

Aperitifs

Prosecco (<i>trocken, spritzig</i>)	0,1 l	4,90 €
Rosato Duo <i>Ramazotti Aperitivo Rosato mit Tonic Water und Limettenviertel</i>	0,2 l	6,80 €
Rosato Via <i>Ramazotti Aperitivo Rosato mit Bitter Lemon, Zitronenscheiben und Minze</i>	0,2 l	6,80 €
Rosato Mio <i>Ramazotti Aperitivo Rosato mit Tonic Water und Limettenviertel</i>	0,2 l	6,80 €
Aperol Spritz <i>Aperol mit Prosecco, Mineralwasser und Orangenscheiben</i>	0,2 l	6,80 €
Aperol Rhabarber Spritz <i>Aperol mit Rhabarbersaft, Mineralwasser und Orangenscheiben</i>	0,2 l	6,50 €
Lillet Vive <i>Lillet Blanco mit Tonic Water, Minze, Erdbeere und Gurkenscheibe</i>	0,2 l	6,80 €
Lillet Buck <i>Lille Blanco mit Ginger Ale Limettensaft und Limettenspalte</i>	0,2 l	6,80 €
Campari Tocco Rosso	0,2 l	6,80 €
Sherry <i>Dry, medium oder cream</i>	5 cl	4,50 €
Martini <i>Bianco, Rosso oder D'Oro</i>	5 cl	4,50 €
Portwein <i>rot (lieblich) oder weiß (trocken)</i>	5 cl	4,50 €
Crodino auf Eis <i>(alkoholfreier Aperitif)</i>	0,2 l	3,90 €

Antipasti

*Vorspeise * Starters*

Antipasti misto Kleine Portion **9,80€**
small portion

Große Portion für zwei Personen **18,90€**
Large portion for two persons

Formaggiio di Capra

Ziegenkäse auf Salatbouquet mit Honig und Rosmarin – Vinaigrette
Goat cheese on salad with honey and rosmarin-vinaigrette **10,90 €**

Caprese die Bufala

Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben mit frischem Basilikum
Buffalo – mozzarella on tomato slices with fresh basil and pesto **11,90 €**

Carpaccio di Manzo

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit frischem Parmesankäse
und Champignons
Thin slices of beef cattle with fresh parmesan cheese and mushrooms **12,80 €**

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Veal with tuna sauce and capers **11,90 €**

Gamberetti Aglio e Olie

Garnelen in Olivenöl mit frischem Knoblauch, Oliven, Paprika,
Pepperoni in Olivenöl gebraten
Shrimps in olive oil with fresh garlic, peppers, hot peppers and olives **10,50 €**

Zuppa

*Suppen * soups*

Zuppa di Pomodoro

Tomaten-Cream-Suppe mit frischem Basilikum

Cream of tomato soup with fresh basil

5,50 €

Minestrone

Gemüsebrühe mit Einlagen vom frischem Gemüse

Vegetable broth with fresh vegetables

5,50 €

Zuppa di Pesce

Fischsuppe mit Einlagen aus verschiedenen Fischarten

Fish soup with different types of fish

7,80 €

Insalata

*Salate * salads*

Insalata Mista

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

6,00 €

Insalata Tonno

Großer bunter Salat mit Thunfisch und Ei

Large mixed salad with tuna and egg

10,90 €

Insalata Tacchino

Großer bunter Salat mit gegrillter Putenbrust und Ananas

Large mixed salad with grilled turkey breast and pineapple

12,80 €

Rucola e Parmigiano

Marinierter Rucola Salat mit frischem Parmesan und gerösteten
Pinienkernen

Marinated rucola salad with fresh Parmesan cheese and roasted pine nuts **9,80 €**

Alimenti per Bambini

Speisen für Kinder - Meals for kids

Pizza (24 cm)
mit drei Zutaten nach Wahl
pizza with three different toppings

Pasta

Kleines Nudelgericht nach Wahl
Small pasta meal

6,80 €

Carne

Kleines Putensteak mit Pommes Frites
Small steak from turkey with french fries

7,80 €

Carne

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites
Small Wiener Schnitzel with french fries

8,50 €

Pesce

Sechs Fischstäbchen mit Pommes Frites
six fish fingers with french fries

6,90 €

Pizza

Unsere Pizza wird nach Original- Italienischer Rezeptur
mit Mozzarella-Käse zubereitet.

Original Italian Pizza with mozzarella cheese

Pizza Margherita con basilico fresco

mit Tomatensauce und Käse und frischen Basilikum

with tomato sauce and cheese and fresh basil

7,90 €

Pizza Verdura

mit Mozzarella-Käse und frischem Gemüse

with cheese and fresh vegetables

9,80 €

Pizza Spinaci con Salmone

mit Mozzarella-Blattspinat, Lachsfilet, frischen Tomatenscheiben

with spinach, salmon fillet, fresh tomatoes and garlic

10,90 €

Pizza Favorita

mit Mozzarella-Käse, Vorderschicken⁽¹¹⁾⁽¹²⁾, Chorizo⁽¹¹⁾, Paprika und Zwiebeln

with cheese, ham, chorizo, pepper and onions

9,90 €

Pizza Salsiccia e Gorgonzola

mit Italienische, pikant gewürzige Fenchel-Wurst und Gorgonzola-Käse

with Italian savory spicy Fennel-Sausage and gorgonzola Cheese

10,80 €

Pizza Bruschetta

mit Mozzarella-Käse, marinierten Tomatenwürfeln, Olivenscheiben,

Knoblauch, Zwiebeln, Rucola und frischen Parmesansplittern

pizza with cheese, marinated diced tomatoes, sliced olives, garlic and onions,

rucola and parmesan cheese

9,80 €

Pizza Salami, Prosciutto e Funghi

mit Mozzarella-Käse, frischen Champignons ,Salami und Schinken

with cheese, fresh mushrooms salami and ham

10,80 €

Pizza

Unsere Pizza wird nach Original- Italienischer Rezeptur
mit Mozzarella-Käse zubereitet.

Original Italian Pizza with mozzarella cheese

Pizza Napoli

mit Mozzarella-Käse, Sardellen, Kapern und Oliven

with cheese anchovies, capers and olives

9,50 €

Pizza Hawaii

mit Mozzarella-Käse, Schinken und Ananas

Pizza with cheese, ham and pineapples

9,80 €

Pizza Quattro Stagione

mit Mozzarella-Käse, Schinken⁽¹¹⁾, frischen Champignons und Artischocken

with ham, salami, fresh mushrooms, artichokes and cheese

10,80 €

Pizza Rucola e Parma

mit Mozzarella-Käse, Parmaschinken, Rucola und gehobelten frischen
Parmesansplittern

with cheese, rucola, parma ham and fresh sliced parmesan cheese

12,90 €

Pizza Tonno e Cipolla

mit Mozzarella-Käse, Thunfisch und frischen Zwiebeln

with cheese, fresh onions and tuna

10,90 €

Pizza Frutti di Mare

mit Mozzarella-Käse, Meeresfrüchten und Scampi

with cheese, seafood and scampi

10,50 €

Pizza Tacchino

mit Mozzarella-Käse, frischen Putenstreifen, Tomatenscheiben
und frischem Basilikum

with cheese, turkey stripes, sliced tomatoes and fresh basil

12,90 €

Pizza Tartufo

mit Büffel-Mozzarella-Käse und frischem Trüffel

with Buffalo-Mozzarella-Cheese, and fresh Truffles

16,90 €

Pasta

Penne al' Arrabiata

Kurze Nudeln in pikanter Tomatensauce mit Oliven, Peperoni, Schalotten und frischem Knoblauch

Penne in a spicy tomato sauce with olives, hot peppers, fresh garlic and shallots

8,90 €

Penne con Tacchino

Kurze Nudeln mit feinen Putenstreifen, Blattspinat, in einer leichten Tomatensahne-Sauce

Penne with turkey, spinach in a tomato cream sauce

14,80 €

Penne Gorgonzola

Kurze Nudeln in Gorgonzola-Käse Sauce

Penne in Gorgonzola-cheese-sauce

12,80 €

Spaghetti Carbonara⁽¹¹⁾

Spaghetti mit Speck und Ei

Spaghetti with bacon and egg sauce

9,90 €

Spaghetti Aglio e Olio

Spaghetti mit frischem Knoblauch, Peperoni in Olivenöl geschwenkt

Spaghetti with fresh garlic, hot peppers in olive oil

8,80 €

Spaghetti Bolognese

Spaghetti in einer Hackfleisch- Tomaten- Sauce

Spaghetti in a mincemeat tomato sauce

10,80 €

Tagliatelle con Scampi

Bandnudeln mit Scampi, Knoblauch, Schalotten und getrockneten Tomaten in einer würzigen Tomatensauce (pikant gewürzt)

Tagliatella with scampi, fresh garlic, onions, basil and shallots in a hot tomato sauce

16,80 €

Tagliatelle con Salmone

Bandnudeln mit Lachs und Blattspinat in einer Tomaten-Sahnesauce

Tagliatelle with salmon and spinach in a tomato-cream-sauce

14,80 €

Pasta

Tagliatelle Tacchino

**Bandnudeln mit Putenstreifen und Blattspinat in Gorgonzola
Sahne-Sauce**

Tagliatelle with turkey and spinach in Gorgonzola-cream-sauce **14,90 €**

Tortellini alla Panna

**mit Fleisch gefüllte Teigtaschen in einer Sahnesauce, frischen
Champignons und gekochtem Schinken⁽¹¹⁾⁽¹²⁾**

Dumplings filled with meat in a cream sauce with fresh mushrooms and ham
9,90 €

Ravioli ai Porcini

**Gefüllte Teigtaschen mit Steinpilz in Fleischtomaten und
Buttersalbei**

Mushroom ravioli with tomatoes in butter-sage **13,80 €**

Ravioli Ricotta Spinaci

**Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta-Käse und Spinat in einer
Mascarpone-Sahnesauce**

Ravioli with ricotta cheese and spinach in mascarpone-cream-sauce **12,90 €**

Gnocchi con Fegato

**Kartoffelnudeln mit Kalbsleber-Streifen und Fleischtomaten in
Buttersalbei**

Potato noodles with Calf's liver and tomatoes in butter-sage **13,90 €**

Hausgemachte Lasagne con Carne

mit Hackfleisch, überbacken

homemade Lasagne with minced meat, gratinated **12,50 €**

Hausgemachte Lasagne con Salmone

mit Lachs, Spinat und Ricotta-Käse , überbacken

*homemade Lasagne with Salmon, Spinach und Ricotta-cheese,
gratinated* **13,80 €**

Carne

*Fleischgerichte * Meals with beef*

Costata di Monzo

Rumpsteak aus Argentinien vom Grill

Grilled steak from Argentina

19,50 €

Filetto di Manzo

**Rinderfilet aus Argentinien vom Grill in einer
Portwein- Pfeffer-Sauce**

Grilled beef tenderloin from Argentina in a port wine- pepper- sauce

23,80 €

Filetto di Manzo al Gorgonzola

Argentinisches Rinderfilet in Gorgonzola-Käse- Sauce

Argentinean beef filet in gorgonzola-cheese-sauce

24,80 €

Filetto d´Agnello

**Lammfilet aus Neuseeland vom Grill auf Blattspinat in einer
Rosmarin- Braten-Jus**

Grilled fillet of lamb from New Zealand on spinach leaves in rosemary-roast-sauce

22,80 €

Schaloppine al Funghi

**Gebratene Kalbmedaillons mit frischen Champignons in einer
Cognac –Rahmsauce**

Fried veal medallions with fresh mushrooms in Cognac-cream-sauce

19,50 €

Saltimbocca alla Romana

**Gebratene Kalbmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in
Weißweinsauce**

Fried veal medallions with Parma ham and sage in a white wine sauce

19,80 €

Petto d´Anatra

Barbari-Entenbrust in einer Apfel-Calvados-Sauce

Duck breast in an apple calvados sauce

19,90 €

**Zu allen Gerichten servieren wir Gemüse der Saison und
Rosmarinkartoffeln**

(Auf Wunsch ist eine Beilagenänderung möglich)

**We are serving seasonal vegetables and potatoes with
rosemary potatoes to every meal**

(By request, it's possible to change the side dishes)

Pesce

Fischgerichte ★ Meals with fish

Filetto di Lucioprca

Zanderfilet auf Kartoffelpüree in Trüffelsauce

Pike-perch fillet on mashed potatoes in truffle sauce

22,80 €

Filetto di Salmone

Lachsfilet in einer feinen Safransauce

Salmon fillet in a fine saffron sauce

19,80 €

Orate alla Griglia

Dorade Royal vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauchsauce

Grilled sea bream with herbs in a garlic sauce

21,50 €

Pesce Misto alla Griglia

Verschieden gegrillte Fischfiletsorten auf gebratenem Blattspinat in frischer Kräuter- Knoblauchsauce

Various grilled sorts of fish filets served on fried Spinach leafs in a fresh herb and garlic sauce with rosemary potatoes as a side dish

23,50 €

Scampi all'Aglio

Gebratene Scampi in Olivenöl mit Paprika, Knoblauch und Oliven, Salat als Beilage

Fried shrimp in olive oil with red pepper, garlic, olives and salad as a side dish

21,80 €

Zu allen Gerichten servieren wir Gemüse der Saison

(Auf Wunsch ist eine Beilagenänderung möglich)

We are serving seasonal vegetables to every meal

(By request, it's possible to change the side dishes)

Dessert fatto in casa

Hausgemachte Desserts – Homemade desserts

Tiramisu auf Mascarponespiegel, garniert mit exotischen Früchten <i>tiramisu on mascarpone, garnished with exotic fruits</i>	6,90 €
Panna Cotta Auf Himbeerspiegel, garniert mit exotischen Früchten <i>Panna cotta on raspberries, garnished with exotic fruits</i>	6,50 €
Crêpe Suzette mit karamellisierten Orangen und Vanilleeis <i>with caramelized oranges and vanilla ice cream</i>	6,90 €
Crème Brûlée mit Amaretto – Erdbeersauce <i>with strawberry-amaretto foam</i>	6,50 €
Crème Mascarpone mit frischen Erdbeeren oder verschiedenen Früchten nach Wahl <i>with fresh strawberries or different fruits</i>	7,00 €
Mousse au chocolate hausgemacht, auf einem Mascarponebett mit exotischen Früchten <i>Homemade chocolate mousse, served on mascarpone with exotic fruits</i>	6,80 €
Prosecco Sabayone mit Orangenfilets und Vanilleeis <i>with orange filets and vanilla ice cream</i>	6,50 €
Gemischter Eis Vanille, Schokolade und Erdbeeren <i>mixed ice cream, vanilla, chocolate and strawberries</i>	5,90 €
Tartufo Nero Italienisches Schokoladen-Nuss-Eis, gefüllt mit Vanille Eis <i>Italian chocolate-nut ice cream filled with vanilla ice cream</i>	6,50 €
Dolce Misto gemischte Dessertplatte für zwei Personen <i>mixed desserts for two persons</i>	15,90 €

Bevanda caldo

Heiße Getränke / hot drinks

Espresso	2,30 €
Espresso“/ Macchiato mit Milchschaum	2,40 €
Café Creme	2,80 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,80 €
Tee div. Sorten	2,60 €

Bevande analcoliche

soft drinks / alkoholfreie Getränke

S. Pellegrino mit Kohlensäure (<i>sparkling water</i>)	0,25 l	2,60 €	0,75 l	6,30 €
Acqua Panna ohne Kohlensäure (<i>still water</i>)	0,25 l	2,60 €	0,75 l	6,30 €
Coca Cola ^{(1) (9)}	Flasche 0,20 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
Fanta ⁽²⁾	Flasche 0,20 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
Sprite	Flasche 0,20 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
Spezi ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁹⁾	Glas 0,20 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon ⁽⁷⁾			0,2 l	2,90 €
Schweppes Tonic Water ⁽⁷⁾			0,2 l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale ⁽⁶⁾			0,2 l	2,90 €

Succhi di frutta

Juices / Säfte

Orangensaft <i>Orange juice</i>	Glas 0,2 l	2,50 €	Glas 0,4 l	4,80 €
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	Glas 0,2 l	2,50 €	Glas 0,4 l	4,80 €
Kirschsaft <i>Cherry juice</i>	Glas 0,2 l	2,50 €	Glas 0,4 l	4,80 €
Maracujasaft <i>Passion fruit juice</i>	Glas 0,2 l	2,50 €	Glas 0,4 l	4,80 €
Bananensaft <i>Banana juice</i>	Glas 0,2 l	2,50 €	Glas 0,4 l	4,80 €
Kiba (Bananennektar und Kirschnektar gemischt) <i>Banana juice and Cherry juice mixed</i>	Glas 0,2 l	2,50 €	Glas 0,4 l	4,80 €
Apfelsaftschorle <i>Apple juice spritzer</i>	Glas 0,2 l	2,50 €	Glas 0,4 l	4,80 €
Maracujaschorle <i>Passion fruit juice spritzer</i>	Glas 0,2 l	2,50 €	Glas 0,4 l	4,80 €
Rhabarberschorle <i>Rhubarb spritzer</i>	Glas 0,2 l	2,50 €	Glas 0,4 l	4,80 €

Bier vom Fass

Beer from barrel

Carlsberg (hell)	Glas 0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,80 €
Duckstein (dunkel)	Glas 0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,80 €
Alsterwasser (Bier-Sprite-Mix)	Glas 0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,80 €

Flaschenbiere

Bottled Beer

Holsten alkoholfrei (<i>non-alcohol</i>)	Flasche 0,33 l	2,90 €
Erdinger Weißbier Hell, dunkel, kristallklar oder alkoholfrei <i>Light, dark, crystal clear or non-alcohol</i>	Flasche 0,50 l	4,50 €

Cognac

Remy Martin V.S.O.P	2 cl	5,50 €
Hennessy V.S.O.P	2 cl	5,50 €
Hine X.O.	2 cl	6,50 €

Brandy

Vecchia Romagna Italienischer Brandy	2 cl	4,80 €
Osborne Veterano Brandy de Jerez	2 cl	4,80 €
Carlos I Spanischer Solera Gran Reserva	2 cl	4,80 €
Maciera portugiesischer Brandy	2 cl	4,90 €
Calvados französischer Apfelbrandy	2 cl	4,80 €

Whisky/ Whiskey

J. Walker Red Label ⁽⁶⁾ Scotch	4 cl	5,00 €
Jim Beam ⁽⁶⁾ Bourbon	4 cl	5,00 €
Southern Comfort ⁽⁶⁾ Whiskyliköre	4 cl	5,00 €
Jack Daniel's ⁽⁶⁾	4 cl	5,00 €
Ballenstines ⁽⁶⁾ Scotch	4 cl	5,00 €
Chivas Regal ⁽⁶⁾ Scotch	4 cl	5,00 €

Spirituosen/ Digestif

Haus Grappa	2 cl	3,90 €
Sambuca weiß / braun	2 cl	2,90 €
Averna	4 cl	3,90 €
Ramazotti	4 cl	3,90 €
Cynar	4 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Branca Menta	2 cl	2,50 €
Vodka	4 cl	4,50 €
Tequila weiß / gold⁽⁶⁾	2 cl	2,50 €
Korn	2 cl	2,50 €
Malteer	2 cl	2,80 €
Aquavit	2 cl	2,80 €
Amaretto⁽⁹⁾ DiSaronno	2 cl	2,80 €
Baileys⁽⁹⁾	4 cl	4,80 €

Longdrinks

Pernod & Soda Water	5 cl	7,00 €
Campari⁽⁹⁾ & Orangensaft/Soda Water	4 cl	7,00 €
Ballantines⁽⁶⁾ Whisky & Coca-Cola ⁽¹⁾⁽⁹⁾	4 cl	7,50 €
Bacardi Superior & Coco-Cola⁽¹⁾⁽⁹⁾	4 cl	7,50 €
Old Pascas Barbados Ron & Coco-Cola⁽¹⁾⁽⁹⁾	4 cl	7,50 €
Hendrick`s Gin & Tonic Water	4 cl	9,50 €
Bombay Gin & Tonic Water	4 cl	7,50 €
Vodka Absolut, Bitter Lemon⁽⁷⁾ & Red Bull⁽¹⁰⁾	4 cl	7,50 €
Vodka Belveder, Bitter Lemon⁽⁷⁾ & Red Bull⁽¹⁰⁾	4 cl	9,50 €

Offene Weißweine

Pinot Grigio

(trocken, harmonisch)

Glas	0,20 l	5,50 €
Karaffe	0,50 l	10,50 €

Chardonnay

(trocken, mild, angenehm fruchtig)

Glas	0,20 l	5,50 €
Karaffe	0,50 l	10,50 €

Frizzantino

(lieblich)

Glas	0,20 l	5,30 €
Karaffe	0,50 l	9,90 €

Offene Rotweine

Montepulciano d'Abruzzo

(trocken)

Glas	0,2 l	5,50 €
Karaffe	0,50 l	10,50 €

Lambrusco Rot

(lieblich)

Glas	0,20 l	5,30 €
Karaffe	0,50 l	9,90 €

Offene Roséweine

Bardolino

(trocken)

Glas	0,20 l	5,50 €
Karaffe	0,50 l	10,50 €

- (1) enthält Koffein
- (2) mit Farbstoff Beta-Carotin
- (3) enthält Süßmittel Cyclamat, Saccherin, Acesulfat, Aspamat (enthält eine Phenylalminquelle)
- (4) enthält Süßmittel Cyclamat, Aspamat (enthält eine Phenylalminquelle)
- (5) enthält Konservierungsstoffe
- (6) mit Farbstoff Zuckercouleur
- (7) enthält Chinin
- (8) enthält Säuerungsmittel Natriumcitrat
- (9) enthält Farbstoff (künstlich)
- (10) enthält Taurin
- (11) enthält Antioxidationsmittel
- (12) Konservierungsmittel E 250