

Für die Speisekarte zum Mitnehmen
klicken Sie bitte auf den folgenden Link:

[Klicken Sie hier, um die Speisekarte zum Mitnehmen zu
öffnen](#)

VINO BIANCO & ROSSO

Sardegna

Isola del Sole Bianco IGT *

Argiolas

100% Vermentino

Fruchtbetont, frisch und leicht, unkompliziert

0,25l 8,90 €

Fl. 24,50 €



Sicilia

Sicilia Bianco DOC La Segreta*

Planeta

Grecanico, Chardonnay, Viognier und Fiano.

Verführerisch mit fruchtigem, mediterranem

Duft und großer aromatischer frische.

0,25l 8,90 €

Fl. 24,50 €



Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Sté*

Santa Barbara

100% Verdicchio

Steinobstnoten kombiniert mit leichter Würze.

0,25l 8,90 €

Fl. 24,50 €



Sicilia

Sicilia Rosso DOC La Segreta*

Planeta

50% Nero d' Avola, 25% Merlot, 25% Syrah.

Wacholder, Zimt, Sauerkirsche, fast zum Beißen.

0,25l 8,90 €

Fl. 24,50 €



Puglia

Primitivo Salento IGT *

Cupertinum

100% Primitivo

Dunkle Schokolade, Leder, Tabak, wild, kräutrig.

0,25l 8,90 €

Fl. 24,50 €



Sardegna

Isola del Sole Rosso*

Argiolas

80% Cannonau, 20% Bovale Sardo

Fruchtig mit Kirsche und Pflaume, warm, weich, rund.

0,25l 8,90 €

Fl. 24,50 €



**Enthält Sulfite*

APERITIVI - APERITIF	€
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. CUVÉE DI BOJ</i>	5,50
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	4,90
<i>Campari⁽¹⁾ Soda / Orange⁽¹⁾</i>	4,90 / 5,50

ANTIPASTI - VORSPEISEN	€
<i>Mozzarella di Bufala</i>	11,90
Büffelmozzarella mit Tomaten	
<i>Carpaccio con Grana</i>	14,50
Rohe Rinderfiletscheiben mit Parmesan	
<i>Prosciutto Crudo</i>	12,50
Rohschinkenteller ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾	
<i>Antipasto Italiano</i>	17,50
Italienischer Vorspeisenteller ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾	
<i>Antipasto di Verdure</i>	
Gegrillter Gemüseteller	
<i>Kleine Portion 10,50 €</i>	<i>Große Portion 14,50 €</i>

INSALATE - SALATE	€
<i>Verde</i>	5,50
Grüner Salat	
<i>Mista</i>	6,50
Gemischter Salat	
<i>Tonno e Fagioli</i>	8,50
Thunfisch, Bohnen und Zwiebeln	
<i>Pomodoro</i>	7,50
Tomatensalat	
<i>Insalata Italiana</i>	11,90
Gemischter Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Oliven ⁽¹⁾⁽³⁾ und Zwiebeln	
<i>Rucola</i>	11,00
Rucola mit Tomaten und gehobeltem Parmesankäse	

MINESTRE - SUPPEN	€
<i>Minestrone</i>	7,50
Gemüsesuppe	
<i>Crema di Pomodoro</i>	7,50
Tomatencremesuppe	

(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel (6)

PASTA - NUDELN

½ Portion als Vorspeise: 2€ weniger

<i>Spaghettí:</i>	€
<i>Napoletana</i> mit Tomatensauce	9,50
<i>Poverina</i> mit Öl, Knoblauch und scharfe Chilischoten	9,50
<i>Bolognese</i> mit Fleischsauce	10,50
<i>Carbonara</i> mit Speck ⁽²⁾⁽⁵⁾ , Ei und Sahne	10,50
<i>Amatriciana</i> mit Speck ⁽²⁾⁽⁵⁾ , Zwiebel, Tomatensauce	10,50
<i>Scampí</i> mit Garnelen und Tomatensauce	14,50
<i>Pescatore</i> mit Meeresfrüchte und Tomatensauce	15,50
<i>Penne:</i>	€
<i>Arrabbiata</i> mit scharfer Tomatensauce	9,90
<i>Al forno</i> mit Schinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ , Champignons, Erbsen und Fleisch-Bechamelsauce	12,90
<i>Lasagna al Forno</i> mit Hackfleisch und Bechamelsauce	12,90
<i>Risotto:</i>	€
<i>Funghi</i> mit Champignons in Rahmsauce	12,90
<i>Pescatore</i> mit Meeresfrüchte in Tomatensauce	15,90
<i>Tortellini:</i>	€
<i>Panna</i> mit Sahnesauce und Schinken	11,90
<i>Gorgonzola</i> mit Grogonzolasauce	11,90

(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel (6)

P I Z Z E

Alle Pizzen werden mit Mozzarella und Tomatensauce serviert

	€
<i>Margherita</i> Tomaten, Mozzarella	8,50
<i>Salame</i> Salami ⁽²⁾⁽⁵⁾	9,30
<i>Funghi</i> Champignons	9,30
<i>Salame e Funghi</i> Salami ⁽²⁾⁽⁵⁾ , Champignons	9,90
<i>Prosciutto</i> Vorderschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾	9,50
<i>Contadina</i> Knoblauch und Zwiebeln	9,50
<i>Regina</i> Vorderschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ , Champignons	9,90
<i>Diavola</i> Scharfe Salami ⁽²⁾⁽⁵⁾	9,90
<i>Reginella</i> Vorderschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ , Champignons, Peperoni	10,50
<i>Quattro Stagioni</i> Salami ⁽²⁾⁽⁵⁾ , Champignons, Peperoni, Sardellen	10,90
<i>Hawaií</i> Vorderschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ , Ananas	10,50

(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel (6)

P I Z Z E

	€
<i>Capricciosa</i>	11,90
Vorderschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ , Peperoni, Artischocken, Champignons, Oliven ⁽³⁾	
<i>Rucola</i>	12,00
Rucola, Tomaten, Parmesan	
<i>Rucola e Parma</i>	14,50
Rucola, Tomaten, Parmesan, Parmaschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾	
<i>Napoli</i>	10,90
Sardellen, Kapern und Oliven ⁽³⁾	
<i>Spinaci e Gorgonzola</i>	11,90
Spinat und Grogonzola	
<i>Quattro Formaggi</i>	11,90
Vier Käsesorten	
<i>Tonno e Cipolla</i>	12,50
Thunfisch und Zwiebeln	
<i>Gamberini</i>	12,90
Shrimps und Knoblauch	
<i>Scampi</i>	14,50
Garnelen und Knoblauch	
<i>Pescatore</i>	15,50
Meeresfrüchte	
<i>Verdura</i>	11,90
Grillgemüse	
<i>Caprese</i>	13,50
Büffelmozzarella und frische Tomaten	

*Unsere Pizzen haben einen Durchmesser von ca. 28 cm.
Gerne stellen wir auch Ihre Wunschpizza zusammen.*

CARNE - FLEISCH

*Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert.
Gerne servieren wir auch halbe Portionen,
dafür werden 2 € weniger berechnet*

Vom Schwein:

	€
<i>Cotoletta Milanese</i>	17,50
Panierte Schweineschnitzel	
<i>Cotoletta Bolognese</i>	20,50
Panierte Schweineschnitzel mit Vorderschinken und Käse überbacken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾	

Vom Kalb:

<i>Paillard di Vitello</i>	23,50
Kalbschnitzel vom Grill	
<i>Piccata Lombarda</i>	20,50
Kalbsmedaillons mit Butter, Zitrone in Weißweinsauce	
<i>Scaloppina al Marsala</i>	20,50
Kalbsmedaillons in Marsalasauce	
<i>Scaloppina Pizzaiola</i>	20,50
Kalbsmedaillons in pikanter Sauce ⁽³⁾	
<i>Scaloppina al Vino bianco</i>	20,50
Kalbsmedaillons in Weißweinsauce	
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	23,50
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ Salbei in Weißweinsauce	

Vom Rind:

<i>Costata alla Griglia</i>	25,90
Entrecôte vom Grill	
<i>Costata al Pepe Verde</i>	27,90
Entrecôte mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	

Kalbsleber:

<i>Fegato alla Griglia</i>	21,90
Kalbsleber vom Grill	
<i>Fegato Burro e Salvia</i>	22,90
Kalbsleber mit Butter und Salbei	
<i>Fegato alla Veneziana</i>	22,90
Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce	

(1) Farbstoff (2) Konservierungsmittel (3) Geschwärtz (4) Phosphat (5) Antioxidationsmittel (6)

PESCE - FISCH

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

	€
<i>Calamari alla Griglia</i> Calamari vom Grill	22,00
<i>Scampi alla Griglia</i> Riesengarnelen vom Grill	27,50
<i>Salmone alla Griglia</i> Lachs vom Grill	24,00
<i>Sogliola alla Griglia</i> Seezunge vom Grill	28,50

BEVANDE - GETRÄNKE

Alkoholfrei:

		€
<i>Seven Up⁽⁴⁾, Bluna Orange⁽¹⁾⁽⁴⁾</i>	0,40l	4,60
<i>Spezi⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾</i>	0,40l	4,60
<i>Coca Cola⁽¹⁾⁽²⁾, Coca Cola Light⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾</i>	0,40l	4,60
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,20l	3,50

Schorle:

<i>Apfel, Johannes⁽⁵⁾, Maracuja⁽⁵⁾, Rhabarber⁽⁵⁾</i>	0,40l	4,80
<i>San Pellegrino</i>	0,25l 2,60 0,50l 4,20 1 Liter	6,80
<i>Aqua Panna</i>	0,25l 2,60 0,50l 4,20	

BIER

Helles:

<i>vom Faß</i>	0,25l 3,10€	0,50l 4,60
<i>Dunkles Bier</i>		0,50l 4,60
<i>Alkoholfreies Bier</i>		0,50l 4,60
<i>Radler</i>		0,50l 4,60

Weißbier:

<i>vom Faß</i>		0,50l 4,90
<i>Leicht</i>		0,50l 4,90
<i>Dunkel</i>		0,50l 4,90
<i>Russen⁽⁴⁾/ Cola-Weizen⁽¹⁾⁽²⁾</i>		0,50l 4,90
<i>Schneider Weisse Alkoholfrei</i>		0,50l 4,90
<i>Ayinger Bairisch Pils</i>		0,30l 3,90

(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel (6)

VINI APERTI - OFFENE WEINE

	0,25l	€
<u>Weiß:</u>		
Chardonnay		6,50
Lugana		7,50
<u>Rot:</u>		
Chianti DOCG		6,50
Primitivo		7,50
Lambrusco (Süß)		6,50
<u>Rose':</u>		
Rosa del Golfo		6,50
Kleine Weinschorle		6,00
Große Weinschorle		7,90

Bitte fragen Sie unsere Kellner nach der Weinkarte

SEKT - CHAMPAGNER

		€
Prosecco Valdo DOCG	0,75l	30,00
Möet & Chandon	0,75l	85,00

WARME GETRÄNKE

	€
Espresso	2,70
Tazza di Caffè'	2,70
Doppio Espresso	4,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,90
Glas Tee	2,50

SPIRITUOSEN

Vecchia Romagna, Vodka, Ramazzotti, Fernet Branca,
Amaro Averna, Sambuca, Amaretto 2cl je 4,00 €

GRAPPE (2cl)

	€
della Casa	4,00
Prosecco Da Ponte	5,50
Polí	7,00

(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmitte (6)

Unsere Desserts!

<i>Tiramisu</i>	7,00
Geschichtete Löffelbiskuits in Kaffee getaucht mit feiner Marscaponecreme	
<i>Creme Brulee</i>	7,00
Vanillecreme	
<i>Panna Cotta</i>	7,00
Gekochtes Sahnedessert	
<i>Tartufo con Amaretto</i>	7,50
Trüffeleis in Amaretto getaucht	
<i>Tortino al Cioccolato</i>	7,50
Schokoladentörtchen	
<i>Zabaione</i>	7,50
Schaumige Creme aus Eigelb, Zucker und Wein	
<i>Lamponi con Vagnisia</i>	7,50
Vanilleis mit heißen Himbeeren	