

VORSPEISEN

Antipasto Misto Gemischte Vorspeisen	€ 11,90	Vitello Tonnato Kalbfleischscheiben mit Tunfischsauce	€ 11,90
Mozzarella Pomodoro Tomaten mit Büffel-Mozzarella	€ 10,90	Carpaccio di Manzo Rindergarpaccio, Rucola und Parmesan	€ 13,50
Bruschetta	€ 5,60	Carpaccio della Casa Gebratener Ziegenkäse mit Lavendelhonig auf Birnencarpaccio	€ 12,10

SALATE

Verde Grüner Salat	€ 5,70	Paesana Putenfleisch, Speck, Pilze, Pinienkerne, Parmesan und Croutons	€ 11,50
Mista Gemischter Salat	€ 6,10	Nizzarda Thunfisch, Oliven, Ei, und Sardinen	€ 10,90
Rucola e Pere Rucola Salat mit Birne und Parmesan	€ 9,40	Contadina Mozzarella, Oliven, Ei, Artischocken, und frische Pilze	€ 10,90

SUPPEN

Zuppa di Pomodoro Tomaten Suppe	€ 6,20	Zuppa di Pesce Fisch Suppe	€ 12,90
---	--------	--------------------------------------	---------

Außer diesen Speisen werden täglich wechselnde Spezialitäten für Sie zubereitet

NUDELN

Spaghetti Napoli ⁶ Tomatensauce und Basilikum	€ 9,00	Penne Arrabbiata Scharfe Tomatensauce	€ 9,40
Spaghetti A.O.P. Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	€ 9,00	Tortelloni Burro e Salvia Maultaschen mit Spinat-Ricotta gefüllt	€ 12,10
Spaghetti Carbonara ^{1 3 4} Speck und Ei	€ 9,90	Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce	€ 11,50

HAUPTGERICHTE

Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel in Weißwein- Salbeisauce und Schinken	€ 18,40	Scaloppina Pizzaiola Kalbsschnitzel in Tomaten, Kapern u. Oliven	€ 17,90
Scaloppina Lombarda Kalbschnitzel in Zitronensauce	€ 17,90	Milanese Panierte Schnitzel	€ 17,90

FISCHGERICHTE

Fragen Sie bitte unser Personal
nach unserem täglich wechselnden Angebot an frischem Fisch

PIZZA

Pizza Margherita Tomatensauce und Käse	€ 6,90	Pizza Salami Salami und Käse	€ 8,70
Pizza Acciughe Sardellen und Käse	€ 8,90	Pizza Spinaci Spinat und Käse	€ 9,10
Pizza Carciofi Artischocken und Käse	€ 9,10	Pizza Tonno Thunfisch und Käse	€ 9,80
Pizza Funghi Frische Pilze und Käse	€ 8,90	Pizza 4 Stagioni Thunfisch, Artischocken, Käse, Pilze & Schinken	€ 9,90
Pizza Montebianco Schinken, Ei und Käse	€ 9,20	Pizza Calzone mit Schinken und Käsefüllung	€ 10,50
Pizza Vesuvio Paprika, Zwiebeln und Käse	€ 9,20	Pizza Frutti di Mare Frische Meerfrüchte	€ 10,90
Pizza Vegetaria Vegetarisch	€ 9,70	Pizza Gamberetti e Spinaci Schrimps, Spinat und Käse	€ 10,90
Pizza Rucola e Parmegiano S. Daniele Schinken, Rucola & Parmesan Käse	€ 11,50	Pizza Gorgonzola Melanzane Gorgonzola Käse & Auberginen	€ 9,70
Pizza Prosciutto e Funghi Schinken, Pilze und Käse	€ 9,40	Pizza Napoli Sardellen, Kapern, Oliven und Käse	€ 9,70
Pizza con Bresaola Mit Bündner Fleisch & Parmesan Käse	€ 10,90	Pizza Italiana Frische Cherrytomaten, Rucola & Parmesan	€ 9,50
Extra Mozzarella	€ 2,50		

D E S S E R T

Tiramisu Buisquit in Mascarpone-Creme	€ 7,40
Panna Cotta Sahne Pudding	€ 6,90
Profitteroll Windbeutel gefüllt mit Creme Chantilly ummantelt mit Schokocreame	€ 6,50
Zabaione Schaumcreme mit Marsallawein und Ei	€ 7,10
Cassata Siciliana Eis mit kandierten Früchten	€ 6,50
Tartufo Tartufo Eis	€ 6,70
Torta della Nonna Zitronen Torte	€ 6,90
Sorbetto Eis Sorbet	€ 4,20

Weisse Weine

Vernaccia di S. Gimignano	Toscana	€ 24,60
<p>Rebsorte: Vernaccia di S. Gimignano. Eigenschaften: strohgelbe Farbe, feines, blumig-fruchtiges Bouquet mit gefälliger Mandelnote.</p>		
Lugana D.O.C.	Veneto S.C.	€ 32,90
<p>Trebbiano di Lugana und Tocai Reben aus Hängen am Gardasee. Ein delikater und trockener Weisswein, sehr charmant und beschwingt und erfrischend mit weichem Aroma von reifen Wassermelonen.</p>		
Vermentino di Sardegna	Sardegna	€ 25,90
<p>100% Vermentino Trauben aus dem Gallura Weingebiet. Ein weicher, runder und trockener Weißwein. Attraktiv, mundig und voll von frischer Fruchtigkeit, zugleich sehr intensiv.</p>		
Sauvignon Blanc Collio D.O.C.	Friuli	€ 27,90
<p>100% Sauvignon Blanc Rebe aus Friuli. Aromen von Zitrusfrüchten, fisch und fruchtig. Intensiv nach Stachelbeeren, Pampelmuse mit dezenter Minze. Sehr ausgewogen mit einem langen Finale..</p>		
Arneis	Piemonte	€ 26,90
<p>100% Arneis Traube, reiches Bukett mit Ankiangen an Äpfel u. exotischen Früchten. Trocken, vollmundig, fruchtig und elegant.</p>		
Regaleali Bianco D.O.C	Sicilia	€ 25,90
<p>Inzolia, Varieta Tosca und Catarrotto Trauben aus den Regaleali Landgut. Ein duftig, weicher und trockener Weisswein. Mit Aroma von Äpfeln und Bananen, ein finessenreicher Wein mit intensiver Durftfülle, vollmundig und reich.</p>		
Verdicchio D.O.C	Marche	€ 23,90
<p>100% Verdicchio Trauben aus dem Jesi Weingebiet. Ein bemerkenswerter Verdicchio, neu stilisiert und neu komponiert. Eleganz, Harmonie und Frische mit viel Leichtigkeit und Zartheit. Saftig, jugendlich und trocken.</p>		
Gavi D.O.C. G	Piemonte	€ 32,90
<p>100% Cortese Trauben aus dem Gavi Weingebiet. Trocken mit harmonischer Säure. Charakteristisch, floral und sanft. Excellent strukturiertes Aroma zum riechen und schmecken. Mit delikater Note von Äpfeln, Bananen, Mandel- und Zitrusblüten.</p>		
Pinot Grigio Collio D.O.C.	Friuli	€ 26,90
<p>100% Pinot Grigio Rebe aus dem Weingebiet von Friaul. Ein leichter, süffiger und trockener Weisswein. Mit Noten von Mandeln, mit best intergrierter Säure und zärtlichem Charakter.</p>		
Scaia Veneto Rosè		€ 23,10
<p>Aus der Rebsorte Rondinella gekälterter Roséwein. Von kirschroter Farbe, floraler Duft der Rose, fruchtig leicht. Der Geschmack ist angenehm frisch ausgeglichen.</p>		



Rote Weine

Rosso di Montepulciano	Toscana	€ 28,90
<p>Sangiovese- und Canaiolo-Trauben aus den Montepulciano Weinhängeln. Ein fruchtiger, frischer und trockener Rotwein. Leicht, jugendlich mit bestens integrierten Holz- und Fruchtaromen von Erdbeeren und Kirschen, delikater und saftig.</p>		
Barbera D.O.C	Piemonte	€ 30,40
<p>100% Barbera Traube aus den Asti-Weinhängeln. Ein charakteristischer, warmer und trockener Rotwein. Mit dem typischen prächtig duftenden Bukett und samt weicher Säure. Duft und Geschmack von Waldbeeren und Maraschino-Kirschen</p>		
Rosso di Montalcino	Toscana	€ 36,20
<p>100% Sangiovese Rebe aus dem Montalcino-Weinhängel. Ein warmer, sanftiger und trockener Rotwein. Mundfüllende Reife roter Früchte. Seidige Holznoten ergänzen seinen intensiven Geschmack. Geschmeidiger Charakter.</p>		
Rubesco Lungarotti	Umbria	€ 24,90
<p>Der Anteil von Cannajolo-Trauben gibt dem bereits kräftigen Sangiovese-Charakter seine rubinrote Farbe. Elegant, weich und gut ausbalanciert. Abfüllung gleich nach der Ernte. Reifung durch langen Verbleib in der Flasche.</p>		
Chianti Classico Riserva D.O.C.G	Toscana	€ 37,50
<p>Der Riserva wird aus den besten Trauben des Chianti Classico gewonnen. Wird in den 25 bis 40 Jahren alten Weinbergen nur in den besten Jahrgängen von Hand geerntet. Die Reifungszeit in Eichenfässern beträgt mindestens zwei Jahre. Nach dem Abfüllen ruht der Wein in der Flasche in den Kellern des Erzeugers mindestens ein weiteres Jahr.</p>		
Nero D'Avolo D.O.C	Sicilia	€ 23,90
<p>100% Nero D'Avolo Rebe aus den Agrigento-Weinhängeln. Ein trockener Rotwein mit schmeichelnder Struktur. Ansprechend und körperreich, tief und rund mit würzig-pfeffrigem Duft. Harmonisch und weich, beerig und köstlich.</p>		
Nobile Di Montepulciano D.O.C.G.	Toscana	€ 39,90
<p>Prugnolo gentile, Canaiolo nero, Colorino und Mammolo Trauben aus den Montepulciano-Weinhängeln. Ein fülliger und trockener Rotwein. Aromen von reifen, roten Früchten und verlockenden Cassis- und Rosenblüten.</p>		



Rote Weine

Cannonau di Sardena **Sardena** € 25,50

100% Cannonau Rebe aus dem Ogliastra- und Oliena-Weingebiet. Ein dunkler, duftiger und trockener Rotwein. Sanftige Kraft von verführerischer, seidiger Weichheit. Aromen von trockenen Pflaumen mit Tabaknoten, üppigen Früchten und feinen Gewürzen.

Amarone della Valpolicella **Tenuto Sant Antonio** € 64,50

Der Amarone della Valpolicella gilt als der beste Rotwein, den die Region Venetien zu bieten hat. Die wichtigsten Rebsorten für die Amarone Produktion heißen Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina und Mollinara. Die Trauben dieses Weines lässt man einige Monate trocknen. Dabei bilden sich spezielle natürliche Hefen, die einen höheren Alkoholgehalt ermöglichen.

Brunello di Montalcino **Toscana** € 59,90

100% Sangioveser Rebe aus den Montalcino Weinhängen. Ein lebhafter in Barrique gereifter, trockener Rotwein. Würzige und fruchtintensive Aromen schmeicheln dem Gaumen. Noten von roten Früchten, Nelken und Pfeffer öffnen mit festen Tanninen einen unvergesslichen süß-trockenen Genuss.

Haus Weine

Weiss

Soave

Glass	0,2 l	€ 4,40
	0,25 l	€ 5,10
	0,5 l	€ 9,90
	1,0 l	€ 18,70

Pinogrigio

Glass	0,2 l	€ 5,30
	0,25 l	€ 5,90
	0,5 l	€ 11,50
	1,0 l	€ 22,60

Rot

Montepulciano

Glass	0,2 l	€ 4,40
	0,25 l	€ 5,10
	0,5 l	€ 9,90
	1,0 l	€ 18,70

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 = mit Benzoesäure 2 = mit Farbstoff 3 = koffeinhaltig 4 = chininhaltig
5 = mit Süßstoff Aspartan 6 = mit Konservierungsstoff 7 = mit Antioxidationsmittel
8 = mit Nitrit Pökelsalz / 9 = Taurin

Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Apertivi

Prosecco	0,1 l	€ 4,90	Campari Orange	0,2 l	€ 5,90
Aperol Spriz	0,2 l	€ 5,50	Campari Spriz	0,2 l	€ 5,50
Martini Bianco- Rosso- Dry	0,15 l	€ 3,90	Gin Tonic	0,15 l	€ 6,40

Spirituosen

Chivas	4 cl	€ 6,50
Glenfiddich	4 cl	€ 7,10
Wodka	2 cl	€ 3,90
Sambuca	2 cl	€ 3,20
Amaretto	2 cl	€ 3,40
Vecchia Romagna	2 cl	€ 5,10
Fernet Branca	2 cl	€ 3,40
Averna	2 cl	€ 3,20
Ramazotti	2 cl	€ 3,20
Montenegro	2 cl	€ 3,20
Limoncello	2 cl	€ 3,20
Cynar	2 cl	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

Sprite	0,2 l	€ 2,20
Cola Light ^{2 5 3}	0,2 l	€ 2,20
Cola Zero ²	0,2 l	€ 2,20
Coca-Cola ^{2 3}	0,2 l	€ 2,20
Fanta ^{2 3}	0,2 l	€ 2,20
Tonic ^{1 4}	0,2 l	€ 2,50
Orangensaft ²	0,2 l	€ 2,50
Apfelsaft ²	0,2 l	€ 2,30
Apfelschorle ²	0,2 l	€ 2,20
San Pellegrino	0,2 l	€ 2,00
San Pellegrino	0,5 l	€ 3,50
San Pellegrino	0,75 l	€ 5,50
Bitterino ^{3 1 4}	0,2 l	€ 3,00

Biere

Warsteiner Pilsener	0,2 l	€ 2,20
Warsteiner Pilsener	0,4 l	€ 4,40
Alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 3,80
Hefeweizen		€ 4,50
Hefeweizen alkoholfrei		€ 4,50
Peroni		€ 3,40

Warme Getränke

Espresso ³	€ 2,20
Caffè Crema ³	€ 2,20
Moretto ^{2 3}	€ 2,40
Cappuccino ³	€ 2,50
Latte Macchiato ³	€ 3,90
Tee verschiedene Sorten	€ 2,20

Le Grappe

Veneta	2 cl	€ 3,90	Nardini B	2 cl	€ 5,90
Prosecco	2 cl	€ 5,40	Nonnino	2 cl	€ 6,50