



APERITIVI – APERITIFS

Champagne Canarad-Duchêne Brut 0,1l	14,50 €
Champagne Conarad-Duchêne Rosé 0,1l	16,00 €
Prosecco di Valdobbiade 0,1l	8,50 €
Prosecco di Valdobbiadene Rosé 0,1l	9,50 €
Veltins Pils vom Fass 0,3l	3,50 €
Kir Royal mit Champagner 0,1l	14,50 €
Limoncello Spritz	8,00 €
Prosecco Aperol 0,1l	8,00 €
Aperol Spritz auf Eis mit Prosecco di Valdobbiadene · 0,2 l	8,00 €
Hugo auf Eis 0,2l	8,00 €
Bitterino Sanbittèr Pur / Soda / Orangensaft 0,1l	6,00 €
Martini Bianco / Rosso / Dry 4cl	7,00 €
Sherry Medium / Dry 4cl	6,00 €
Cynar Soda 4cl	6,00 €
Campari Soda / Orange 4cl	7,50 €
Gin Tonic Hendrick's Gin und Thomas Henry Tonic Water · 4cl	15,50 €
Gin Mare mit Thomas Henry · 4cl	14,50 €
Whisky Cola Woodford Reserve Bourbon Whisky · 4cl	13,50 €
Wodka Lemon Absolut Wodka · 4cl	13,50 €
Wodka Red Bull Absolut Wodka · 4cl	13,50 €
Punt e Mes 4cl	7,00 €
Pernod mit Soda 4cl	7,00 €
Portwein 4cl	7,00 €
Negroni	13,50 €

Für eine größere Auswahl an edlen Schaumweinen und Weinen fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte





BIRRE – BIERE

Veltins Pils vom Fass 0,3 l	3,50 €
Veltins Pils vom Fass 0,5 l	6,00 €
Veltins Pils Alkoholfrei 0,33 Fl.	3,50 €
Maisel's Weisse Original Hefeweizen 0,5 L Fl.	5,50 €
Maisel's Weisse Original Alkoholfrei Hefeweizen 0,5 L Fl.	5,50 €
Pülleken Helles Mildes Helles · 0,33 Fl.	3,50 €
Grevensteiner Original naturtrübes Kellerbier mit feinem Malzaroma · 0,33 Fl.	3,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Surgiva Frizzante 0,25 l	3,50 €
Acqua Surgiva Frizzante 0,75 l	7,50 €
Acqua Surgiva Liscia (stilles Wasser) 0,25 l	3,50 €
Acqua Surgiva Liscia (stilles Wasser) 0,75 l	7,50 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi 0,2 l	3,50 €
Orangensaft, Traubensaft, Maracujasaft, Apfelsaft , 0,2 l	3,50 €
Apfelsaft-Schorle 0,2 l	3,50 €
Orangina 0,2 l	4,00 €

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen-Karte





PIZZE – PIZZA

- | | |
|---|---------|
| 1. Pizza Margherita | 12,00€ |
| Tomatensauce, Käse | |
| 2. Pizza Sardelle | 14,50€ |
| Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Knoblauch | |
| 3. Pizza Cipolle | 13,50€ |
| Tomatensauce, Käse, Cipolle | |
| 4. Pizza Aglio | 13,50€ |
| Tomaten, Käse, Knoblauch | |
| 5. Pizza Prosciutto | 14,00€ |
| Tomatensauce, Käse, Formvorderschinken | |
| 6. Pizza Salame | 14,00€ |
| Tomatensauce, Käse, Salami | |
| 7. Pizza Funghi | 14,00 € |
| Tomaten, Käse, Champignons | |
| 8. Pizza Taormina | 15,00 € |
| Tomaten, Käse, Salami, Formvorderschinken | |
| 9. Pizza Siracusa | 15,00 € |
| Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons | |
| 10. Pizza Rossano | 15,00 € |
| Tomatensauce, Käse, Formvorderschinken, Champignons | |
| 11. Pizza Mafia | 15,00 € |
| Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven | |
| 12. Pizza Janine | 15,00 € |
| Tomatensauce, Käse, Spinat, Gorgonzolakäse | |
| 13. Pizza Regina | 16,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Formvorderschinken, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Spiegelei, Artischocken | |
| 14. Pizza Calabrese | 16,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Paprika, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Champignons, Peperoncini (scharf) | |
| 15. Pizza Fiorentino | 17,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Formvorderschinken, Salami, Champignons, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Artischocken, Sardellen, Oliven | |
| 16. Pizza M.M | 15,00 € |
| Tomatensauce, Käse, Formvorderschinken, Salami, Champignons | |
| 17. Pizza Vegetariana | 15,00 € |
| Tomatensauce, Käse, frisches Gemüse der Saison | |
| 18. Pizza Quattro Formaggi | 15,50 € |
| Tomatensauce, Mozzarella-, Edamer-, Emmentaler- und Gorgonzolakäse | |
| 19. Pizza Quattro Stagioni | 15,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Formvorderschinken, Paprika, Champignons, Artischocken | |
| 20. Pizza Peperoni Wurst | 14,50€ |
| Tomatensauce, Käse, Peperoni-Wurst | |
| 22. Pizza Parma | 19,00€ |
| Tomatensauce, Käse, Parma Schinken, Mozzarella, Rucola, Grana Padano Käse | |
| 23. Pizza Gamberi | 22,00€ |
| Tomatensauce, Käse, Garnelen, Mozzarella, Basilikum | |



24. Pizza Salmone	17,00 €
Tomatensoße, Käse, Räucherlachs, Spinat	
25. Pizza Diavola	16,50 €
Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst, karamellisierte rote Zwiebel aus Tropea	
26. Pizza Tartufo	29,00 €
Tomatensoße, Mozzarella, schwarzer Trüffel	
27. Pizzabrot Rossa	7,00 €
Tomatensoße, Knoblauch	
28. Pizzabrot Bianca	7,00 €
Olivenöl, Oregano	
29. Pizza Nutella	14,50 €
Pizza mit Nutella Haselnusscreme	
Extras I	2,50 €
Käse, Salami, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Peperoni-Wurst, Ei, sonstiges	
Extras II	3,50 €
Thunfisch, Mozzarella, Spinat, Rucola	



ANTIPASTI – VORSPEISEN

Mozzarella Caprese	12,00 €
Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl	
Burrata	14,50
Vitello Tonnato Classico	14,00 €
Zartes, dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern	
Insalata di Pesce	22,00 €
Salat aus Meeresfrüchten	
Carpaccio di Manzo	18,50 €
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf frischem Rucola und gehobeltem Parmesan	
Carpaccio di Salmone	17,50 €
Hauchdünn geschnittener Lachs mariniert in rosa Pfeffer	
Tatar di Tonno	22,00 €
Thunfischtatar serviert mit Avocado, Mango, Gurken und Sesam	
Antipasto Fiorentino (ab 2 Personen)	22,00 €
Köstliche Auswahl aus wechselnden Antipasti Variationen	
Antipasto Ludovico	22,00 €
Zarter, gebratener Oktopus auf cremiger Kartoffelcreme serviert mit Zuckerschoten	
Melanzana alla Rossanese	16,50 €
Saftige Scheiben Aubergine in Tomatensoße mit Büffel-Mozzarella überbacken	
Babycalamaretti auf Rucola	18,50 €
Zart frittierte Baby-Calamaris, serviert auf einem Bett aus frischem Rucola	
Gamberi	45,00 €
1000g saftige Garnelen mit frischen Kräutern aus dem Wok	





ZUPPE – SUPPE

- Minestrone** 9,50 €
Italienische Gemüsesuppe mit einer reichen Auswahl an frischem saisonalen Gemüse
- Crema di Pomodoro** 9,50 €
Samtige Tomatensuppe mit einem Klecks Crème fraîche



INSALATE – SALATE

- Insalata Mista** 8,50 €
Bunte Mischung aus saisonalen Blattsalaten
- Insalata di Pomodoro, Cipolla e Basilico** 8,50 €
Tomatensalat mit roten Zwiebeln aus Tropea und Basilikum
- Insalata di Rucola con Parmigiano** 12,50 €
Rucolasalat, verfeinert mit gehobeltem Parmesankäse und Pinienkernen
- Orientale** 18,50 €
Bunter Blattsalat mit Avocado, Datteln, Walnüssen und Ziegenkäse
- Insalata Italia** 16,50 €
Bunter Salat mit Formvorderchinken, Emmentaler Käse, gekochtem Ei, Thunfisch mit Essig-Öl-Dressing
- Insalata California** 24,50 €
Gemischter Salat mit zarten Filetstreifen mit Essig-Öl-Dressing



PASTA – NUDELN

Jedes Pastagericht gibt es auch als kleine Portion (2,00 € Abzug)

- Spghettini Parma** 14,50 €
Spghettini mit fruchtigen Cocktailtomaten frischem Basilikum und gehobeltem Parmesankäse
- Tagliatelle alla Bolognese** 16,50 €
Bandnudeln serviert mit Bolognesesoße aus Hackfleisch
- Spaghetti Carbonara Originale** 16,50 €
Spaghetti mit cremiger Carbonara aus Ei, Pecorino und Guanciale
- Spghettini Aglio, Olio e Peperoncino** 14,50 €
Spghettini mit einer scharfen Knoblauch-Öl-Chili-Soße
- Spghettini alle Vongole Veraci** 18,50 €
Spghettini serviert mit frischen Venusmuscheln mit Cocktailtomaten, Knoblauch, mit Weißwein abgelöscht
- Spghettini Frutti di Mare** 20,50 €
Spghettini serviert mit frischen Meeresfrüchten mit Cocktailtomaten, Knoblauch, mit Weißwein abgelöscht
- Penne all'Arrabiata** 14,50 €
Penne-Nudeln mit Oliven, Basilikum und feuriger Chili-Cocktailtomaten-Soße
- Tagliatelle al Filetto** 24,50 €
Bandnudeln mit Filetspitzen, Cocktailtomaten, Basilikum und einem Schuss Sahne



Tagliatelle al Salmone	22,50€
Bandnudeln mit frischem Lachs in cremiger Sahnesoße	
Spaghetti Mario im Parmesanlaib	22,00€
Spaghetti aus dem Parmesanlaib serviert mit Auberginen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten und frischem Basilikum	
Lasagna Classica al Forno	16,50 €
Klassische Lasagne mit Bolognesesoße und Bechamel	
Tagliolini al Tartufo Nero	29,50 €
Tagliolini mit schwarzem Trüffel mit gehobeltem Parmesan	
als Vorspeise	24,50 €
Gnocchi alla Mario	22,50€

Gnocchi in cremiger Safrensoße mit Garnelen



CARNE DI VITELLO – KALBFLEISCH

Scaloppina al Limone	27,50 €
Kalbsschnitzel mit einer frischen Zitronensoße	
Scaloppina alla Milanese	27,50 €
Knusprig paniertes Wiener Kalbsschnitzel	
Saltimbocca alla Romana	27,50 €
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei, serviert in einer Weißweinssoße	
Scaloppina ai Funghi	27,50 €
Saftige Kalbsschnitzel mit Champignons in Rahmssoße	
Vitello all'Uccelletto	27,50 €
Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmssoße	
Kalbsfilet al Pepe Verde	34,50 €
Kalbsfilet an cremiger grüner Pfeffersoße	
Guance di Vitello Brasate al Barolo	34,50 €
Langsam geschmorrte Kalbsbäckchen in Baroloweinssoße mit Wurzelgemüse	
Ossobuco alla Milanese	34,50 €
Langsam geschmorrte Kalbsbeinscheiben	



FEGATO – KALBSLEBER

Fegato Burro e Salvia	26,50 €
Kalbsleber an Butter-Salbei-Soße	
Fegato alla Veneziana con Cipolle Rosse di Tropea	26,50 €
Kalbsleber venezianischer Art mit Zwiebeln aus Tropea in Weißweinssoße	

Alle Fisch- und Fleischgerichte servieren wir mit
saisonaem Gemüse und Rosmarinkartoffeln





BISTECCA – RUMPSTEAK

- Bistecca alla Griglia** 28,50 €
Rumpsteak vom Grill
- Tagliata con Rucola e Parmigiano** 28,50 €
Streifen vom gegrillten Entrecôte auf Rucola mit gehobeltem Parmesan
- Bistecca al Pepe Verde** 28,50 €
Rumpsteak vom Grill an cremiger grüner Pfeffersoße
- Bistecca ai Funghi** 28,50 €
Rumpsteak vom Grill mit Champignons in Rahmsoße



AGNELLO – LAMM

- Agnello al Pistacchio** 38,00 €
Lammkarree überzogen mit einer knusprigen Pistazienkruste an Portweinssoße
- Cotolette d’Agnello alle Erbe Aromatiche** 36,00 €
Lammkotolette mit frischen Kräutern



FILETTO – FILET

- Filetto alla Griglia** 36,50 €
Rinderfilet vom Grill
- Filetto al Pepe Verde** 36,50 €
Rinderfilet vom Grill an grüner Pfeffersoße
- Filetto al Barolo** 36,50 €
Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer an Baroloweinssoße
- Filetto Gorgonzola** 36,50 €
Rinderfilet an einer cremigen Gorgonzola- Käsesoße



PESCE – FISCH

- Gamberoni alla Griglia** 32,50 €
Riesengarnelen vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch aromatisiert
- Salmone alle Erbe** 28,50 €
Lachsfilet vom Grill mit feinen Kräutern
- Orata Royal alla Griglia** 26,00 €
Dorade Royal vom Grill

*Alle Fisch- und Fleischgerichte servieren wir mit
saisonaem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*



Orata Royal al Sale	29,50 €
Dorade Royal in Salzkruste	
Branzino al Sale (ab 2 Personen)	35,00 €
Seewolf in Salzkruste p.P.	
Sogliola alla Griglia	38,50 €
Gebratene Seezunge	
Coda di Rospo alle Erbe	32,00 €
Seeteufel gegrillt mit frischen Kräutern	
Rombo alle Erbe	32,00 €
Steinbutt gegrillt mit frischen Kräutern	



DOLCI – DESSERT

Tiramisú Classico	9,50 €
Hausgemachtes Tiramisú – in Espresso getauchter Löffelbiskuit mit luftiger Mascarpone-Creme	
Crème Brûlée	9,50 €
mit frischen Beeren und Vanilleeis	
Soufflet al Cioccolato mit Vanilleeis	9,50 €
Schokoladensoufflé mit schmelzend-zartem Kern	
Soufflet al Pistacchio mit Vanilleeis	12,50 €
Pistazienoufflé mit schmelzend-zartem Kern	
Spaghetti-Eis	9,50 €
mit fruchtiger Erdbeersoße und knackigen Streuseln aus weißer Schokolade	
Pannacotta	9,50 €
Cremiges Pannacotta auf fruchtiger Himbeersoße	
Gelato al Tartufo	9,50 €
Selbstgemachtes Tartufo-Eis	
Gelato	Kugel 3,50 €
Hausgemachtes Eis : Vanille, Schokolade, Haselnuss, Zitrone, Erdbeere, Mango	
Zabaglione mit Vanilleeis (ab 2 Personen)	9,50 €
Weinschaumcreme aus cremig geschlagenem Ei, Zucker und Marsalaw-Wein p.P.	
Affogato	6,00 €
In Espresso „ertränktes“ Vanilleeis	
Espresso	3,00 €
Doppio Espresso	5,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Tasse Kaffee	3,50 €
Latte Macchiato	5,00 €
Cappuccino	3,50 €
Glas Tee	3,50 €





DIGESTIVO – DIGESTIF

Ramazzotti, Averna, Fernet Branca / Menta 2cl	5,00 €
Grappa, Sambuca 2cl	5,00 €
Amaretto, Limoncello, Grand Marnier 2cl	5,00 €
Baileys, Vecchia Romagna, Cointreau 2cl	5,00 €
Unicum, Montenegro, Malteser Aquavit / Linie 2cl	5,00 €
Vecchio Amaro del Capo 2cl	5,00 €

WHISKY

Lagavulin 16 year old 4cl	12,50 €
Laphroaig Quarter Cask 4cl	9,00 €
Heaven's Door Straight Rye 4cl	9,00 €
Heaven's Door Tennessee Bourbon 4cl	9,00 €
Chivas Regal 12 year old 4cl	9,00 €

GRAPPA

Di Nebbiolo da Barolo 100% Nebbiolo · 2cl	6,00 €
Di Barbera 100% Barbera · 2cl	6,00 €
Di Moscato 100% Moscato · 2cl	6,00 €
Devina 50% Nebbiolo, 50% Barbera · 2cl	12,00 €
Roccanivo 100% Barbera · 2cl	12,00 €
Bric del Gaian 100% Moscato · 2cl	12,00 €
Magia 50% Barbera, 25% Malvasia, 25% Brachetto · 2cl	12,00 €
Paulo Riserva del Fondatore 50% Barbera, 50% Nebbiolo · 2cl	15,00 €
Poli : Sarpa di Poli 60% Merlot, 40% Cabernet · 2cl	9,00 €
Uva Viva Italiana 60% Malvasia bianco, 40% Moscato · 2cl	9,00 €
Po' di Poli 100% Moscato · 2cl	9,00 €
Poli Barrique 2cl	12,00 €
Antinori Grappa Tignanello 2cl	12,00 €

ZIEGLER OBSTBRAND

Ziegler No.1 Wildkirsche	16,00 €
Ziegler Mirabelle	13,00 €
Williams	13,00 €
Waldhimbeer	13,00 €
Alter Apfel	13,00 €
Haselnuss	13,00 €
Sauerkirsch	13,00 €
Alte Zwetschghe	13,00 €
Marille	13,00 €
Freudenberger	13,00 €

