

## Aperitivi

|  |     |       |       |
|--|-----|-------|-------|
| Bitterino <sup>18</sup> , alkoholfrei                    | 0%  | 10cl  | 3,50  |
| Sherry dry oder medium                                   | 20% | 5cl   | 4,50  |
| Martini weiß, rot oder dry                               | 18% | 5cl   | 4,50  |
| Cynar Soda oder pur                                      | 16% | 4cl   | 4,50  |
| Aperol <sup>18</sup>                                     | 15% | 4cl   | 4,50  |
| Campari <sup>18</sup>                                    | 25% | 4cl   | 4,90  |
| Campari <sup>18</sup> Orange, Campari <sup>18</sup> Soda | 25% | 4cl   | 5,50  |
| Glas Prosecco Spumante                                   | 11% | 10cl  | 4,20  |
| Glas Prosecco Spumante mit Aperol <sup>18</sup>          | 13% | 12cl  | 5,20  |
| Prosecco Spumante 0,75l-Flasche                          | 11% | 0,75l | 24,00 |

# Antipasti

|  |       |
|--|-------|
| <b>Bruschetta<sup>1</sup></b>  | 4,20  |
| Geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch                                 |       |
| <b>Piadina</b>   |       |
| Pizzabrot mit Oliven <sup>17</sup> und Rosmarin <sup>1</sup>                         | 4,80  |
| mit Tomaten und Knoblauch <sup>1</sup>   | 4,80  |
| mit Käse und Petersilie <sup>1,7</sup>   | 4,80  |
| <b>Caprese<sup>7</sup></b>   | 7,50  |
| Mozzarella und Tomaten mit frischem Basilikum  |       |
| <b>Radicchio alla Griglia<sup>1,7</sup></b>  | 7,90  |
| Gegrillter Radicchio mit Parmesanspänen  |       |
| <b>Piatto di Verdure Miste</b>   | 10,90 |
| Gemischte Platte mit gegrilltem Gemüse   |       |
| <b>Salmone Affumicato su Rucola<sup>1,4</sup></b>                                    | 8,50  |
| Geräucherter Lachs auf Rucola mit gerösteten Brot und Butter und rotem Pfefferbeeren |       |
| <b>Prosciutto di Parma con Melone</b>  | 10,50 |
| Parmaschinken auf Melone   |       |
| <b>Carpiaccio vom Rinderfilet<sup>7,9</sup></b>                                      | 12,50 |
| Rinderfiletcarpaccio, mariniert, mit Rucola, Sellerie und Parmesanspänen             |       |
| <b>Insalata Mare<sup>2,4,9,14</sup></b>  | 11,90 |
| Meeresfrüchtesalat   |       |
| <b>Antipasto Misto<sup>2,4,7</sup></b>   | 11,90 |
| Gemischter Vorspeisenteller  |       |
| <b>Carpaccio di Pesce Misto<sup>2,4</sup></b>  | 11,50 |
| Fischcarpaccio aus Lachs, Seeteufel und Garnelen                                     |       |

# Insalate

|  |      |
|--|------|
| <b>Insalata Verde</b><br>Grüner Salat (mit oder ohne Zwiebeln)   | 4,60 |
| <b>Insalata di Pomodoro</b><br>Tomatensalat (mit oder ohne Zwiebeln)   | 4,60 |
| <b>Insalata Mista</b><br>Gemischter Salat der Saison, Tomaten, Karotten, Gurke   | 5,00 |
| <b>Insalata di Radicchio<sup>1,7</sup></b><br>Radicchiosalat mit Balsamico-Creme und Parmesanspänen                        | 7,50 |
| <b>Insalata di Rucola<sup>7</sup></b><br>Rucolasalat mit Parmesanspänen  | 7,50 |
| <b>Carciofi Marinati<sup>1,7</sup></b><br>Marinierte Artischockenherzen an feiner Balsamico-Vinaigrette mit Parmesanspänen | 8,50 |
| <b>Insalata Vegana</b><br>Gemischter Salat mit gebratenem Gemüse und Nüssen  | 8,50 |
| <b>Insalata Grande<sup>3,4</sup></b><br>Verschiedene Salate der Saison, Tomaten, Karotten, Gurke, Thunfisch und Ei         | 7,90 |
| <b>Insalata di Feta<sup>7</sup></b><br>Verschiedene Salate der Saison, Tomaten, Gurke, Fetakäse                            | 7,50 |
| <b>Insalata di Pollo</b><br>Verschiedene Salate der Saison, Tomaten, Karotten, Gurke mit Hähnchenbruststreifen             | 9,50 |

## Minestre

|  |      |
|--|------|
| Zuppa di Pomodoro <sup>1,7</sup><br>Tomatencremesuppe                  | 4,90 |
| Zuppa di Verdure <sup>1</sup><br>Gemüsesuppe                           | 4,90 |
| Zuppa di Formaggi <sup>1,7</sup><br>Suppe mit verschiedenen Käsesorten | 6,00 |

# Pasta

|  |       |
|--|-------|
| Spaghetti Pomodoro e Basilico <sup>1,7</sup><br>mit Tomaten und Basilikum  | 6,50  |
| Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino <sup>1</sup><br>mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino (scharf) und Petersilie | 6,50  |
| Spaghetti con Sugo di Carne <sup>1,7</sup><br>mit Hackfleischsoße aus reinem Rindfleisch                         | 7,50  |
| Spaghetti Carbonara all'Italiana <sup>1,3,7</sup><br>mit Speck, Ei und Parmesan                                  | 7,90  |
| Spaghetti Mare <sup>1,2,4,14</sup><br>mit Meeresfrüchten und Garnelen  | 12,50 |
| Tortelloni <sup>1,7</sup> Panna e Prosciutto<br>mit Schinken und Sahne   | 7,90  |
| Spaghetti all'Amatriciana <sup>1,7</sup><br>mit Tomaten, Zwiebeln und Speck                                      | 7,90  |
| Penne all'Arrabbiata <sup>1,7</sup><br>mit Tomaten, Zwiebeln und scharfen Peperoncini                            | 7,50  |
| Penne con Salsiccia Piccante <sup>1,7</sup><br>mit pikanter italienischer Salsiccia                              | 8,90  |
| Penne ai Formaggi <sup>1,7</sup><br>mit verschiedenen Käsesorten   | 8,90  |
| Penne dello Chef al Forno <sup>1,7</sup><br>mit Schinken, Pilzen und Erbsen, mit Käse überbacken                 | 8,90  |
| Lasagne al Forno <sup>1,7</sup><br>mit Rindfleisch, Tomaten und Besciamella, mit Käse überbacken                 | 8,90  |
| Lasagne alle Verdure <sup>1,7</sup><br>mit frischem Gemüse der Saison  | 9,50  |

# Carne

Unsere Piccata Milanese servieren wir mit Spaghetti und Gemüse,  
alle weiteren Fleischgerichte mit Kartoffeln und Gemüse

|  |       |
|--|-------|
| <b>Scaloppina al Vino Bianco<sup>1</sup></b><br>Escalops in Weißweinsauce                                    | 13,50 |
| <b>Scaloppa Gorgonzola<sup>1,7</sup></b><br>Escalops in Gorgonzolasauce mit rotem Pfeffer                    | 14,90 |
| <b>Piccata Milanese<sup>1,3,7</sup></b><br>Escalops in einem Mantel aus Parmesankäse und Ei                  | 15,50 |
| <b>Saltimbocca alla Romana<sup>1</sup></b><br>Escalops belegt mit Salbei und Parmaschinken                   | 14,90 |
| <b>Scaloppa di Pollo alla Diavola</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Oliven, Tomaten und Knoblauch, leicht pikant | 12,90 |
| <b>Paillard</b><br>Dünn geklopfte Rinderlende vom Grill  | 16,90 |
| <b>Costata di Manzo</b><br>Rinderlende vom Grill (mind. 200g)  | 18,90 |
| <b>Costata di Manzo alle Cipolle<sup>1</sup></b><br>Rinderlende (mind. 200g) mit gedünsteten Zwiebeln        | 19,50 |
| <b>Marengo<sup>1</sup></b><br>Rinderlendenspitzen in Rotweinsauce mit Champignons                            | 19,50 |

# Pesce

Alle Fischgerichte servieren wir mit Kartoffeln und Gemüse

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Calamari alla Griglia<sup>4</sup></b><br>Tintenfische vom Grill  | <b>14,50</b> |
| <b>Filetto di Salmone al Prosecco<sup>1,4</sup></b><br>Lachsfilet mit Tomatenwürfeln in Proseccosoße                              | <b>15,90</b> |
| <b>Filetto di Luccio<sup>1,4</sup></b><br>Zanderfilet in Weißweinsöße   | <b>17,90</b> |
| <b>Misto alla Griglia<sup>2,4</sup></b><br>Fischplatte vom Grill mit Lachsfilet, Zanderfilet, Tintenfisch und einer Riesengarnele | <b>23,90</b> |

# Pizze

Alle Pizzen sind mit Tomatensoße und Käse belegt und haben einen Durchmesser von 28 cm

|  |       |
|--|-------|
| <b>Margherita</b> <sup>1,7</sup><br>mit Oregano  | 5,50  |
| <b>Prosciutto e Funghi</b> <sup>1,7</sup><br>mit Vorderschinken <sup>16</sup> und Pilzen     | 6,90  |
| <b>Hawaii</b> <sup>1,7</sup><br>mit Vorderschinken <sup>16</sup> und Ananas                  | 6,90  |
| <b>Contadina</b> <sup>1,7</sup><br>mit Salami <sup>15</sup> , Pilzen und Peperoni            | 6,90  |
| <b>Salami e Peperoni</b> <sup>1,7</sup><br>mit Salami <sup>15</sup> und Peperoni             | 6,90  |
| <b>Spinaci ed Aglio</b> <sup>1,7</sup><br>mit Spinat und Knoblauch                           | 6,90  |
| <b>Verdure</b> <sup>1,7</sup><br>mit frischem Gemüse der Saison                              | 7,50  |
| <b>Ai Formaggi</b> <sup>1,7</sup><br>mit verschiedenen Käsesorten (oder nur mit Gorgonzola)  | 7,90  |
| <b>Tonno, Cipolle e Caperi</b> <sup>1,4,7</sup><br>mit Thunfisch, Zwiebeln und Kapern        | 8,50  |
| <b>Calzone</b> <sup>1,7</sup><br>mit Schinken, Champignons, Peperoni, Salami                 | 7,90  |
| <b>Carbonara</b> <sup>1,3,7</sup><br>mit Speck und Ei  | 7,50  |
| <b>Carciofini ed Olive</b> <sup>1,7</sup><br>mit Artischockenherzen und Oliven <sup>17</sup> | 7,90  |
| <b>Parma e Rucola</b> <sup>1,7</sup><br>mit Parmaschinken und Rucola                         | 10,90 |
| <b>Frutti di Mare</b> <sup>1,2,4,7,14</sup><br>mit Meeresfrüchten                            | 11,80 |



## Caffè e Tè

|   |      |
|---|------|
| Espresso  | 2,20 |
| Espresso Corretto<br>mit Grappa, Amaretto, Sambuca oder Vecchia Romagna | 4,00 |
| Cappuccino <sup>7</sup>   | 3,00 |
| Affogato del Caffè - Vanilleeis im Espresso                             | 3,80 |
| Latte Macchiato <sup>7</sup>  | 3,80 |
| Tasse Kaffee  | 2,80 |
| Glas Tee  | 2,90 |

## Digestivi e Grappe

|                                  |       |     |      |
|----------------------------------|-------|-----|------|
| Ramazotti                        | 30%   | 2cl | 3,60 |
| Averna                           | 32%   | 2cl | 3,60 |
| Cynar                            | 16,5% | 2cl | 3,60 |
| Fernet Branca, Fernet Menta      | 42%   | 2cl | 3,60 |
| Sambuca Molinari                 | 40%   | 2cl | 3,60 |
| Amaretto                         | 30%   | 2cl | 3,60 |
| Vecchia Romagna Etichetta Nera   | 38%   | 2cl | 3,80 |
| Grappa Trentina<br>aus Trentino  | 40%   | 2cl | 3,60 |
| Grappa di Prosecco<br>aus Veneto | 42%   | 2cl | 4,80 |
| Grappa 18 Lune                   | 41%   | 2cl | 4,80 |

## Vini Aperti

|   |             |      |       |      |
|---|-------------|------|-------|------|
| Vino della Casa <sup>12</sup><br>Hauswein rot oder weiß | Glas 0,125l | 2,80 | 0,25l | 4,50 |
| Lambrusco <sup>12</sup><br>Lieblicher Perlwein, rot     | Glas 0,125l | 2,80 | 0,25l | 4,50 |

Für weitere Weine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte

## Birre

|                                   |       |      |
|-----------------------------------|-------|------|
| Premium Pils <sup>1</sup>         | 0,33l | 3,10 |
| Helles Bier <sup>1</sup>          | 0,5l  | 3,50 |
| Dunkles Bier <sup>1</sup>         | 0,5l  | 3,50 |
| Helles Hefeweizen <sup>1</sup>    | 0,5l  | 3,80 |
| Dunkles Hefeweizen <sup>1</sup>   | 0,5l  | 3,80 |
| Leichtes Weizen <sup>1</sup>      | 0,5l  | 3,80 |
| Russ                              | 0,5l  | 3,50 |
| Radler <sup>1</sup>               | 0,5l  | 3,40 |
| Alkoholfreies Bier <sup>1</sup>   | 0,5l  | 3,50 |
| Alkoholfreies Weizen <sup>1</sup> | 0,5l  | 3,80 |

## Bibite Analcoliche

|   |           |            |
|---|-----------|------------|
| Adelholzener<br>Wasser mit Kohlensäure  | 0,2l 2,60 | 0,75l 4,50 |
| Adelholzener<br>Wasser ohne Kohlensäure | 0,2l 2,60 | 0,75l 4,50 |
| Limonade<br>Zitrone oder Orange         | 0,2l 2,00 | 0,4l 3,30  |
| Cola <sup>18,19,22</sup>                | 0,2l 2,00 | 0,4l 3,30  |
| Cola Mix <sup>18,19,22</sup>            | 0,2l 2,00 | 0,4l 3,30  |
| Apfelsaftschorle                        | 0,2l 2,00 | 0,4l 2,80  |
| Apfelsaft                               | 0,2l 2,50 | 0,4l 3,80  |
| Orangensaft                             | 0,2l 2,50 | 0,4l 3,80  |
| Grapefruitsaft                          | 0,2l 2,50 | 0,4l 3,80  |
| Traubensaft                             | 0,2l 2,50 | 0,4l 3,80  |
| Kirschnektar                            | 0,2l 2,50 | 0,4l 3,80  |
| Johannisbeernektar                      | 0,2l 2,50 | 0,4l 3,80  |
| Saftschorle                             | 0,2l 2,50 | 0,4l 3,30  |

Die folgenden Zutaten lösen 90% aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Zusätzlich kennzeichnungspflichtig für Speisen:

- 15 ohne Konservierungsstoffe
- 16 mit Phosphat
- 17 geschwärzt

Kennzeichnungspflichtig für Getränke:

- 18 mit Farbstoff
- 19 koffeinhaltig
- 20 mit Süßungsmitteln
- 21 enthält Phenylaminquellen
- 22 enthält Phosphorsäure