

English below

V O R S P E I S E N

11. Olivenschale	- schwarze und grüne Oliven mariniert mit verschiedenen Kräutern	3,5
12. Bruschetta (4 Stück)	- Kirschtomaten, Oregano, Basilikum, Olivenöl, etwas Knoblauch	4,5
13. Focaccia	- Rosmarin, Oregano, Knoblauch, Olivenöl extra vergine	5
14. Minestrone	- Gemüsesuppe	5
15. Tomatensuppe	- Buttercroutons, Basilikum, etwas Sahne	5
16. Caprese di Bufala	- Büffelmozzarella aus Kampanien, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Olivenöl extra vergine	9,5
17. Carpaccio vom Rind	- Rucola, Champignons, Grana Padano, Honig-Senf vinaigrette, Olivenöl extra vergine	9,5
gemischter Vorspeisenteller	- Parmaschinken 18 Monate gereift, gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Oliven, Grana Padano, Bruschetta, Rucola	
	18. Für eine Person	12,5
	19. für Zwei Personen	21

S A L A T E

21. Gemischter Salat	- frischer Blattsalat, Gurken, Tomaten, Möhren und Rucola	5
22. Hähnchensalat	- Hähnchenbrustfilet, Blattsalat, Kirschtomaten, Rucola, rote Zwiebeln, Gurken, Möhren, gehobelter Parmesan, Balsamicocreme	9
23. Thunfischsalat	- Thunfisch, gekochtes Ei, Blattsalat, Kirschtomaten, Rucola, rote Zwiebeln, Gurken, Möhren	9
24. Garnelensalat	- gebratene Großgarnelen, rote Paprika, Blattsalat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Möhren,	13,5

Die Salate werden mit unserem Hausdressing serviert.

English below

HAUPTSPEISEN

- | | | |
|----------------------------------|--|-----|
| 31. Risotto ai
frutti di mare | - riso arborio, gemischte Meeresfrüchte, Pinot Grigio DOC,
Butter, Petersilie, Knoblauch, etwas Chili | 10 |
| 32. Omelette ai funghi | - Omelette aus drei Eiern, Petersilie, Champignons, frischer Salat | 8,5 |

PASTA

- | | | |
|---|--|-----|
| 41. Spaghetti aglio, olio e
peperoncino (scharf) | - Petersilie, Knoblauch, Chili, Olivenöl | 7,5 |
| 42. Spaghetti alla nerano | - Zucchini, Basilikum, Grana Padano, etwas Knoblauch,
schwarzer Pfeffer, Olivenöl | 9 |
| 43. Spaghetti Carbonara | - Pancetta, Grana Padano, Ei | 9,5 |
| 44. Spaghetti Loggia | - gebratene Rumpsteakstreifen und Champignons, Sahne, Petersilie | 10 |
| 45. Penne alla
Puttanesca | - Sardellen, Kapern, Chili, Knoblauch, schwarze Oliven, Tomatensoße | 9 |
| 46. Penne al
Gorgonzola | - Gorgonzola DOP, Sahne, Walnuss | 9,5 |
| 47. Tortellini
Con Panna | Teigfüllung, Schincken, Sahne | 9,5 |
| 48. Tagliatelle alla
Bolognese | - Rindfleischragout, Grana Padano | 9 |
| 49. Tagliatelle ai frutti
di mare | - gemischte Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Tomatensauce,
etwas Knoblauch, Weißwein, Petersilie | 10 |
| 50. Gnocchi alla
Sorrentina | - Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella fior di latte,
Olivenöl extra vergine | 9 |
| 51. Lasagne | - Rindfleischragout, Béchamelsauce, Parmesan, Mozzarella | 9,5 |

PIZZA

61. Marinara (vegan)	- italienische Datteltomaten, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl	6,5
62. Margherita (vegetarisch)	- Mozzarella fior di latte, italienische Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl	7,5
	63. wahlweise mit Büffelmozzarella aus Kampanien	9
64. Salame	- Salami, Mozzarella fior di latte, italienische Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl	8,5
65. Diavola	- scharfe „Spianata“-Salami, Chili, Mozzarella Fior di Latte, italienische Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl	9,5
66. Melanzane (bianca, vegetarisch)	- gebratene Aubergine, Cherrytomaten, Mozzarella fior di latte, schwarze Oliven, Basilikum, Olivenöl	9,5
67. Rucola (vegetarisch)	- Mozzarella fior di latte, italienische Datteltomaten, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano, Basilikum, Olivenöl	9
68. Funghi (vegetarisch)	- Mozzarella fior di latte, italienische Datteltomaten, Champignons, Basilikum, Olivenöl	8,5
69. Funghi e Proscuitto (bianca)	- Mozzarella fior di latte, Kochschinken, Champignons, Basilikum, Olivenöl	9
70. Mista	- Mozzarella fior di latte, italienische Datteltomaten, Kochschinken, Salami, Peperoni, Champignons	9,5
71. Roma	- Mozzarella fior di latte, italienische Datteltomaten Salami, Kochschinken, Champignons, Peperoni, Zwiebeln, schwarze Oliven	10,5
72. Tonno e cipolle	- Mozzarella fior di Latte, italienische Datteltomaten, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano, Olivenöl	9,5
73. Gamberi	- Mozzarella fior di latte, italienische Datteltomaten, Garnelen, Oregano, etwas Knoblauch	12,5
74. Spinachi e Gorgonzola (bianca, vegetarisch)	- Mozzarella fior di latte, Spinat, Gorgonzola DOP	10
74. Parma e Rucola	- Mozzarella fior di latte, italienische Datteltomaten, Rucola, Cherrytomaten, Parmaschinken DOP 18 monate gereift, Grana Padano, Basilikum, Olivenöl	12,9

English below

FLEISCH

81. Pollo ai funghi	- gebratenes Hähnchenbrustfilet in Champignon-Weißweinsauce, sautiertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Beilagensalat	13
82. Bistecca alla griglia	- medium gegrilltes argentinisches Rumpsteak (ca. 200g), Kräuterbutter, sautiertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Beilagensalat	18
83.	- Wahlweiße mit Cognac-Pfeffersauce	2,5
84. Filetto di maiale	- gebratene Schweinemedallions in Bratensoße, Rosmarinkartoffeln, sautiertes Gemüse, Beilagensalat	14,5

DESSERTS

91. Tiramisu	- Löffelbiskuit, Mascarpone-Creme, Espresso, Amaretto, Marsala	5,5
92. Crème Caramel		5,5

English below

GETRÄNKE

APERITIFS

101. Cinzano bianco 5cl	3,6
102. Martini bianco 5cl	3,6
103. ProSecco DOC 0,1l	4

HEISSE GETRÄNKE

111. Espresso	1,9
112. Espresso double	3,4
113. Espresso macchiato	2,2
114. Americano	1,9
115. Cappuccino	2,5
116. Latte macchiato	3,2
117. Milchkaffee	3,2
118. Heiße Schokolade	3,2

TEE

121. Schwarzer Tee	1,9
122. Früchtetee	1,9
123. Grüner Tee	1,9
124. Pfefferminztee	1,9
125. Kamillentee	1,9
126. Frischer Ingwertee	3,5
dazu Honig	
127. Frischer Zitronentee	3,5
Dazu honig	

SOFTDRINKS

	0,2l / 0,4l
131. Coca Cola	2,2 / 3,9
133. Coca Cola Zero	2,2 / 3,9
135. Fanta	2,2 / 3,9
137. Sprite	2,2 / 3,9
139. Spezi	2,2 / 3,9
141. Apfelschorle	2,2 / 3,9
143. Fassbrause	2,2 / 3,9
145. Ginger Ale	2,6
146. Tonic Water	2,6
147. Bitter Lemon	2,6

MINERALWASSER

151. Bad Liebenwerda	0,25l / 0,75l
(still / spritzig)	2,5 / 5,5

SÄFTE

	0,2l / 0,4l
161. Apfelsaft	2,8 / 4,1
163. Orangensaft	2,8 / 4,1
165. Bananenektar	2,8 / 4,1
167. Kirschnektar	2,8 / 4,1
169. KiBa	2,8 / 4,1

English below

GETRÄNKE

BIERE				SPIRITUOSEN		2 cl		
FASSBIER				0,3l	0,4l	0,5l	201. Amaro Averna	3
							202. Ramazotti	3
181. Weihenstephaner Pils				3,1	3,7	4,2	223. Fernet Branca	3
184. Radler				3,1	3,7	4,2	204. Amaretto	3
Bier mit Zitronenlimonade							205. Sambuca	4
							206. Wodka Absolut	3
							207. Vecchia Romagna	3,5
FLASCHENBIERE				0,33l			208. Grappa – Valdisenzo	4
187. Beck's				3,1			209. Baileys	2,5
188. Beck's alkoholfrei				3,1				
189. Berliner Kindl				3,1				
190. Berliner Weiße				3,4			WHISKY	2 cl
grün / rot								
FLASCHENBIERE				0,5l			210. Johnnie Walker Red Label	5
Weihenstephaner							211. Jack Daniels	6
192. Hefe Weißbier				4,2			212. Chivas Regal	6,5
193. Kristall Weißbier				4,2				
194. Dunkel Weißbier				4,2				
195. Hefe Weißbier alkoholfrei				4,2				

English below

W E I N E

HAUSWEINE

ROT		0,21	0,51
221. Montepulciano d'Abruzzo DOC		4,5	8,9
223. Chianti DOCG		4,5	8,9
225. Lambrusco (lieblich)		4	8,5

WEISS

227. Pinot Grigio DOC		4,5	8,9
229. Chardonnay		4,5	8,9

FLASCHENWEINE

ROT	0,11	0,21	0,751
241. Primitivo di Manduria DOC Conte di Campiano	4,5	8,5	31
244. Montepulciano d'Abruzzo DOC Casale Vecchio Farnese			29
245. Chianti Classico Iassi DOCG Melini			31
246. Barolo DOCG Ascheri			49

WEISS

247. Costamolino DOC Argiolas	4,5	8,5	31
250. Pinot Grigio DOC delle Venezie Il Mio			24
251. Gavi di Gavi Ascheri			35
252. ProSecco DOC			28

S T A R T E R S

11. Olives	- mixed olives marinated with herbs	3
12. Bruschetta (4 pieces)	- cherry tomatoes, oregano, basil, extra virgin olive oil, a little garlic	4,5
13. Focaccia	- pizza bread with oregano, garlic and extra virgin olive oil	5
14. Minestrone	- vegetable soup	5
15. Tomato soup	- butter croutons, basil and cream	5
16. Caprese di Bufala	- bufalo mozzarella from Campania/Italy, cherry tomatoes, extra virgin olive oil	9,5
17. beef carpaccio	- rocket salad, mushrooms, Grana Padano cheese, honey-mustard-vinaigrette, extra virgin olive oil	9,5
mixed appetizer plate	- air-dried ham from Parma 18 months, roasted vegetables, bruschetta, dried tomatoes, olives, grana padano cheese, rocket salad	
	18. for one	12,5
	19. for two	21

S A L A D S

21. mixed salad	- leaf salad, cucumber, tomatoes, carrots and rocket salad	5
22. chicken salad	- roasted chicken, leaf salad, cherry tomatoes, rocket salad, red onions, cucumbers, carrots, grated parmesan cheese, balsamico creme	9
23. tuna salad	- tuna, boiled egg, leaf salad, cherry tomatoes, rocket salad, red onions, cucumber, carrots	9
24. prawn salad	- roasted prawns, sweet red peppers, leaf salad, cherry tomatoes, red onions, cucumber, carrots,	13,5

The salads are served with our house dressing.

MAIN DISHES

- | | | |
|-------------------------------|---|-----|
| 31. Risotto ai frutti di mare | - arborio rice, mixed sea food, white wine, butter, parsley
garlic, a little chili | 10 |
| 32. Omelette ai funghi | - omelette of three eggs with parsley, mushrooms and a side salad | 8,5 |

PASTA

- | | | |
|---|--|-----|
| 41. Spaghetti aglio, olio e peperoncino (spicy) | - parsley, garlic, chili, olive oil | 8 |
| 42. Spaghetti alla nerano | - zucchini, basil, grana padano cheese, a little garlic,
black pepper, olive oil | 9 |
| 43. Spaghetti Carbonara | - pancetta, grana padano cheese, egg | 9,5 |
| 44. Spaghetti Loggia | - beef stripes, mushrooms, cream, parsley | 10 |
| 45. Penne alla Puttanesca | - anchovies, capers, chili, garlic, black olives, tomato sauce | 9 |
| 46. Penne al Gorgonzola | - Gorgonzola DOP cheese, cream, walnuts | 9,5 |
| 47. Tortellini Con Panna | - Tortellini boiled ham, cream | 9,5 |
| 48. Tagliatelle alla Bolognese | - beef ragout, grana padano cheese | 9 |
| 49. Tagliatelle ai frutti di mare | - mixed sea food, cherry tomatoes, tomato sauce, a little garlic,
white wine, parsley | 10 |
| 50. Gnocchi alla Sorrentina | - tomato sauce, basil, mozzarella fior di latte,
extra virgin olive oil | 9 |
| 51. Lasagne | - beef ragout, béchamel sauce, grana padano cheese, mozzarella | 9,5 |

PIZZA

61. Marinara (vegan)	- italian plum tomatoes, oregano, garlic, basil extra virgin olive oil	6,5
62. Margherita	- mozzarella fior di latte, italian plum tomatoes, basil, extra virgin olive oil	7,5
	63. optionally with bufalo mozzarella from campania	9
64. Salame	- salami (peperoni), mozzarella fior di latte, italian plum tomatoes, basil, extra virgin olive oil	8,5
65. Diavola	- spicy „spianata“-salami, chili, mozzarella fior di latte, italian plum tomatoes, basil, extra virgin olive oil	9,5
66. Melanzane (white pizza, vegetarian)	- eggplant, cherry tomatoes, mozzarella fior di latte basil, olive oil	9,5
67. Rucola (vegetarian)	- mozzarella fior di latte, italian plum tomatoes, rocket salad, cherry tomatoes, grated grana padano cheese, basil, extra virgin olive oil	9
68. Funghi (vegetarian)	- mozzarella fior di latte, italian plum tomatoes, mushrooms, basil, olive oil	8,5
69. Funghi e Proscuitto	- mozzarella fior di latte, italian plum tomatoes, boiled ham, mushrooms, basil, extra virgin olive oil	9
70. Mista	- mozzarella fior di latte, italian plum tomatoes, boiled ham, salami mild green peppers, mushrooms	9,5
71. Roma	- mozzarella fior di latte, italian plum tomatoes, salami, boiled ham, mushrooms, mild green peppers, red onions, black olives	10,5
72. Tonno e cipolle	- mozzarella fior di latte, italian plum tomatoes, tuna, red onions, oregano, extra virgin olive oil	9,5
73. Gamberi	- mozzarella fior di latte, italian plum tomatoes, prawns, oregano, a little garlic	12,5
74. Spinachi e Gorgonzola (white, vegetarian)	- mozzarella fior di latte, spinach, Gorgonzola DOP cheese	10
74. Parma e Rucola	- mozzarella fior di latte, italian plum tomatoes, rocket salad, cherry tomatoes, air dried ham, grana padano cheese, basil, extra virgin olive oil	12,9

MEAT DISHES

81. Pollo ai funghi	- pan roasted chicken breast in white wine – mushroom sauce, sauteed vegetables, rosemary potatoes and a side salad	13
82. Bistecca alla griglia	- medium grilled rumpsteak (ca. 200g), herb butter, sauteed vegetables, rosemary potatoes and a side salad	18
83.	- optionally with cognac-pepper sauce	2,5
84. Filetto di maiale	- roasted pork tenderloin in gravy, sauteed vegetables, rosemary potatoes and a side salad	14,5

DESSERTS

91. Tiramisu	- sponge cake, mascarpone-creme, espresso, amaretto, marsala	5,5
92. Crème Caramel		5

DRINKS

APERITIFS

101. Cinzano bianco 5cl	3,6
102. Martini bianco 5cl	3,6

HOT DRINKS

111. Espresso	1,9
112. Espresso double	3,4
113. Espresso macchiato	2,2
114. Americano	1,9
115. Cappuccino	2,5
116. Latte macchiato	3,2
117. Milk coffee	3,2
118. hot chocolate	3,2

TEA

121. Black tea	1,9
122. Fruits tea	1,9
123. Green tea	1,9
124. Peppermint tea	1,9
125. Camomile tea	1,9
126. Fresh ginger tea	3,5
with honey	
127. Fresh lemon tea	3,5
with honey	

SOFTDRINKS

	0,21 / 0,41
131. Coca Cola	2,2 / 3,9
133. Coca Cola Zero	2,2 / 3,9
135. Fanta	2,2 / 3,9
137. Sprite	2,2 / 3,9
139. Spezi	2,2 / 3,9
141. Apple spritzer	2,2 / 3,9
143. Fassbrause	2,2 / 3,9
145. Ginger Ale	2,6
146. Tonic Water	2,6
147. Bitter Lemon	2,6

WATER

151. Bad Liebenwerda	0,251 / 0,751
(still / sparkling)	2,5 / 5,5

JUICES

	0,21 / 0,41
161. Apple	2,8 / 4,1
163. Orange	2,8 / 4,1
165. Banana	2,8 / 4,1
167. Cherry	2,8 / 4,1
169. Cherry-Banana	2,8 / 4,1

DRINKS

BEERS				SPIRITS		2 cl
DRAFT BEER	0,3l	0,4l	0,5l	201. Amaro Averna		3
				202. Ramazotti		3
181. Weihenstephaner Pils	3,1	3,7	4,2	223. Fernet Branca		3
184. Radler beer with lemonade	3,1	3,7	4,2	204. Amaretto		3
				205. Sambuca		4
				206. Wodka Absolut		3
				207. Vecchia Romagna		3,5
				208. Grappa – Valdisenzo		4
BOTTLED BEERS	0,33l			209. Baileys		2,5
187. Beck's		3,1				
188. Beck's alcohol free		3,1				
189. Berliner Kindl		3,1				
190. Berliner Weiße green / red		3,4		WHISKY		2 cl
				210. Johnnie Walker Red Label		5
BOTTLED BEERS	0,5l			211. Jack Daniels		6
Weihenstephaner				212. Chivas Regal		6,5
192. Wheat beer		4,2				
193. Cleared wheat beer		4,2				
194. Dark wheat beer		4,2				
195. Wheat beer alcohol free		4,2				

WINES

HOUSE WINES

RED		0,21	0,51
221. Montepulciano d'Abruzzo DOC		4,5	8,9
223. Chianti DOCG		4,5	8,9
225. Lambrusco (sweet)		4	8,5

WHITE

227. Pinot Grigio DOC		4,5	8,9
229. Chardonnay		4,5	8,9

BOTTLED WINES

RED	0,11	0,21	0,751
241. Primitivo di Manduria DOC Conte di Campiano	4,5	8,5	31
244. Montepulciano d'Abruzzo DOC Casale Vecchio Farnese			29
245. Chianti Classico Iassi DOCG Melini			31
246. Barolo DOCG Ascheri			49

WHITE

247. Costamolino DOC Argiolas	4,5	8,5	31
250. Pinot Grigio DOC delle Venezie Il Mio			24
251. Gavi di Gavi Ascheri			35
252. ProSecco DOC			20