2L	3,50€	Maracujaschorle	0,33L	4,50€
Tonic Water	0,2L	3,50€	Rhabarberschorle	0,33L	4,50€
Ginger Ale	0,2L	3,50€	Johannisbeerschorle	0,33L	4,50€

Warme Getränke

Kaffee	3,30€	Espresso	2,80€
Espresso Macchiato	3,80€	Doppio-Espresso	3,80€
Cappuccino _G	4,30€	Latte Macchiato _G	4,80€
Heiße Schokolade mit Sahne _G	4,80€		
Schwarzer Tee	3,00€	Pfefferminz Tee	3,00€
Kamillen Tee	3,00€	Grüner Tee	3,00€

Bier

Birra Moretti vom Fass	0,25L	3.80€
	0,4L	5.00€
Früh Kölsch vom Fass	0,25L	3.50€
	0,4L	4.80€
Pils Bitburger vom Fass	0,25L	3.50€
	0,4L	4.80€
Pils Bitburger alkoholfrei	0,33L	3,80€
Radler	0,25L	3.50€
	0,4L	4.80€
Benediktiner Hell	0,33L	4.00€
Benediktiner Hell alkoholfrei	0,33L	4.00€
Benediktiner Weissbier Naturtrüb	0,50L	5,50€
Benediktiner Weissbier Naturtrüb alkoholfrei	0,50L	5,50€
Malzbier	0,33L	4,00€

Longdrink - Spirituosen

Mango Lemon Spritz 0,0 (Alkoholfrei)	6,00€	Lime Lemon Spritz 0,0 (Alkoholfrei)	6,00€
Aperol Spritz	6,50€	Limoncello Spritz	6,50€
Jack Daniels-Coca-Cola	7,50€	Gin Tonic	7,50€
Vodka 2cl	3,00€	Vodka Lemon	7,50€
Jack Daniels 4cl	6,00€	Baileys 2cl	3,00€
Fernet-Branca 2cl	3,00€	Sambuca 2cl	3,00€
Jägermeister 2cl	2,00€	Limoncello 2cl	2,50€
Amaretto 2cl	3,00€	Ramazzotti 2cl	3,00€
Grappa 2cl	3,00€	Averna 2cl	3,00€
Grappa e Caffè 2cl	3,00€	Vecchia Romagna 2cl	3,00€

Prosecco

Bottega Spumante Millesimato Brut	0,1L	3,50€
--	------	--------------

Helles strohgelb. Feines fruchtiges Bouquet nach Apfel, Pfirsich sowie Akazienblüten. Trocken, lebendig, frisch und weich im Geschmack mit angenehmer Fülle und ausgewogener Säure.

Tenuta Sant'Anna Prosecco DOC Extra DRY	0,75L	22,00€
--	-------	---------------

Der Prosecco von Sant'Anna ist strohgelb in der Farbe mit hellen grünen Nuancen. Im Mund ist er überraschend kühl, kräftig mit fruchtigen Noten, die durch die cremige Perlage den Gaumen kitzeln.

Offene Weine

Rotweine

Lambrusco Perlwein aus Italien	0,1L	3,50€
	0,2L	5,80€

Montepulciano d'Abruzzo Magnum Citra	0,1L	3,80€
	0,2L	6,80€

Der Rotwein Montepulciano d'Abruzzo von Citra erstrahlt in rubinroter Farbe. Im Geschmack sticht das Bouquet dunkler Früchte und Gewürze heraus. Im Gaumen, wie in der Nase erinnert er an Pflaume und Brombeere. Der würzige Teil des Rotweines kommt klar zur Geltung, jedoch ist er trotzdem Tanninarm und man spürt auch die weiche Seite des Weines.

Merlot Magnum Agristella Anselmi	0,1L	3,80€
	0,2L	6,80€

Dieser Merlot ist von rubinroter Farbe, der mit der Reife auch granatfarbene Züge annimmt. Er riecht nach Jugend und ist trocken im Geschmack mit angenehmer Fruchtsüße. Ein herzhaft, robuster Wein, vollmundig mit harmonischen Tanninen.

Weißweine

Pinot Grigio	0,1L	3,80€
	0,2L	6,80€

Helles Strohgelb. Sortentypisches Bukett mit erfrischenden Noten von Zitrusfrüchten, die von dezenten Anklängen an Bittermandeln begleitet werden. Am Gaumen überaus frisch.

LUGANA	0,1L	3,80€
	0,2L	6,80€

Leuchtendes Strohgelb. Sanftes, feines und leicht fruchtiges Bukett. Am Gaumen trocken, frisch mit angenehmen Abgang.

Rosé

Cerasuolo	0,1L	3,80€
	0,2L	6,80€

Hellem kirschrot mit gefälligen rosa Reflexen ist in der Nase sehr fruchtig mit Zügen von Erdbeere, Mandel und Maulbeere.

Flaschenweine

Rotweine

Doppio Passo Primitivo Salento IGT 26,50€

In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund, schmelzig mit angenehmer Fülle, Charakter und einer feinen Restsüße aus Apulien.

Bardolino Classico Zeni 22,50€

Leuchtend rubinrot präsentiert sich dieser Bardolino vom Gardasee. Im Geruch ein delikates Bukett von Veilchen und Akazienblüten, dazu feine Fruchtaromen von Himbeere und Brombeere. Im Mund angenehm trocken, trotzdem sehr saftig und weich, mit einer schönen Frucht von roten Beeren. Die fruchtige Säure ist gut eingebunden und harmonisiert wunderbar mit dem leichten Charakter des Weines. Der Abgang ,mittellang und kompakt, wird dominiert von der knackigen Frucht.

Nero d`Avola Anadreo 20,50€

Intensives Rot mit violetten Spiegelungen. Im Bouquet deutliche Aromen von reifen Früchten und Marmelade. Im Geschmack ausgewogen und kraftvoll, körperreich mit einem anhaltendem Abgang. Die Rebflächen befinden sich im Gemeindegebiet von Mazara del Vallo , Provinz Trapani Sizilien. Für 8 Monate in Eichenholzfässern gereift.

Weißweine

Carminucci Casta Passerina doc 26,50€

Feine und delikate Aromen von Äpfel, Birnen und Zitrusfrüchten. Elegant, aromatisch und reichhaltig mit blumiger Intensität nach Jasmin.

Sacchetto Bianchetto Sauvignon Trevenezie IGT 22,50€

Wunderschön rund und weich ist der Sauvignon Bianchetto. Frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen, Sauvignontypischen Bouquet. Ein äußerst gelungener Wein aus Venetien.

LUGANA DOC CA' DEL PRATO 26,50€

Ein frischer, eleganter Wein mit leichten Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure, zugleich saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang aus Venetien.

Rosé

BARDOLINO CHIARETTO ZENI 25,00€

Leuchtendes Kirschrot mit erdbeerfarbenen Reflexen. Fruchtig-frische Nase mit Noten von Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen. Dazu etwas Trockenkräuter und Anklänge von Biskuit. Am Gaumen leicht, jung und frisch mit saftiger Säure. Wieder rote Beeren und dazu ein Hauch Mandel. Rundes, saftiges und sehr anregendes Finale aus Venetien.

Doppio Passo Primitivo Rosato Puglia IGT 24,00€

Das Aroma ist intensiv und unverwechselbar, einzigartig nach Brombeeren und roten Johannisbeeren. Das Bukett ist fruchtig, süß und würzig. Typische Merkmale der Primitivo-Trauben. Am Gaumen hat der Wein eine gute Struktur, gute Säure und ist vollmundig aus Apulien.

ALLERGENKENNZEICHNUNG UND ZUSATZSTOFFE

A = Glutenhaltige Getreide (z.B. Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
B = Krebstiere (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
D = Fische (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
F = Sojabohnen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
H = Schalenfrüchte (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
J = Senf (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
L = Schwefeldioxid (und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l)
N = Weichtiere (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- = keine kennzeichnungspflichtigen Allergene

C = Eier (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
E = Erdnüsse (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
G = Milch (und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose)
I = Sellerie (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
K = Sesamsamen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)
M = Lupinen (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

Zusatzstoffe

1 = „mit Farbstoff/en“
2 = „konserviert“
3 = „mit Antioxidationsmittel“
4 = „mit Geschmacksverstärker“
5 = „geschwefelt“
6 = „geschwärzt“
7 = „gewachst“
8 = „mit Phosphat/en“ (bei Fleischerzeugnissen)
9 = „mit Süßungsmittel“
10 = „mit Süßungsmitteln“
11 = „mit (einer) Zuckerart/en und Süßungsmittel/n“
12 = „nur bei Tafelsüßen zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel/n“: „auf der Grundlage von ...“
13 = „enthält eine Phenylalaninquelle“ (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“)
14 = „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“)
15 = „unter Schutzatmosphäre verpackt“
16 = „chininhaltig“
17 = „koffeinhaltig“
18 = „mit Milcheiweiß“ (bei Fleischerzeugnissen)
20 = „mit Taurin“
21 = „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ (bei Azo-Farbstoffen)
22 = „Mit Sauerstoff, unter Hochdruck, farbstabilisierend“ (bei Frischfleisch)
- = keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

Zusatzstoffe & Allergene Allgemein

• Ananas –	• Artischocken 3	• Asia Soße –	• Bacon 2, 3, 8, 15	• Bolognese –
• Creme Fraiche G	• Croutons A	• Ei C	• Feta G	• Hefe –
• Thunfisch D, F	• Gemüsebrühe –	• Gorgonzola G	• Hinterschinken 2, 3, 8	• Mehl A
• Hähnchenbrust –	• Jalapenos –	• Kapern –	• Käse G • Olivenöl –	• Lachs D
• Lasagne A, C	• Mais –	• Meeresfrüchte B, D	• Penne A	• Mozzarella Mini G
• Oliven, grün 3	• Peperoni 2	• Oliven, schwarz 6	• Parmesan G	• Peperoni 2
• Peperoni-Salami 1, 2, 3	• Tomatensoße –	• Pizza Chilis 2	• Rindersalami –	• Röstzwiebeln A
• Sahne G	• Sonnenblumenöl –	• Salami 1, 2, 3	• Sardellen D	• Shrimps B
• Serrano Schinken 2,3		• Spaghetti A	• Sucuk –	• Tabasco 14
• Geflügel-Würstchen 2, 3, 8		• Putenbrust geräuchert 2, 3, 8		