

Warme Getränke - Bevande calde

Espresso ⁹	2,50
Espresso macchiato ^{9,f}	2,60
Espresso corretto ⁹ mit Grappa, Amaretto oder Brandy	4,50
Espresso doppio ⁹	4,50
Espresso doppio macchiato ^{9,f}	4,60
Cappuccino ^{9,f}	3,80
Latte macchiato ^{9,f}	4,50
Tasse Kaffee ⁹	2,80
Tasse Tee (Schwarz, Grün, Minz, Kräuter oder Hagebutte)	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne ^f	3,90

Bevande analcoliche - Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino	3,00	5,90
Aqua Panna stilles Wasser	3,00	5,90
	0,21	0,41
Coca-Cola ⁹	2,90	4,50
Cola Zero ⁹	2,90	4,50
Fanta ¹	2,90	4,50
Sprite ²	2,90	4,50
Fassbrause ¹	2,90	4,50
Apfelschorle	2,90	4,50
Bitter Lemon ^{3,10}	3,90	
Tonic Water ^{3,10}	3,90	
Ginger Ale ^{3,10}	3,90	
Apfelsaft	3,50	5,90
Bananenektar ³	3,50	5,90
KiBa (Kirsch-Banane)	3,50	5,90
Sauerkirschnekter	3,50	5,90
Orangensaft	3,50	5,90
Tomatensaft	3,50	5,90

Birre - Bier

Warsteiner Premium	3,80	4,20	5,20
König Pilsener	3,80	4,20	5,20
Alsterwasser mit Sprite ²	3,80	4,20	5,20
Gespritztes mit Fanta ¹	3,80	4,20	5,20
Warsteiner alkoholfrei	Flasche 0,33 l	4,50	
Berliner Weisse ¹ rot/grün	Flasche 0,33 l	4,50	
Vita Malz (Malztrunk)	Flasche 0,33 l	4,50	
Kristallweizen	Flasche 0,5 l	5,10	
Hefe hell oder dunkel	Flasche 0,5 l	5,10	
Hefe alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5,10	

Vini Bianchi - Weißweine

	0,2 l	0,5 l	Flasche 0,75 l
Hauswein aus dem Veneto trocken aber angenehm fruchtig	6,90	13,00	
Pinot grigio (Veneto) trocken, eigensinnig, pinot typisch (Campagnola)	8,90	17,00	25,00
Bianco di Custoza (Veneto) trocken, blumig-leicht, geschmackvoll	7,90	14,50	23,00
Gavi (Piemonte) Elite-Wein, trocken, geschmacksintensiv, frisch	11,50	21,50	31,50
Rosé trocken, spritzig, angenehm aromatisch	9,50	17,50	26,00

Vini Rossi - Rotweine

	0,2 l	0,5 l	Flasche 0,75 l
Lambrusco (Emilia Romagna) lieblich, blumig, fruchtig, perlig	7,50	13,50	19,50
Montepulciano d'Abruzzo trocken, abgerundet, gehaltvoll	7,90	14,50	21,00
Bardolino (Veneto) trocken, weich, geschmackvoll, harmonisch	8,20	15,00	22,00
Nero d'Avola (Sicilia) trocken, fruchtig, angenehm, mild	8,20	15,00	22,00
Primitivo di Manduria (Puglia) trocken, geschmacksintensiv, beerig	9,20	17,00	25,50
Corvina (Veneto) trocken, vollmundig, samtig, weich, abgerundet	9,90	18,50	27,00

Prosecco

		Flasche 0,75 l
Prosecco Bellussi Extra Dry - ein Schritt vor dem Champagner		39,00

Grappa

	2 cl	
Hausmarke - milde Rezeptur	4,20	
Prosecco oder Chardonnay	4,50	
Amarone	6,50	
Nardini oder Nardini Reserva	6,50	Spezialität aus Kalabrien

Liköre

	2 cl	
Sambuca oder Amaretto	4,00	
Sambuca Molinaro		
oder Saronno	4,50	
Limoncello	4,00	
Baileys	4,50	

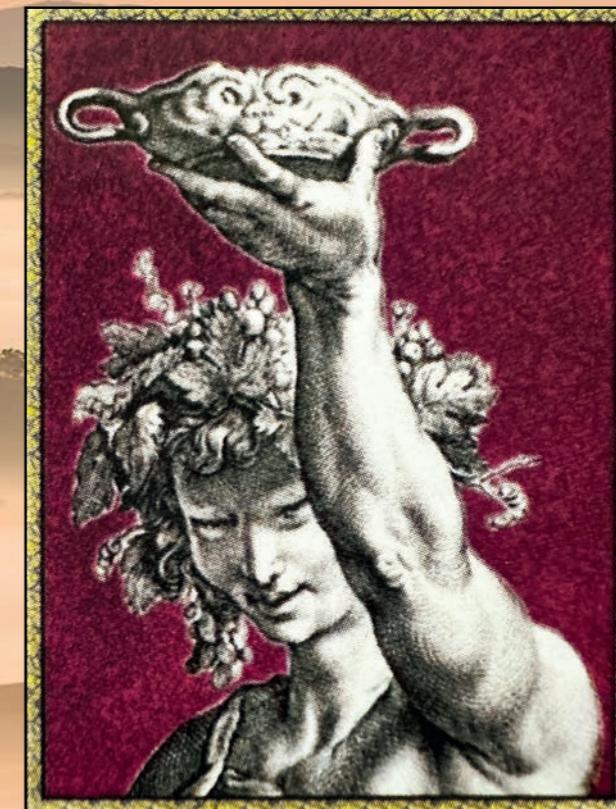
Cognac

	2 cl	
Vecchia Romagna	4,50	
Remy Martin	7,00	
Fine Champagne Cognac		
Hennessy fine rare	8,00	
Landy XO N° 1	11,50	
Goldmedaille Frankreich anno 2002		

Alle Preise in €

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=geschweift, 5=Geschmacksverstärker, 6=geschwäzt, 7=Phosphat, 8=Süßungsmittel, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig
Zeichenerklärung enthält Allergene: a=Weizen, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Milch/Laktose, g=Pistazien, h=Haselnüsse, i=Senf, j=Sesamsamen, k=Weichtiere, l=Sellerie, m=Pinienkerne

Carpe Diem



„Noch während wir hier sprechen,
entflieht die neidische Zeit.
Genieße den heutigen Tag
und vertraue dem kommenden
so wenig wie möglich.“

(Auszug aus Horaz Oden I, 11, Quinto Flacco,
Venosa 65 v. Chr. - Rom 8 v. Chr.)

Zuppe - Suppen

Crema di Pomodoro 7,50
(Tomatencremesuppe)

Minestrone 7,50
(Gemüsesuppe)

Zuppa di Pollo 7,50
(Toscanische Hühnersuppe)

Aperitivi - Aperitifs

Martini Bianco/Rosso 5 cl 6,80

Campari Soda 0,21 7,50

Campari Orange 0,21 7,50

Prosecco 0,11 5,90

Aperol Spritz 0,21 7,50

Limoncello Spritz 0,21 7,50

Hugo Spritz 0,21 7,50

Antipasti - Vorspeisen

Focaccia (a) 3,90
(mit Olivenöl und Rosmarin)

Vitello Tonnato (2,e,i) 14,50
(dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch und Kapern)

Carpaccio di Manzo 14,50
(hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet, mariniert mit frischen Champignons und gehobeltem Parmesan-Käse und Rucola-Salat)

Carpaccio di Polpo 14,50
(fein geschnittenes Octopus-Carpaccio mit Olivenöl, Zitrone und Rucola-Salat)

Antipasto Carpe Diem 14,50
(nach Art des Hauses)

Antipasto Verdurino 13,50
(gemischtes Gemüse)

Mozzarella Caprese 13,50
(Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum)

Antipasto Frutti di Mare (k) 18,00
(erlesener Meeresfrütesalat)

Caponata di Melanzane 11,00
(Sizilianisches Aubergengericht in süß-sauer Sauce mit Oliven und Kapern)

Pizza

Margherita (a,f) 9,00
(mit Tomatensauce und Mozzarella)

Salerno (a,f) 10,50
(mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami)

Modena (a,f) 10,50
(mit Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken)

Milano (a,f) 12,50
(mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat und Gorgonzola)

Vicenza (a,f,d) 13,90
(mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel)

Parma (3,a,f) 15,50
(mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan)

Pisa (3,a,f) 11,50
(mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Rosmarinschinken und frischen Champignons)

Roma (a,b,f) 18,50
(mit Tomatensauce, Mozzarella, Scampi und Knoblauch)

Bari (a,d,f) 16,00
(mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs und Spinat)

Napoli (a,f) 11,50
(mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum)

Potenza (5,a,f) 11,50
(mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami)

Catanzaro (a,f) 13,50
(mit Tomatensauce, Mozzarella und gegrilltem Gemüse)

Palermo (a,d,f) 11,50
(mit Tomatensauce, Mozzarella und Sardellenfilets)

Elba (a,b,f,k) 18,00
(mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten)

Iscchia (4,5,7,a,f) 15,50
(mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, gekochtem Schinken, Champignons und Peperoni)

Carpe Diem (a,f) 16,00
(mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Feigen)

Hawaii (2,3,a,f) 11,00
(mit Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und gekochtem Schinken)

Pasta - Nudelgerichte

Lasagne - hausgemacht (a) 13,90
(Schichtnudeln mit Hackragout, Tomaten-Bechamelsauce und Parmesan im Ofen überbacken)

Spaghetti al Pomodoro (a) 10,90
(mit Tomatensauce)

Spaghetti Aglio & Olio (a) 11,90
(mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino)

Spaghetti al Pesto (a,f,g) 12,90
(mit Basilikum, Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl)

Penne Arrabiata (a) 11,50
(mit scharfer Tomatensauce und Peperoncino)

Penne Calabrese (a,d) 14,50
(mit Thunfisch, Kapern und Cherrytomaten)

Tagliatelle al Salmone 16,50
(mit Lachs in cremiger Currysauce)

Linguine Peppino (a) 13,90
(mit Champignons und Zucchinistreifen)

Linguine Mare (a,b,d,k) 18,00
(mit Meeresfrüchten)

Linguine Filetto (a) 17,50
(mit Filetspitzen und roten Zwiebeln in leichter Tomatensauce)

Linguine Carpe Diem (a,b,e,f) 18,50
(mit Scampetti und Zucchinistreifen)

Ravioli Ricotta e Spinaci 14,90
(Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomaten- oder Butter-Salbeisauce)

Tagliatelle nere con gamberi 18,50
(schwarze Bandnudeln mit Großgarnelen nach italienischer Art)

Gnocchi al Forno 13,90
(Gnocchi aus dem Ofen, überbacken mit Tomate und Mozzarella nach italienischer Art)

Gnocchi al Tartufo 18,90
(gefüllt mit Trüffeln und Ziegenkäse in Butter-Salbeisauce)

Alle Pizzen auch als Kinderpizzen erhältlich.

Carne di maiale - Schweinefleischgerichte

Scaloppine alla Milanese (a,e) 18,50
(Schweinemedaillons paniert mit Pommes, Gemüse und Beilagensalat)

Scaloppine alla Gorgonzola (f) 21,50
(Schweinemedaillons in cremiger Gorgonzolasauce)

Scaloppine alla Siciliana (d) 21,50
(Schweinemedaillons in würziger Tomatensauce, mit Sardellenfilets, Kapern und grünen Oliven)

Carne - Fleischgerichte

Filetto di Manzo alla Griglia (f) 30,50
(frisches Arg. Rinderfilet [200g] vom Grill mit Kräuterbutter)

Filetto di Manzo al Pepe Verde (f,i) 31,50
(frisches Arg. Rinderfilet [200g] in Pfeffersauce)

Fegato Venezia (f) 19,00
(frische Kalbsleber mit Butter und Salbei)

Fegato Trento 19,50
(frische Kalbsleber mit Apfel und Zwiebeln)

Saltimbocca alla romana 26,00
(Kalbsmedaillons mit Parmaschinken umwickelt, in Weißwein-Salbeisauce)

Scaloppine al limone (a) 26,00
(Kalbsmedaillons in Zitronensauce)

Pesce - Fischgerichte

Anelli di calamari fritti 17,50
(frittierte Tintenfischringe, Remoulade und Beilagensalat) (2,4,a,i,k)

Calamaro alla Griglia (k) 18,50
(Calamaro im Stück vom Grill, Gemüsebeilage und Beilagensalat)

Salmone alla Griglia (4,d,i) 22,90
(frischer Lachs vom Grill, Gemüsebeilage und Beilagensalat)

Salmone Verdure (4,5,d,i) 22,90
(frischer Lachs mit Gemüsestreifen in Currysauce, Tagesbeilage und Beilagensalat)

Scampi alla Griglia (4,b,i) 28,50
(fünf Großgarnelen vom Grill mit Beilagensalat)

Scampi al Forno (4,b,i) 29,00
(fünf Großgarnelen aus dem Ofen mit Kräutern, Knoblauch und Beilagensalat)

Dessert

Gelato Misto 5,40
(gemischtes Eis)

Cassata Siciliana e,f 6,50
(Eis mit kandierten Früchten)

Panna Cotta f (hausgemacht) 5,80

Tiramisu 9,a,e,f (hausgemacht) 6,50

Tartufo Calabreze e,f 6,80

Tartufo Bergamotto 6,80

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesgemüse, Kartoffeln und Beilagensalat serviert.

Wunschküste auf Nachfrage - Preis je nach Zutat

Wir bieten an:
Partyplatten - Catering bis 50 Personen

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und genussvolle Stunden.