

APERITIFS & COCKTAILS

PROSECCO¹²	0,1l	7.9
PROSECCO ROSÉ¹²	0,1l	8.9
MARTINI^B bianco, rosso	5cl	7.9
CAMPARI ORANGE / SODA^B	0,2l	8.9
CAMPARI SPRITZ^B	0,2l	9.9
CRODINO SPRITZ^B (alkoholfreier Aperitif)	0,2l	7.9
APEROL SPRITZ^{B,12}	0,2l	8.9
SARTI SPRITZ^{B,12}	0,2l	8.9
SARTI LEMON SPRITZ^{B,G,12}	0,2l	8.9
LIMONCELLO SPRITZ^{B,12}	0,2l	8.9
LILLET WILD BERRY^{B,12}	0,2l	8.9
HUGO¹²	0,2l	8.9
RAMAZZOTTI ROSATO^{B,12}	0,2l	8.9
KIR ROYAL	0,1l	7.9
NEGRONI^{B,12}	0,2l	10.9
ESPRESSO MARTINI^H	0,2l	10.9
SANBITTER (alkoholfreier Aperitif)	0,2l	7.9

VINO APERTI · OFFENE WEINE · OPEN WINES

BIANCO SICILIA¹² weiß	0,2l	7.9	0,5l	17.9
PINOT GRIGIO¹² weiß	0,2l	8.5	0,5l	18.5
ROSSO SICILIA¹² rot	0,2l	7.9	0,5l	17.9
MONTEPULCIANO¹² rot	0,2l	7.9	0,5l	17.9
LAMBRUSCO¹² rot	0,2l	7.5	0,5l	17.5
ROSÉ¹²	0,2l	7.9	0,5l	17.9
WEIN DER WOCHE¹² weiß, rosé, rot	0,2l	10.9	0,5l	23.9
WEISSWEINSCHORLE¹²	0,2l	7.9		

ANTIPASTI · VORSPEISEN · STARTERS

BRUSCHETTA^{7,10,A,D}

8.5

4 Scheiben mit Tomaten und Zwiebeln

4 slices with tomatoes and onions

BURRATA ALLA VALENTINO CON POMODORINI^{7,10,A,D}

15.9

Bio-Cremige Mozzarella aus Apulien mit Babytomaten

Organic creamy mozzarella from Puglia with baby tomatoes

VITELLO TONNATO^{1,4,7,10,A,D}

17.5

Zarte Scheiben vom rosa gebratenem Kalbsrücken
mit Kapern in würziger Thunfischsauce

Tender slices of pink roasted saddle of veal with capers in a spicy tuna sauce

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO^{7,10,A,D}

17.9

Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet
mit Rucola und Parmesansplitter

Thin slices of raw beef fillet with rocket and parmesan flakes

CALAMARETTI CON RUCOLA E POMODORINI^{2,4,A,D}

19.5

Gebratene Baby-Calamari auf Rucolabett,
leicht scharf mit Knoblauch

Fried baby calamari on a bed of arugula, bit spicy with garlic

FORMAGGIO CAPRINO GRATINATO ALLE NOCI SU CARPACCIO DI BARBABIETOLA ROSSA^{7,8,A,D}

16.5

Gratinierter Ziegenkäse mit Walnüssen auf rote Bete Carpaccio

Gratinated goat cheese with walnuts on beetroot carpaccio

TARTARE DI SALMONE SU AVOCADO^{4,A,D}

20.9

Tatar vom isländischen Lachs auf Avocado

Icelandic salmon tartare on avocado

TARTARE DI MANZO^{4,7,A,D}

22.9

Rinderfilettatar auf Ricotta-Creme nach italienischer Art

Beef fillet tartar on ricotta cream, Italian style

ANTIPASTI NUOVA ITALIA^{4,7,8,10,A,D}

25.5

Gemischter Vorspeisenteller

Mixed starter plate

INSALATA · SALAT · SALAD

SELEZIONE D'INSALATA^{10,A,B,D} 9.9

Saisonale Blattsalate mit Balsamico-Senf-Vinaigrette
Seasonal leaf salad with balsamic mustard vinaigrette

POMODORINI^{10,A,B,D} 11.5

Kirschtomaten Salat mit roten Zwiebeln
Cherry tomato salad with red onions

RUCOLA POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA^{7,10,A,D} 14.9

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Walnüssen und Grana Padano
Rocket salad with cherry tomatoes, walnuts and Grana Padano

INSALATA CON POLLO E FUNGHI PORCINI^{10,A,B,D} 18.9

Gemischter Blattsalat mit gebratenen
Hähnchenbrustfiletstreifen und Steinpilzen
Mixed leaf salad with fried chicken breast fillet strips and porcini mushrooms

INSALATA CON FILETTO AVOCADO E FUNGHI^{10,A,B,D} 22.9

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Rinderfiletstreifen,
Avocado und Steinpilzen
Mixed leaf salad with fried strips of beef fillet, avocado and porcini mushrooms

INSALATA CONTADINA^{4,7,10A,B,D} 19.5

Gemischter Blattsalat mit Schafskäse, Rucola, Tomaten und
gebratenen Lachsstreifen und Balsamico-Olivenöljus
*Mixed leaf salad with sheep's cheese, rocket, tomatoes and
roasted salmon strips and balsamic olive oil jus*

INSALATA DI AVOCADO E GAMBERI^{2,10,A,D} 24.9

Gemischter Blattsalat mit Großgarnelen und Avocado
Mixed leaf salad with king prawns and avocado

INSALATA DI TOFU 16.5

Rucolasalat mit Tofu, Cherrytomaten und Avocado
Arugula salad with tofu, cherry tomatoes and avocado

ZUPPE · SUPPE · SOUP

VELLUTATA DI POMODORO^{7,A}	7.9
Tomatencremesuppe · <i>Tomato cream soup</i>	
ZUPPA DI VERDURE^{2,7,A}	8.9
Gemüsesuppe mit Olivenöl (extra Vergine) und Parmesan <i>Vegetable soup with olive oil (extra virgin) and parmesan</i>	
ZUPPA DI PESCE^{2,4,11,A}	16.9
Fischsuppe · <i>Fishsoup</i>	
ZUPPA DI PATATE E OLIO TARTUFATA^{2,7,A}	10.9
Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl · <i>Potato cream soup with truffle oil</i>	

PRIMI PIATTI · PASTA · NOODLES

LINGUINE NAPOLI^{1,3,D}	12.9
Linguine mit Tomatensauce <i>Linguine with tomato sauce</i>	
PENNE ALL ARRABBIATA DALLA ROMA TRADIZIONALE^{1,3,D}	14.9
Penne mit Tomatensauce, Peperoncino und Basilikum (leicht pikant) <i>Penne with tomato sauce, chili peppers and basil (spicy)</i>	
LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINI^{1,3,D}	14.9
Linguine mit Olivenöl extra Vergine, Knoblauch, Petersilie und Chili (pikant) <i>Linguine with olive oil extra vergine and chili</i>	
LINGUINE AGLIO OLIO E SCAMPI^{1,2,3,4,D}	23.9
Linguine mit Knoblauch, Olivenöl extra Vergine, Chili und Großgarnelen (leicht scharf) <i>Linguine with garlic, extra virgin olive oil, chili and king prawns (slightly spicy)</i>	
LINGUINE CARBONARA^{1,3,7,D}	16.9
Linguine nach original italienischer Art <i>Linguine in the original Italian style</i>	
LINGUINE AMATRICIANA^{1,4,7,10,A,D}	17.9
Linguine mit Tomatensauce, Südtiroler Speck (Guanciale), Zwiebeln, Knoblauch und Kirschtomaten <i>Linguine with tomato sauce, South Tyrolean bacon (guanciale), onions, garlic and cherry tomatoes</i>	

LINGUINE BOLOGNESE CON STRACCIATELLA DI BURRATA^{1,3,D}	19
Linguine Bolognese (100% Bio Rinderhackfleisch) mit Burrata <i>Linguine Bolognese (100% organic minced beef) with burrata</i>	
LINGUINE NUOVA ITALIA^{1,2,3,4,14,D}	25.9
Linguine mit Calamari, Zucchini und Kirschtomaten in einer leichten Tomaten-Weißwein-Sauce <i>Linguine with calamari, zucchini, cherry tomatoes in tomato and white wine sauce</i>	
TAGLIOLINI AL TARTUFO DALLA TRADIZIONE PIEMONTESE^{1,7}	28.9
Hausgemachte Tagliolini in getrüffelter Buttersauce und piemontesischem Trüffel <i>Homemade tagliolini in truffle butter sauce and piedmontese truffle</i>	
TAGLIATELLE CON POLLO MARINATO FUNGHI PORCINI E PROFUMO DI SAGGE^{1,3,7,D}	19.5
Schmale Bandnudeln mit marinierten Hähnchenbruststreifen, Rahmsauce, Steinpilzen und frischem Salbei <i>Thin ribbon noodles with marinated chicken breast strips, cream sauce, porcini mushrooms and fresh sage</i>	
TAGLIATELLE CON PUNTE DI FILETTO FUNGHI PORCINI E SCAGLE DI PARMIGIANO^{4,7,A,D}	21.9
Schmale Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Steinpilzen, leichte Kirschtomaten-Rahmsauce und Parmesan <i>Thin ribbon noodles with beef fillet strips, porcini mushrooms light cherry tomato cream sauce and parmesan</i>	
TAGLIATELLE CON SALMONE, ASPARAGI VERDI^{4,7,A,D}	20.9
Schmale Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen und grünem Spargel in Hummersauce <i>Thin ribbon noodles with fresh salmon strips, green asparagus and lobster sauce</i>	
LASAGNE ITALIANO^{1,3,7,D}	17.5
Schichtblattnudeln mit Fleischsauce im Ofen überbacken <i>Layered pasta with meat sauce baked in the oven</i>	
GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA^{1,3,7,D}	16.9
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella <i>Homemade potato gnocchi with tomato sauce and mozzarella</i>	
GNOCCHI CON TARTUFO E CAPRINO^{1,3,7,D}	26.5
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Trüffel und Ziegenkäse an Trüffel-Butter-Sauce <i>Homemade potato gnocchi with truffle, goat cheese and truffle butter sauce</i>	

PIZZA (Ø33cm)

Tutte le pizze sono condite con mozzarella e salsa di pomodoro

Alle Pizzen werden mit Mozzarella und Tomatensauce belegt

All pizzas are topped with mozzarella and tomato sauce

PIZZA MARGHERITA^{7,A,D} 10.9

mit Basilikum

with basil

PIZZA SALAMI^{7,A,D} 12.9

mit Salami

with Salami

PIZZA FUNGHI^{7,A,D} 12.9

mit Champignons

with mushrooms

PIZZA PROSCIUTTO^{1,7,A} 12.9

mit gekochtem Schinken*

with cooked ham

PIZZA MISTA^{1,7,A} 14.9

mit gekochtem Schinken, Salami und Champignons

with cooked ham, salami and mushrooms

PIZZA MILANO^{1,7,A} 16.9

mit pikanter Salami, Paprika und Fetakäse

with spicy salami, peppers and feta cheese

PIZZA TONNO^{1,7,A,4} 14.9

mit Thunfisch und Zwiebeln

with tuna and onions

PIZZA RUCOLA^{1,7,A} 14.9

mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan

with arugula, cherry tomatoes and Parmesan

PIZZA NUOVA ITALIA^{1,7,A}	16.9
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse <i>with Parma ham, rocket and Parmesan cheese</i>	
PIZZA VEGETARIA^{1,7,A}	13.9
mit Gemüse der Saison <i>with seasonal vegetables</i>	
PIZZA SICILIA^{7,A,4}	14.9
mit Oliven, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Petersilie und Knoblauch <i>with olives, onions, capers, anchovies, parsley and garlic</i>	
PIZZA VERONA^{1,7,A}	15.9
mit Spinat, Gorgonzola und Knoblauch <i>with spinach, Gorgonzola and garlic</i>	
PIZZA SCAMPI^{1,7,A,2}	19.9
mit Garnelen und Knoblauch <i>with prawns and garlic</i>	
PIZZA BBQ^{1,7,A}	18.5
mit Barbecuesauce, gebratenem Hähnchenbrustfilet, Paprika, roten Zwiebeln (pikant) <i>with barbecue sauce, roasted chicken breast fillet, bell peppers, and red onions (spicy)</i>	

CARNE · FLEISCH VOM GRILL · GRILLED MEAT

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA^{7,A,D}	30.9
Kalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei <i>Veal fillet medallions with Parma ham and sage</i>	
PICCATA CON FUNGHI PORCINI^{7,A,D}	31.9
Kalbsfiletmedaillons mit Steinpilzen in Rahmsauce <i>Veal fillet medallions with porcini mushrooms in cream sauce</i>	
FILETTO DI VITELLO IN CROSTA DI PISTACCHI SU SALSA DI MIRTILLI ROSSI^{5,A,D}	36.9
Filet vom Kalb mit Pistazienkruste auf Preiselbeerjus <i>Veal fillet with pistachio crust on cranberry jus</i>	
FILETTO DI MAIALE AL GORGONZOLA^{7,A,D}	26.5
Schweinefilet mit Gorgonzolasauce <i>Pork fillet with Gorgonzola sauce</i>	
FILETTO DI MAIALE AL PEPE^{7,A,D}	25.5
Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce <i>Pork fillet with green pepper sauce</i>	
FEGATO AL BURRO E SALVIA^{7,A,D}	30.5
Rinderleber mit Butter in Salbeisauce <i>Beef liver with butter in sage sauce</i>	
FEGATO AL TRENTINO^{7,A,D}	30.5
Rinderleber mit gebratenem Apfel und Zwiebelscheiben <i>Beef liver with fried apple and onion slices</i>	
FILETTO D'AGNELLO NUOVA ITALIA^{7,A,D}	32.5
Lammfilet mit Feigen in Rotweinsauce <i>Lamb fillet with figs in red wine sauce</i>	
COSTOLETTE D'AGNELLO^{7,A,D}	35.5
Zartes Lammkarree vom Grill mit Rosmarin auf Rotweinsauce <i>Tender grilled rack of lamb with rosemary on red wine sauce</i>	

CUORE DI FILETTO ALLA GRIGLIA^{7,A,D}

37.9

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit frischem Rosmarin
auf Rucola e Grana Padano

Argentinian grilled beef fillet with fresh rosemary on rocket and Grana Padano

BISTECCA ALLA GRIGLIA^{7,A,D}

32.5

Argentinisches Rumpsteak vom Grill

Argentinian rump steak from the grill

Puoi anche ordinare una salsa con i nostri piatti di carne:

Zu den Fleischgerichten können Sie eine Sauce dazu bestellen:

You can also order a sauce with our meat dishes:

SALSA DI PEPE VERDE

4.9

Grüne Pfeffer-Sauce · *green pepper sauce*

SALSA AL BAROLO

4.9

Barolo-Sauce · *red wine sauce from Barolo*

SALSA AI FUNGHI PORCINI⁷

4.9

Steinpilzsauce · *porcini mushroom sauce*

SALSA DI GORGONZOLA⁷

4.5

Gorgonzolasauce · *gorgonzola sauce*

SALSA AL PEPE VERDE

4.9

Grüne Pfeffersauce · *green pepper sauce*

Tutti i piatti di carne vengono serviti con contorno del giorno

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

All meat dishes are served with a side dish of the day

FORMAGGIO · KÄSE · CHEESE

FORMAGGIO ASSORTITO^{7,8,A,D}

20,90

Gemischter Käseteller · *Variation of cheese*

PESCE · FISCH VOM GRILL · FISH

FILETTO DI LUCIOPERCA 26.9
IN SALSADI CAPPERI BIANCHI^{4,A,D}

Gebratenes Zanderfilet in Weißwein-Kapern-Sauce

Fried zander fillet in white wine and caper sauce

SCAMPI AL FORNO^{2,4,A,D} 29.9

Salzwasser-Garnelen im Ofen gebacken
mit frischen Kräutern und Cherrytomaten in Olivenöl

Oven-baked saltwater prawns with fresh herbs and cherry tomatoes in olive oil

SALMONE IN CROSTA^{4,A,D} 29.9

Filet vom Isländischen Lachs mit Dill-Kapern-Kruste auf Dijon-Senf-Sauce

Fillet of Icelandic salmon with dill and caper crust on Dijon mustard sauce

SALMONE ALLA GRIGLIA^{4,A,D} 26.9

Filet vom Isländischen Lachs vom Grill · *Fillet of Icelandic salmon grilled*

SCAMPI ALLA GRIGLIA^{4,A,D} 28.9

Salzwasser-Garnelen vom Grill · *grilled saltwater prawns*

Puoi anche ordinare una salsa con i nostri piatti di pesce:

Zu den Fischgerichten können Sie eine Sauce dazu bestellen:

You can also order a sauce with our fish dishes:

SALSA ALLA ERBE AL VINO BIANCO 4.5

Weißwein-Kräuter-Sauce · *white wine herb sauce*

SALSA DI ARAGOSTA⁴ 4.5

Hummersauce · *lobster sauce*

Tutti i piatti di pesce vengono serviti con contorno del giorno

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

All meat dishes are served with a side dish of the day

Pesce fresco tutti i giorni! Chiedete al nostro personale di assistenza.

Täglich frische Fische im Angebot!

Fragen Sie unsere Servicekräfte.

Fresh fish available daily! Just ask our service staff.

BAMBINO · KINDER · KIDS

PENNE ODER LINGUINE

- BURRO^{1,3,8,A} 9,9
- POMODORO^{7,A,C} 9,9
- BOLOGNESE^{1,3,A,D} 9,9

PIZZA BAMBINO^{1,7} 9,9

Margherita, Salami oder Prosciutto · *Margherita, salami or prosciutto*

DOLCE · NACHSPEISE · DESSERT

KLASSISCHES TIRAMISU^{1,3,7,B,A,C} 8,90

PANNA COTTA^{7,A,C} 7,90

SORBETTO AL LIMONE^{7,A,C} 9,90

PISTAZIEN PARFAIT^{1,3,7,8,B,A,C} 10,90

PISTAZIEN TIRAMISU^{1,3,7,8,B,A,C} 10,90

CASSATA^{1,3,7,8,B,A,C} 8,90

Sizilianische Spezialität, halbgefrorene Torte mit Kandierten Früchten
Sicilian specialty, semi-frozen cake with candied fruits

MOUSSE DEL GIORNO^{1,3,7,8,B,A,C} 9,90

Moussé des Tages *Mousse of the day*

BEVADE · ALKOHOLFREIE GETRÄNKE · NON ALCOHOL DRINKS

ACQUA MORELLI	Fl. 0,25l	3.2	Fl. 0,75l	7.5
COCA-COLA^{B,H}	Fl. 0,2l	3.5	0,4l	5.9
FANTA^B	Fl. 0,2l	3.5	0,4l	5.9
SPRITE	Fl. 0,2l	3.5	0,4l	5.9
SPEZI^{B,H}	Fl. 0,2l	3.5	0,4l	5.9
BITTER LEMON^{G,B}	Fl. 0,2l	3.5	0,4l	5.9
TONIC WATER^G	Fl. 0,2l	3.5	0,4l	5.9
GINGER ALE^B	Fl. 0,2l	3.5	0,4l	5.9
APFELSAFT naturtrüb	0,2l	3.5	0,4l	5.9
ORANGENSAFT	0,2l	3.5	0,4l	5.9
CRANBERRYNEKTAR	0,2l	3.5	0,4l	5.9
JOHANNISBEERNEKTAR	0,2l	3.5	0,4l	5.9

Alle Säfte können auch als Schorle bestellt werden
All juices can also be ordered as spritzers

BEVADE CALDE · HEISSE GETRÄNKE · HOT DRINKS

ESPRESSO^H	Tasse	3.8
CAFÉ CREMA^H	Tasse	3.9
CAPPUCCINO^{7,H}	Tasse	4.5
ESPRESSO CORETTO^H	Tasse	5.5
ESPRESSO DOPPIO^H	Tasse	4.9
LATTE MACCHIATO^{7,H}	Glas	5.5
TÉ CALDO verschiedene Sorten	Glas	3.9
HEISSE CIOCCOLATO⁷	Glas	4.5

SPIRIT · SPIRITUOSEN · SPIRITS

GRAPPA	2cl	5.5
AMARETTO^B	2cl	3.9
FERNET BRANCA^B	2cl	4.5
FERNET BRANCA MENTA^B	2cl	4.5
SAMBUCA	2cl	4.5
LIMONCELLO¹²	2cl	4.5
AVERNA^B	2cl	4.9
RAMAZZOTTI	2cl	4.9
BAILEYS^{B,G,7}	2cl	4.9
AMARO MONTENEGRO	2cl	5.5
VECCHIA ROMAGNA^B	2cl	5.9

BIRRA · BIER · BEER

VOM FASS

BITBURGER PREMIUM PILS¹	0,3l	4.9	0,4l	5.9
BENEDIKTINER HELLES¹	0,3l	4.9	0,5l	6.5
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN¹	0,3l	5.5	0,5l	6.5
KÖSTRITZER SCHWARZBIER¹	0,3l	5.2	0,5l	6.2
ALSTER^B Bier + Sprite	0,3l	4.9	0,4l	5.9
RADLER^B Bier + Fanta	0,3l	4.9	0,4l	5.9
DIESEL^{1,B,H} Bier + Cola	0,3l	4.9	0,4l	5.9

FLASCHENBIERE

BITBURGER ALKOHOLFREI¹ 0,0%	Fl. 0,33l	5.9
BENEDIKTINER WEIZENBIER ALKOHOLFREI¹	Fl. 0,5l	6.5

Allergene & Zusatzstoffe:

A) Konservierungsstoffe · B) Farbstoffe · C) Süßstoffe · D) Geschmacksverstärker · E) Phosphat · F) Schwefel · G) Chininhaltig · H) Koffeinhaltig · 1) Glutenhaltiges Getreide · 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · 4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse · 5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse · 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse · 8) Schalenfrüchte · 9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · 12) Schwefeldioxid und Sulphite · 13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · 14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in EURO und sind inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All prices in EURO and include service and VAT.

 **HAUPTSTADT MEDIEN**
(030) 223 903 60 · 0163 190 34 89