



## APERITIVI – APERITIFS

<b>Champagne Canarad-Duchêne Brut</b> 0,1l	°	14,50 €
<b>Champagne Conarad-Duchêne Rosé</b> 0,1l	°	16,00 €
<b>Prosecco di Valdobbiade</b> 0,1l	°	8,50 €
<b>Prosecco di Valdobbiadene Rosé</b> 0,1l	°	9,50 €
<b>Veltins Pils vom Fass</b> 0,3l	A,12	3,50 €
<b>Kir Royal mit Champagner</b> 0,1l	°,2	14,50 €
<b>Limoncello Spritz</b>	2	8,00 €
<b>Prosecco Aperol</b> 0,1l	2,3,0	8,00 €
<b>Aperol Spritz</b> auf Eis mit Prosecco di Valdobbiadene · 0,2l	2,3,0	8,00 €
<b>Hugo auf Eis</b> 0,2l		8,00 €
<b>Bitterino Sanbittèr Pur / Soda / Orangensaft</b> 0,1l	2	6,00 €
<b>Martini Bianco / Rosso / Dry</b> 4cl	°	7,00 €
<b>Sherry Medium / Dry</b> 4cl	°	6,00 €
<b>Cynar Soda</b> 4cl		6,00 €
<b>Campari Soda / Orange</b> 4cl	2	7,50 €
<b>Gin Tonic</b> Hendrick's Gin und Thomas Henry Tonic Water · 4cl	°	15,50 €
<b>Gin Mare</b> mit Thomas Henry · 4cl	°	14,50 €
<b>Whisky Cola</b> Woodford Reserve Bourbon Whisky · 4cl	1,2,10	13,50 €
<b>Wodka Lemon</b> Absolut Wodka · 4cl	2,10	13,50 €
<b>Wodka Red Bull</b> Absolut Wodka · 4cl	1,2,10,14	13,50 €
<b>Punt e Mes</b> 4cl		7,00 €
<b>Pernod mit Soda</b> 4cl		7,00 €
<b>Portwein</b> 4cl		7,00 €
<b>Negroni</b>		13,50 €

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





## BIRRE – BIERE

<b>Veltins Pils vom Fass</b> 0,3 l _____	A12	3,50 €
<b>Veltins Pils vom Fass</b> 0,5 l _____	A12	6,00 €
<b>Veltins Pils Alkoholfrei</b> 0,33 Fl. _____	A12	3,50 €
<b>Maisel's Weisse Original Hefeweizen</b> 0,5 L Fl. _____	A4,A12	5,50 €
<b>Maisel's Weisse Original Alkoholfrei Hefeweizen</b> 0,5 L Fl. _____	A4,A12	5,50 €
<b>Pülleken Helles</b> Mildes Helles · 0,33 Fl. _____	A12	3,50 €
<b>Grevensteiner</b> _____	A12	3,50 €
Original naturtrübes Kellerbier mit feinem Malzaroma · 0,33 Fl.		



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Acqua Surgiva Frizzante</b> 0,25 l _____		3,50 €
<b>Acqua Surgiva Frizzante</b> 0,75 l _____		7,50 €
<b>Acqua Surgiva Liscia (stilles Wasser)</b> 0,25 l _____		3,50 €
<b>Acqua Surgiva Liscia (stilles Wasser)</b> 0,75 l _____		7,50 €
<b>Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi</b> 0,2 l _____	1,2,12,9,10	3,50 €
<b>Orangensaft, Traubensaft, Maracujasaft, Apfelsaft</b> , 0,2 l _____		3,50 €
<b>Apfelsaft-Schorle</b> 0,2 l _____	12	3,50 €
<b>Orangina</b> 0,2 l _____	2	4,00 €

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





## PIZZE – PIZZA

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



<b>24. Pizza Salmone</b>	A,G,D,R	17,00 €
Tomatensoße, Käse, Räucherlachs, Spinat		
<b>25. Pizza Diavola</b>	A,G,2,4,12	16,50 €
Tomatensoße, Käse, Pepe øniwurst, karamellierte rote Zwiebel aus Tropea		
<b>26. Pizza Tartufo</b>	A,G	29,00 €
Mozzarella, schwarzer Trüffel		
<b>27. Pizzabrot Rossa</b>	A	7,00 €
Tomatensoße, Knoblauch		
<b>28. Pizzabrot Bianca</b>	A	7,00 €
Olivenöl, Oregano		
<b>29. Pizza Nutella</b>	A	14,50 €
Pizza mit Nutella Haselnusscreme		
<b>Extras I</b>	C,F	2,50 €
Käse, Salami, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Peperoni-Wurst, Ei, sonstiges		
<b>Extras II</b>	G,D	3,50 €
Thunfisch, Mozzarella, Spinat, Rucola		



## ANTIPASTI – VORSPEISEN

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





## ZUPPE – SUPPE

- Minestrone** \_\_\_\_\_ <sup>H</sup> 9,50 €  
Italienische Gemüsesuppe mit einer reichen Auswahl an frischem saisonalen Gemüse
- Crema di Pomodoro** \_\_\_\_\_ <sup>G</sup> 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 Grana Padano** \_\_\_\_\_ <sup>G,H</sup> 12,50 €  
Rucolasalat, verfeinert mit gehobeltem Grana Padano und Pinienkernen
- Orientale** \_\_\_\_\_ <sup>G,H</sup> 18,50 €  
Bunter Blattsalat mit Avocado, Datteln, Walnüssen und Ziegenkäse
- Insalata Italia** \_\_\_\_\_ <sup>G,C,D</sup> 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)*

- Spaghettini Parma** \_\_\_\_\_ <sup>G,A</sup> 14,50 €  
Spaghettini mit fruchtigen Cocktailtomaten frischem Basilikum und gehobeltem Grana Padano Käse
- Tagliatelle alla Bolognese** \_\_\_\_\_ <sup>A</sup> 16,50 €  
Bandnudeln serviert mit Bolognesesoße aus Hackfleisch
- Spaghetti Carbonara Originale** \_\_\_\_\_ <sup>C,G,A</sup> 16,50 €  
Spaghetti mit cremiger Carbonara aus Ei, Pecorino und Guanciale
- Spaghettini Aglio, Olio e Peperoncino** \_\_\_\_\_ <sup>A</sup> 14,50 €  
Spaghettini mit einer scharfen Knoblauch-Öl-Chili-Soße
- Spaghettini alle Vongole Veraci** \_\_\_\_\_ <sup>R,A</sup> 18,50 €  
Spaghettini serviert mit frischen Venusmuscheln mit Cocktailtomaten, Knoblauch, mit Weißwein abgelöscht
- Spaghettini Frutti di Mare** \_\_\_\_\_ <sup>D,R,A</sup> 20,50 €  
Spaghettini serviert mit frischen Meeresfrüchten mit Cocktailtomaten, Knoblauch, mit Weißwein abgelöscht
- Penne all'Arrabiata** \_\_\_\_\_ <sup>A</sup> 14,50 €  
Penne-Nudeln mit Oliven, Basilikum und feuriger Chili-Cocktailtomaten-Soße
- Tagliatelle al Filetto** \_\_\_\_\_ <sup>G,A</sup> 24,50 €  
Bandnudeln mit Filetspitzen, Cocktailtomaten, Basilikum und einem Schuss Sahne



<b>Tagliatelle al Salmone</b>	A,D,G	22,50 €
Bandnudeln mit frischem Lachs in cremiger Sahnesoße		
<b>Spaghetti Mario im Grana Padanolaib</b>	A,G	22,00 €
Spaghetti aus dem Grana Padanolaib serviert mit Auberginen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten und frischem Basilikum		
<b>Lasagna Classica al Forno</b>	A,G	16,50 €
Klassische Lasagne mit Bolognesesoße und Bechamel		
<b>Tagliolini al Tartufo Nero</b>	A,G	29,50 €
Tagliolini mit schwarzem Trüffel mit gehobeltem Grana Padano		
als Vorspeise	A,G	24,50 €
<b>Gnocchi alla Mario</b>	A,G,D,R	22,50 €
Gnocchi in cremiger Safrensoße mit Garnelen		



## CARNE DI VITELLO – KALBFLEISCH

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



## FEGATO – KALBSLEBER

<b>Fegato Burro e Salvia</b>	G,A	26,50 €
Kalbsleber an Butter-Salbei-Soße		
<b>Fegato alla Veneziana con Cipolle Rosse di Tropea</b>	G,A	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 Grana Padano** \_\_\_\_\_<sup>G</sup> 28,50 €  
Streifen vom gegrillten Entrecôte auf Rucola mit gehobeltem Grana Padano

**Bistecca al Pepe Verde** \_\_\_\_\_<sup>G</sup> 28,50 €  
Rumpsteak vom Grill an cremiger grüner Pfeffersoße

**Bistecca ai Funghi** \_\_\_\_\_<sup>G,A</sup> 28,50 €  
Rumpsteak vom Grill mit Champignons in Rahmsoße



## AGNELLO – LAMM

**Agnello al Pistacchio** \_\_\_\_\_<sup>H,G,O</sup> 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** \_\_\_\_\_<sup>G</sup> 36,50 €  
Rinderfilet vom Grill an grüner Pfeffersoße

**Filetto al Barolo** \_\_\_\_\_<sup>G,O</sup> 36,50 €  
Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer an Baroloweinssoße

**Filetto Gorgonzola** \_\_\_\_\_<sup>G</sup> 36,50 €  
Rinderfilet an einer cremigen Gorgonzola- Käsesoße



## PESCE – FISCH

**Gamberoni alla Griglia** \_\_\_\_\_<sup>D,R</sup> 32,50 €  
Riesengarnelen vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch aromatisiert

**Salmone alle Erbe** \_\_\_\_\_<sup>D,R</sup> 28,50 €  
Lachsfilet vom Grill mit feinen Kräutern

**Orata Royal alla Griglia** \_\_\_\_\_<sup>D,R</sup> 26,00 €  
Dorade Royal vom Grill

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



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



## DOLCI – DESSERT

<b>Tiramisú Classico</b>	C,G	9,50 €
Hausgemachtes Tiramisú – in Espresso getauchter Löffelbiskuit mit luftiger Mascarpone-Creme		
<b>Crème Brûlée</b>	G	9,50 €
mit frischen Beeren und Vanilleeis		
<b>Soufflet al Cioccolato mit Vanilleeis</b>	F,G	9,50 €
Schokoladensoufflé mit schmelzend-zartem Kern		
<b>Soufflet al Pistacchio mit Vanilleeis</b>	F,G,H	12,50 €
Pistazienoufflé mit schmelzend-zartem Kern		
<b>Spaghetti-Eis</b>	C,G	9,50 €
mit fruchtiger Erdbeersoße und knackigen Streuseln aus weißer Schokolade		
<b>Pannacotta</b>	C,G,A	9,50 €
Cremiges Pannacotta auf fruchtiger Himbeersoße		
<b>Gelato al Tartufo</b>	G	9,50 €
Selbstgemachtes Tartufo-Eis		
<b>Gelato</b>	G	3,50 €
Kugel Hausgemachtes Eis : Vanille, Schokolade, Haselnuss, Zitrone, Erdbeere, Mango		
<b>Zabaglione mit Vanilleeis (ab 2 Personen)</b>	C,G,O	9,50 € p.P.
Weinschaumcreme aus cremig geschlagenem Ei, Zucker und Marsalaw-Wein		
<b>Affogato</b>	G,1	6,00 €
In Espresso „ertränktes“ Vanilleeis		

<b>Espresso</b>	1	3,00 €
<b>Doppio Espresso</b>	1	5,00 €
<b>Espresso Macchiato</b>	1	3,00 €
<b>Tasse Kaffee</b>	1,G	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	1	5,00 €
<b>Cappuccino</b>	1,G	3,50 €
<b>Glas Tee</b>	1,G	3,50 €







## Allergene – Lebensmittelkennzeichnung

---

- A = glutenhaltiges **Getreide**
- B = **Krebstiere-** und –erzeugnisse
- C = **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = **Fisch-** und Fischerzeugnisse
- E = **Erdnüsse** und –erzeugnisse
- F = **Soja** (-bohnen) und –erzeugnisse
- G = **Milch** und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H = **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = **Sellerie** und –erzeugnisse
- M = **Senf** und Senferzeugnisse
- N = **Sesamsamen** und –erzeugnisse
- O = **Sulfite & Schwefeloxid** und –erzeugnisse
- P = **Lupinen** und daraus hergestellte Produkte
- R = **Weichtiere** wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

## Zusatzstoffe/ Inhaltsstoffe – Getränkekenzeichnung

---

- 1 = koffeinhaltig
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = chininhaltig
- 4 = konserviert
- 5 = mit Geschmacksverstärker
- 6 = geschwefelt
- 7 = geschwärzt
- 8 = mit Phosphat
- 9 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 = mit Süßungsmittel(n) / mit Säuerungsmittel(n)
- 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 = mit Antioxidationsmittel
- 13 = gewachst
- 14 = taurinhaltig

