

Antipasti

Vorspeise

Bruschetta ^{1,2}

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Caprese ^{1,2,3,6}

Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum

Tagliere Salumi e Formaggi ²

Verschiedene Wurstwaren und Käseplatte

Vitello Tonnato ⁸

Kalbsfleischcarpaccio mit einer feinen Thunfischsoße

Carpaccio Cipriani

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanraspeln

Antipasto di Verdure

Gemüseplatte



7,00 €

8,50 €

14,50 €

14,50 €

13,50 €

12,50 €

Zuppa

Suppe

Zuppa di Pomodoro

Tomatensuppe

7,50 €

Insalate

Salate

Insalata Verde

Grüner Salat

6,50 €

Insalata Mista

Gemischter Salat

7,50 €

Insalata Italia

Großer gemischter Salat mit Schinken, Käse und Oliven

11,50 €

Insalata Nizza

Großer gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln

12,50 €

Insalata di Pomodori

Tomatensalat mit Zwiebeln

8,00 €

Insalata Terra

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen

12,50 €

Insalata Mare con Gamberetti e Calamari ricciate

Großer gemischter Salat mit Shrimps und Calamari

13,50 €

Unsere Salatvariationen werden mit Joghurt- oder Balsamico/Öl-Dressing angemacht.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Pizza

Ø 32 cm



Pizza Margherita <i>mit Tomatensoße & Mozzarella</i>	7,50 €
Pizza Salami ^{1,2} <i>mit Tomatensoße, Mozzarella & Salami</i>	8,50 €
Pizza Prosciutto ^{2,3} <i>mit Tomatensoße, Mozzarella & Schinken</i>	8,50 €
Pizza Funghi <i>mit Tomatensoße, Mozzarella & Champignons</i>	8,50 €
Pizza Capricciosa ^{2,3} <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons & Ei</i>	10,50 €
Pizza 4 Stagioni ^{2,3,4} <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons & Artischocken</i>	10,50 €
Pizza Veggie <i>mit Tomatensoße, Mozzarella & frischem Gemüse</i>	10,50 €
Pizza Tonno <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	10,50 €
Pizza ai 4 Formaggi ³ <i>mit Tomatensoße & 4 Sorten Käse</i>	11,00 €
Pizza Primavera <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Ruccola, Parmaschinken & Parmesanstreifen</i>	13,50 €
Pizza Burrata <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Kirschtomaten, Büffelmozzarella & Basilikum Pesto</i>	14,00 €
Pizza Salsiccia <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Kirschtomaten & italienische Wurst</i>	14,00 €
Focaccia <i>Pizzabrot weiß oder mit Tomatensoße</i>	6,50 €
Calzone <i>Mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Pilze</i>	10,50 €

- Für jede weitere Zutat -

<i>Mozzarella, Gorgonzola, Parmesanraspeln, Sardellen, Tomatenscheiben, Ruccola, Thunfisch</i>	2,50 €
--	--------

<i>Parmaschinken, Salsiccia</i>	3,00 €
---------------------------------	--------

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

pasta



Spaghetti

Spaghetti con passata di Pomodoro <i>Spaghetti mit hausgemachter Tomatensoße</i>	9,50 €
Spaghetti all'Aglio, Olio e Peperoncino <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (scharf)</i>	9,50 €
Spaghetti Carbonara ^{2,3,5} <i>Spaghetti mit Ei und Speck</i>	9,50 €
Spaghetti agli Scampi <i>Spaghetti mit Garnelen</i>	14,50 €
Spaghetti Vongole <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	14,50 €

Penne

Penne all'arrabbiata <i>Penne mit Tomatensoße, Knoblauch und Peperoni (scharf)</i>	9,50 €
Penne al Pesto di Basilico <i>Penne mit Basilikum Pesto</i>	9,50 €
Penne Primavera <i>Penne mit frischen Kirschtomaten, Rucola und Pecorinokäse</i>	12,50 €
Penne Bolognese <i>Penne mit Hackfleisch – Tomatensoße</i>	10,50 €

Tortellini

Tortellini alla Panna ^{2,3} <i>Tortellini mit Schinken und Sahnesoße</i>	10,50 €
--	---------

Tagliatelle

Tagliatelle al Salmone e Pomodorini <i>Bandnudeln mit Lachs und frischen Kirschtomaten</i>	14,50 €
Tagliatelle Monalisa con Parma, pomodorini, Champignons, Rucola e Parmigiano <i>Bandnudeln mit Parmaschinken, Kirschtomaten, frische Champignons, Rucola und Parmesanstreifen</i>	14,50 €

Pasta al Forno

Lasagne ^{1,2,3,5} <i>mit Hackfleisch, Tomatensoße, Bechamel und Mozzarella überbacken</i>	10,50 €
Pasta al Forno ^{1,2,3,5} <i>mit Hackfleisch, Ei, Schinken, Erbsen und Mozzarella überbacken</i>	10,50 €
Cannelloni con Ricotta e Spinaci ^{1,2,3,5} <i>mit Ricotta und Spinat Füllung und Mozzarella überbacken</i>	10,50 €

Carne

Fleischgerichte

Bistecca alla griglia <i>Gegrilltes Rumpsteak vom Angus</i>	19,50 €
Bistecca ai Porcini <i>Rinderstak mit Steinpilzen</i>	22,50 €
Filetto al Gorgonzola e Noci ² <i>Rinderfilet in einer Gorgonzola Walnusssoße</i>	23,50 €
Saltimbocca alla Romana ⁸ <i>Kalbsmedaillons in Weißweinsoße, Parmaschinken und Salbei</i>	22,50 €
Tagliata di Manzo <i>Rindersteakstreifen mit Rucola und Parmesanstreifen</i>	21,50 €
Filetto di Manzo alla griglia <i>Gegrilltes Rinderfilet</i>	22,50 €

Vergessen Sie nicht, die Garstufe des Fleisches zu erwähnen!



Rare

Medium Rare

Medium

Medium Durch

Durch

Contorni

Beilagen

Nudeln	5,50 €
Beilagen Salat	5,50 €
Gegrilltes Gemüse	5,50 €
Rosmarinkartoffeln	5,50 €
Pommes	4,50 €

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Pesce

Fischgerichte



Calamari alla griglia
Gegrillte Calamari

14,50 €

Gamberoni al Brandy e Speck
Garnelen in Speckummantelung und Brandysoße

17,50 €

Salmone affumicato alle Erbe
Geräucherter Lachs mit verschiedenen Kräutern

17,50 €

Orata alla griglia
Gegrillte Dorade

19,50 €

Sogliola al Limone
Seezunge in Zitronensoße

20,50 €

Ab 2 Personen inkl. Beilage

--- Tagesaktuell nach Wahl des Chefs ---

Grigliata Mista
Gegrillte Fischplatte

65,50 €

Contorni

Beilagen

Nudeln

5,50 €

Beilagen Salat

5,50 €

Gegrilltes Gemüse

5,50 €

Rosmarinkartoffeln

5,50 €

Pommes

4,50 €

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Dolci

Nachtisch

Panna Cotta ¹
(selbstgemacht)

5,50 €



Panna cotta ist ein puddingartiges italienisches Dessert, welches aus Rahm bzw. Schlagsahne, Zucker und heutzutage meist auch Gelatine zubereitet wird. Traditionell wird lediglich die Sahne aufgekocht und reduziert, daher auch der Name.

Tiramisù ^{1, 10}
(selbstgemacht)

6,50 €



Das Tiramisu ist ein Dessert aus der italienischen Region Venetien, das weit über seinen Entstehungsort hinaus bekannt wurde. Es besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuit eingetunkt im Kaffee und Amaretto, einer Creme aus Mascarpone, Eigelb (man kann es auch ohne Eigelb machen), Zucker und zum Schluss mit Kakaopulver bestreut.

Fragen Sie unser Team, nach weiteren Desserts!

Bevande Analcoliche

Alkoholfreie Getränke



Teinacher Wasser mit Kohlensäure	0,25 l. 2,10 €	0,75 l. 4,50 €
Teinacher Stilles Wasser	0,25 l. 2,10 €	0,75 l. 4,50 €
Sprite	0,2 l. 2,10 €	0,4 l. 3,40 €
Coca-Cola ^{1, 4, 10}	0,2 l. 2,10 €	0,4 l. 3,40 €
Coca-Cola light ^{1, 4, 10}	0,2 l. 2,10 €	0,4 l. 3,40 €
Spezi ^{1, 4, 10}	0,2 l. 2,10 €	0,4 l. 3,40 €
Fanta ^{1, 3, 4}	0,2 l. 2,10 €	0,4 l. 3,40 €
Bitter Lemon ^{3, 8, 11}	0,2 l. 2,10 €	0,4 l. 3,40 €
Apfelsaft	0,2 l. 2,10 €	0,4 l. 3,30 €
Apfelsaft-Schorle	0,2 l. 2,00 €	0,4 l. 3,20 €
Orangensaft	0,2 l. 2,10 €	0,4 l. 3,30 €
Orangensaft-Schorle	0,2 l. 2,00 €	0,4 l. 3,20 €
Johannisbeersaft	0,2 l. 2,10 €	0,4 l. 3,30 €
Johannisbeersaft-Schorle	0,2 l. 2,00 €	0,4 l. 3,20 €
Eistee ¹	0,2 l. 2,10 €	0,4 l. 3,40 €

Birre

Bier

Export vom Fass	0,3 l. 2,60 €	0,4 l. 3,20 €
Radler	0,3 l. 2,40 €	0,4 l. 2,90 €
Pils vom Fass		0,3 l. 2,80 €
Kristallweizen		0,5 l. 3,60 €
Hefe vom Fass	0,3 l. 2,60 €	0,5 l. 3,60 €
Hefe dunkel		0,5 l. 3,60 €
Monatsbier (monatlich wechselnd)		0,33 l. 3,10 €



Vini

weine

Weinschorle <i>Rosé / Weiß / Rot</i>	4,50 €
---	--------



Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Aperitivi

Aperitiv

Glas Prosecco ⁶	0,1 l.	4,90 €
Flasche Prosecco ⁶	0,75 l.	31,00 €
Martini Bianco ⁶		4,50 €
Martini Rosso ⁶		4,50 €
Campari Soda ²		5,50 €
Campari Orange ⁴		5,50 €
Aperol Spritz ^{1, 2, 6, 11}		5,90 €
Aperitivo Rosato Ramazzotti ⁶		5,90 €



Longdrinks

Bacardi Orange	5,90 €
Bacardi Cola ⁴	5,90 €
Wodka Orange ¹¹	5,90 €
Wodka Lemon ¹¹	5,90 €
Gin Tonic ¹¹	5,90 €
Gin Lemon ¹¹	5,90 €

Amari

Magenbitter

Fernet Branca	3,90 €
Amaro Averna	3,90 €
Ramazzotti	3,90 €
Jägermeister	3,90 €

Liquori

Likör / Spiritosen

Sambuca	3,90 €
Amaretto	3,90 €
Limoncello	3,90 €
Haselnussschnaps	3,90 €
Amaro del Capo	3,90 €
Williams	3,90 €
Grappa	3,90 €

Whisky / Brandy

Jack Daniels	5,50 €
Baileys	5,50 €

Bevande Calde

Warme Getränke



Tasse Tee	1,90 €
Espresso ¹⁰	2,10 €
Espresso Doppio ¹⁰	4,10 €
Espresso Coretto mit Grappa oder Sambuca o ¹⁰	4,50 €
Cappuccino ¹⁰	2,80 €
Latte Macchiato ¹⁰	3,50 €
Tasse Kaffee ¹⁰	2,10 €
Heiße Schokolade	2,90 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

Bei losen abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoffezulassungsverordnung (ZZuLV)

1	mit Farbstoff	7	gewachst
2	mit Konservierungsstoff	8	mit Süßungsmittel/enthält Phenylalaninquelle
3	mit Antioxidationsmittel	9	mit Phosphat
4	mit Geschmacksverstärker	10	Koffeinhaltig
5	geschwefelt	11	chininhaltig
6	geschwärzt		
