

VINI APERTI

ROSSI*

Montepulciano di Abruzzo DOC ^m	0.1l 3.50 €	0.2l 5.50€
Primitivo CDC DOC (aus der 0.75L Flasche) ^m	0.1l 4.50€	0.2l 8.50€
Ronchedone Ca dei Frati (aus der 0.75L Flasche) ^m	0.1l 9.00€	0.2l 17.50€

BIANCHI*

Grigio Cantinetta (Pinot Grigio Traube) ^m	0.1l 3.50€	0.2l 5.50€
Bianco Cantinetta (Chardonnay Traube) ^m	0.1l 3.50€	0.2l 5.50€
Lugana Volponi DOC (aus der 0.75L Flasche) ^m	0.1l 4.50€	0.2l 8.50€
Bianco di Custoza C. (aus der 0.75L Flasche) ^m	0.1l 4.50€	0.2l 8.50€
Roero Arneis Negro (aus der 0.75L Flasche) ^m	0.1l 4.50€	0.2l 8.50€

ROSATI*

Chiaretto del Garda Villa Belvedere DOC ^m		0.2l 5.50€
Weinschorle Rot-Weiß-Rosé ^m		0.2l 5.50€

*Italienische Weine

Bitte lassen Sie sich unsere ausführliche Weinkarte bringen

ANTIPASTI

Carpaccio di salmone vom Lachs ^d mit grünen Oliven und Rucola	13.50€
Verdura alla griglia Gemischtes Gemüse vom Grill	14.50€
Caprese Mozzarella mit Tomaten und Basilikum ^{2,3,g}	11.50€
Spinaci Blattspinat mit Butter und gehobeltem Parmesankäse ^{2,g}	9.50€

ZUPPE

Minestrone Gemüsesuppe	6.00€
Crema di pomodoro Tomatencremesuppe	5.50€

INSALATE

Ortolana Bunte Blatsalate	4.90€
Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln	6.50€
Rucola Rucolasalat mit Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesankäse ^{2,3,g}	10.50€
Mista bunt gemischter Salat	6.00€
Casa mit Ei, Thunfisch, Artischocken, Zwiebeln, Oliven und Peperoni ^{2,3,6,c,d}	12.50€

PASTE

Spaghetti pomodoro 9.00€
Mit Tomaten und Basilikum^{2,4,a1}

Spaghetti aglio, olio e peperoncini 9.50€
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini^{2,4,a1}

Spaghetti bolognese 10.50€
mit Rinderhackfleisch^{2,4,a1}

Spaghetti carbonara 10.50€
Mit Speck, Ei und Sahne^{2,4,7,8,a1,c,g}

Spaghetti amatriciana 10.50€
mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce^{2,3,a1}

Penne all' arrabiata 9.50€
mit Tomaten, Knoblauch und Peperoncini^{2,4,a1}

Pene siciliana 10.50€
mit Auberginen, Zwiebeln und Tomaten^{2,4,a1}

Penne quattro formaggi 11.00€
mit vier verschiedenen Käsesorten und Sahne^{2,4,7,8,a1,g}

Tagliatelle emiliana 11.50€
Schinken, Champignons, Erbsen und Sahne^{2,4,7,8,a1,g}

AL FORNO

Lasagne al forno 12.50€
mit Rinderhackfleisch und Mozzarella überbacken^{2,4,7,8,a1,g}

Cannelloni al forno 12.50€
mit Blattspinat, Ricotta und Parmesankäse überbacken^{2,4,7,8,a1,g}

ALS VORSPEISE SERVIREN WIR AUCH KLEINE PORTIONEN

PIZZE

Pizza Pane aglio o rosmarino o pomodoro	5.50€
Margherita Mozzarella, Tomaten ^{1,2,a1,g}	7.00€
Funghi Mozzarella, Tomaten, Champignons ^{1,2,7,a1,g}	8.00€
Salame Mozzarella, Tomaten, Salami ^{1,2,16,a1,g}	8.00€
Prosciutto Mozzarella, Tomaten, Schinken ^{1,2,3,7,16,17,a1,g}	8.50€
Regina Mozzarella, Tomaten, Schinken, Champignons ^{1,2,4,7,17,a1,c,g}	9.00€
Hawaii Mozzarella, Tomaten, Schinken, Ananas ^{1,2,3,4,7,17,a1,c,g}	9.50€
Tonno e cipolla Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln ^{1,2,a1,g,d}	11.50€
Napoli Mozzarella, Tomaten, Sardellen, Kapern ^{1,2,a1,g,d}	9.50€
Verdura Mozzarella, Tomaten, gemischtes Gemüse	10.50€

PIZZE

Capriciosa Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven ^{1,2,3,4,7,17,a1,c,g}	11.00€
Casa mit allem ^{1,2,3,4,7,16,17,a1,c,g}	12.50€
Frutti di mare Mozzarella, Tomaten, Meeresfrüchte ^{1,a1,b,d}	14.50€
Vulcano Mozzarella, Tomaten, scharfe Salami, Peperoni Lombardi, Peperoncini ^{1,2,16,a1,g}	11.50€
Paganini Mozzarella, Tomaten, Rucola, Parmaschinken, gehobelter Parmesankäse ^{1,2,a1,g}	14.50€

PESCE

WIR WERDEN TÄGLICH MIT FRISCHEM FISCH BELIFERT UND BERATEN SIE GERNE

Tris di pesce 25.50€
Dreierlei Fisch vom Grill (Tagesaktuell)

Gaberoni alla griglia 29.50
Riesengarnelen vom Grill^b

CARNI

Scaloppine di vitello alla griglia 18.50€
Kalbsmedaillons vom Grill

Piccata lombarda 20.50€
Kalbsmedaillons in Zitronen-Buttersauce^{a1,g}

Saltimbocca alla romana 21.50€
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken¹⁴ und Salbei auf Weißweinsauce^{g,a1,m}

Bistecca di manzo al pepe 26.50€
Rib-Eye-Steak (irisch) mit Fettkern in Pfeffer-Cognac-Sahnesauce^{8,a1,g}

Filetto di bue alla griglia 35.00€
Bullenfilet (irisch) vom Grill

Filetto di bue al pepe 36.50€
Bullenfilet (irisch) in Pfeffer-Cognac-Sahnesauce^{8,a1,g}

DOLCI

Gelato misto, gemischtes Eis ^{1,8,11,c,g}	4.90€
Tartufo classico ^{1,8,11,c,g}	6.50€
Walnusseis mit Amaretto ^{1,8,11,c,g,h2}	6.90€
Tiramisu ^{1,2,c,g}	6.50€

FORMAGGI

Gorgonnuola ⁹	5,50€
Parmigiano ⁹	6.00€
Formaggio misto Käsevariation ⁹	10.50€

BEVANDE CALDE

Espresso	2.90€
Espresso doppio	4.90€
Tasse Kaffee	2.90€
Cappuccino ⁹	3.90€
Latte Macchiato ⁹	4.90€
Affogato ³	4.90€
Glas Tee schwarz/ Kamille/ Pfefferminz/ Früchte/ grün	3.90€

ANALCOLICI

ALKOHOLFREI

Gerolsteiner Sprudel	0.5l	4.50€
Gerolsteiner Medium	0.75l	6.60€
Surgiva natural	0.5l	4.50€
Surgiva natural	0.75l	6.50€
Bluna Orange ^{1,3}	0.33l	3.50€
Afri Cola ^{1,3,9}	0.33l	3.50€
Afri Cola ohne Zucker ^{1,3,9}	0.33l	3.50€
Libella Silber / Zitronenlimonade ^{1,3}	0.5l	4.00€
Bluna Mix ^{1,3,9}	0.5l	4.00€
Apfelsaft (100% Fruchtsaft)	0.2l	3.50€
Orangensaft (100% Fruchtsaft)	0.2l	3.50€
Schorle (Apfel, Orange)	0.5l	4.00€
Johannisbeerschorle (Nektar)	0.5l	4.50€
Grapefruitschorle (100% Fruchtsaft)	0.5l	4.50€
Maracujaschorle (Nektar)	0.5l	4.50€
Kirschschorle (Nektar)	0.5l	4.50€
Schweppes Tonic ^{1,10}	0.2l	4.50€
Schweppes Bitter Lemon ^{1,10}	0.2l	4.50€

DEGISTIVI

SPIRITUOSEN

Grappa	2cl	4.00€
Grappa Riserva	2cl	6.00€
Averna	2cl	4.50€
Ramazotti	2cl	4.50€
Fernet Branca	2cl	4.50€
Fernet Menta	2cl	4.50€
Amaretto	2cl	4.50€
Sambuca	2cl	4.50€
Vecchia Romagna	2cl	6.50€

APERITIVI

Martini ¹		secco-dry-rosso	5cl	5.50€
Sherry ¹	Tio Pepe / Sandemann	secco-med	5cl	6.00€
Campari ¹		soda-orange	4cl	9.50€
Sanbitter ¹		alkoholfrei	10cl	5.50€

BIRRA

FASS

Spaten Münchener Hell klein ^{a1,a3}		0.3l	3.50€
Spaten Münchener Hell ^{a1,a3}		0.5l	4.50€
Franziskaner Kellerbier naturtrüb ^{a1,a3}		0.5l	4.90€
Franziskaner Hefeweißbier klein ^{a1,a3}		0.3l	3.90€
Franziskaner Hefeweißbier ^{a1,a3}		0.5l	4.90€
Radler ^{11,a1,a3}		0.5l	4.50€
Russ'n ^{1,3,9,a1,a3}		0.5l	4.90€

BIRRA

FLASCHE

Becks Pils ^{a1,a3}		0.3l	3.80€
Löwenbräu Alkoholfrei ^{a1,a3}		0.5l	4.90€
Franziskaner Hefeweißbier Dunkel ^{a1,a3}		0.5l	4.90€
Franziskaner Leichtes Hefeweißbier ^{a1,a3}		0.5l	4.90€
Franziskaner Hefeweißbier Alkoholfrei ^{a1,a3}		0.5l	4.90€

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle 13 gewachst
- 14 Nitritpökelsalz
- 15 Tartrazin
- 16 Kochsalami
- 17 Vorderschinken

Allergene

- a glutenhaltiges Getreide
(a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
(h1 Mandeln, h2 Walnüsse, h3 Pistazien, h4 Haselnüsse)
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k Senf und Senferzeugnisse
- l Sesamen und Sesamerzeugnisse
- m Schwefeldioxid und Sulphite
- n Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

