



SPEISEN

Suppen

Cremige Tomatensuppe	7,50
Gemüsesuppe	7,50
Tagessuppe	7,50

Vorspeisen

Pizzabrot Frisch gebackenes, dünnes Fladenbrot aus Pizzateig mit Knoblauch, Rosmarin, Oregano und Olivenöl	7,50
Bruschetta Classica Knuspriges, geröstetes Brot mit saftigen, marinierten Tomaten, frischem Basilikum und feinem Knoblauch	9,50
Bruschetta Dreierlei Drei knusprige Brotscheiben: klassisch mit frischen Tomaten, mit zart geschnörter Aubergine und mit cremigem Ziegenkäse, verfeinert mit aromatischem Honig und Thymian	10,50
Formaggio di Capra Würziger, gratinierter Ziegenkäse auf hauchdünнем Rote-Bete-Carpaccio, mit gerösteten Walnüssen und einem Hauch Honig-Thymian	14,00
Caprese Aromatische, sonnengereifte Tomaten mit cremigem Büffelmozzarella, frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl	14,50
Vitello Tonnato Zart gegarte Kalbfleischscheiben mit cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce, fein abgeschmeckt mit Zitronenöl und Pfeffer	15,50



SPEISEN

Vorspeisen

Carpaccio di Manzo 15,50

Fein geschnittenes, Rinderfilet mit würzigem Rucola,
gehobeltem Parmesan und einem frischen Zitronen-Olivenöl-Dressing

Duett 15,50

Feine Komposition aus zartem Vitello Tonnato und aromatischem
Rinder-Carpaccio – je zur Hälfte, stilvoll angerichtet

Scampi aus der Tonschale 15,50

Saftige Garnelen auf frischen Tomaten, mit einem Schuss Weißwein
abgelöscht, in duftendem Olivenöl, Knoblauch und goldbraunem
Parmesan

Antipasti Siros nach Art des Hauses 13,50

Reichhaltige Auswahl italienischer Spezialitäten: gegrilltes Gemüse,
feine Käsesorten, luftgetrockneter Schinken, Salami und würzige Oliven



SPEISEN

Insalate - Frische Salate

Beilagensalat	6,50
Kleiner gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken und roten Zwiebeln – leichtes Balsamico-Olivenöl-Dressing	
Insalata Mista	10,00
Bunter gemischter Salat mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Balsamico-Olivenöl-Dressing	
Insalata Caprese	14,50
Aromatische Tomaten mit cremigem Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl	
Insalata Pollo	15,50
Blattsalat mit zart gebratener Hähnchenbrust, gegrilltem Gemüse und Kräutervinaigrette	
Insalata Gamberi	17,50
Mit saftigen Garnelen, Rucola, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Zitrus-Vinaigrette	
Insalata Salmone	17,50
Blattsalat mit gegrilltem Lachsfilet, Kirschtomaten, Rucola und feinem Zitronenöl	
Insalata Mare	16,50
Mit Meeresfrüchten, Rucola, Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette und gegrilltem Gemüse	



SPEISEN

Pizzen

Perfekt gebacken im Steinofen

Alle Pizzen mit würziger Tomatensoße & Fior di Latte
- auf Wunsch geschnitten -

Pizza Margherita	11,00
Mit fruchtiger Tomatensauce, Fior di Latte und frischem Basilikum	
Pizza Salami	13,50
Mit Tomatensauce, Fior di Latte und milder italienischer Salami	
Pizza alla Romana	14,00
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, zartem Kochschinken und frischen Champignons	
Pizza Funghi	14,50
Mit Tomatensauce, Fior di Latte und frischen Champignons	
Pizza Tonno e Cipolla	13,00
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch und roten Zwiebeln	
Pizza Vesuvio	14,00
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, scharfer Salami und frischem Chili	
VPizza Quattro Formaggi	13,50
Mit Tomatensauce und einer feinen Auswahl von vier Käsesorten	
Pizza Verdure	13,00
Mit Tomatensauce, Fior di Latte und frischem, gegrilltem Gemüse	
Pizza Parma	15,50
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, 24 Monate luftgetrocknetem Parmaschinken, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan	
Pizza Bufala	15,00
Mit Tomatensauce, cremiger Bufala, Datteltomaten, frischem Basilikum und Olivenöl	

SPEISEN

Pizzen

Perfekt gebacken im Steinofen

Alle Pizzen mit würziger Tomatensoße & Fior di Latte
- auf Wunsch geschnitten -

Pizza Rustica	12,50
Mit fruchtiger Tomatensauce, Fior di Latte, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan	
Pizza Campagnola	15,00
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, zartem Kochschinken, würziger Salami und aromatischen Champignons	
Pizza Gambero Rosso	15,50
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, saftigen Garnelen, süßen Kirschtomaten, würzigem Rucola und feinem Knoblauchöl	
Pizza Siros	17,50
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, feinem Rindercarpaccio, frischem Rucola, gehobeltem Parmesan und einem Hauch Trüffelöl	
Pizza Sasa	16,00
Mit cremiger Pistaziensauce, zarter Burrata, feiner italienischer Mortadella und gerösteten Pistazien	
Pizza Marinara di Mare	14,50
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, gemischten Meeresfrüchten, Knoblauch, Kräutern und einem Hauch Olivenöl	
Pizza Gorgonzola e Spinaci	14,00
Cremiger Gorgonzola, frischer Blattspinat, rote Zwiebeln und Mozzarella – herhaft, würzig und perfekt abgeschmeckt	



SPEISEN

Pasta

Frisch gekocht & serviert mit selbstgemachten Soßen

Spaghetti Aglio e Olio	12,00
Mit fein gehacktem Knoblauch, kaltgepresstem Olivenöl, frischer Petersilie und frischen Chilis	
Spaghetti alla Carbonara Original	15,00
Mit original Guanciale, Eigelb und cremiger Pecorino-Sauce - klassisch, kräftig und aromatisch	
Spaghetti Bolognese	14,50
Mit langsam geschmorter, würziger Rindfleischsauce nach italienischer Hausrezeptur	
Spaghetti Mare	15,50
Mit gemischten Meeresfrüchten mit Weißwein abgelöscht, Knoblauch, Kräutern und fruchtiger Tomatensauce	
Tagliatelle Gamberi	16,50
Mit saftigen Garnelen, süßen Kirschtomaten, frischem Knoblauch und einem Schuss Weißwein abgelöscht	
Penne Pollo	15,50
Mit zart gebratener Hähnchenbrust, Kirschtomaten, frischen Kräutern und einer leichten Sahnesauce	
Penne alla Norma	13,50
Mit geschmorter Aubergine, aromatischer Tomatensauce und geriebenem Pecorino Romano	
Tagliatelle al Salmone	16,50
Mit zartem Lachsfilet, roten Zwiebeln, frischem Basilikum und einer cremigen Knoblauch-Weißweinsauce	
Maccheroni al Gorgonzola	15,50
Mit würziger Gorgonzola-Sahnesauce, verfeinert mit gerösteten Walnüssen	



SPEISEN

Pasta

Frisch gekocht & serviert mit selbstgemachten Soßen

Penne Arrabbiata	13,50
Mit frisch gehacktem Knoblauch in einer würzigen Tomatensauce, pikant abgeschmeckt mit frischen Chilis	
Tagliatelle Verde al Limone	13,50
Mit jungem Blattspinat, Rucola, geröstetem Knoblauch und einer leichten Zitronen-Butter-Sauce	
Maccheroni Gorgonzola	15,50
Mit Gorgonzola-Sahnesauce, Tomatenstückchen und frischen Spinat	
Penne alla Contadina	13,50
Mit Aubergine, Zucchini, geschmorten Kirschtomaten, Rucola und Pecorino Romano	
Spaghetti Truffolo	16,00
Mit Trüffelcreme, zartem Parmesanschaum, einem Hauch Trüffelöl und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer	



SPEISEN

Pasta & Gefüllte Pasta

Frisch gekocht & serviert mit selbstgemachten Soßen

Tortelloni Ricotta e Spinaci 15,50

Gefüllt mit cremigem Büffelricotta und jungem Blattspinat,
serviert in einer leichten Butter-Salbei-Sauce

Tortelloni al Tartufo 16,00

Gefüllt mit feiner Trüffelcreme, verfeinert mit einer zarten
Buttersauce und frisch geriebenem Parmesan

Ravioli di Pesce al Limone 16,50

Gefüllt mit einer aromatischen Creme aus Schwertfisch und
sizilianischer Sorrent-Zitrone, serviert mit Zitronenbutter
und Kräutern

Lasagne alla Bolognese nach Art des Hauses 15,00

Mit geschichteter Pasta, kräftiger Rindfleisch-Bolognese,
cremiger Béchamelsauce und überbackenem Käse



SPEISEN

Risotti - Italienischer Reisgenuss

Risotto Gamberi	16,50
Cremiges Risotto mit saftigen Garnelen, einem Hauch Knoblauch und frischer Petersilie	
Risotto al Limone	14,50
Zitronenrisotto mit feinem Butterfond, abgeschmeckt mit Kräutern und Zitronenabrieb	
Risotto ai Funghi Porcini	15,00
Mit aromatischen Steinpilz und Trüffelcreme, verfeinert mit Parmesanspänen und frischem Kräutern	
Risotto di Manzo	19,00
Herhaftes Risotto mit gebratenem Rinderfilet, Schalotten, Rosmarin und kräftigem Rotweinjus	



SPEISEN

Pesce - Fischgerichte

Filetto di Salmone	26,00
Gegrilltes Lachsfilet (ca. 240 g) auf sautiertem Gemüse, serviert mit Zitronen-Kräuteröl und Rosmarinkartoffeln	
Orata alla Griglia	24,50
Dorade Royal im Ganzen gegrillt, mit mediterranen Kräutern, Zitronenspalten und Beilagensalat	
Gamberi alla Griglia	23,50
6 saftige Garnelen vom Grill, mariniert mit aromatischem Knoblauchöl, serviert auf gegrilltem Gemüse mit Rucola und einem Spritzer Zitrone	

Carne - Steakspezialitäten

Filetto di Manzo	31,00
Zartes Rinderfilet (ca. 220 g), naturgegrillt, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	
Bistecca Mediterranea	26,00
Rumpsteak (ca. 250 g) vom Grill, serviert auf Rucola mit geschmolzenen Kirschtomaten, Parmesanspänen und Rosmarinkartoffeln	



GETRÄNKE

Softdrinks

Tafelwasser -mit oder ohne-		0,5 L	4,50
Acqua Morelli -mit oder ohne-	Fl.	0,25 L	3,00
Acqua Morelli -mit oder ohne-	Fl.	0,75 L	7,50
Coca Cola / Coca Cola Zero-	Fl.	0,33 L	4,00
Sprite	Fl.	0,33 L	4,00
Fanta	Fl.	0,33 L	4,00
Mezzo Mix	Fl.	0,33 L	4,00
Thomas Henry Bitter Lemon	Fl.	0,2 L	3,50
Thomas Henry Ginger Ale	Fl.	0,2 L	3,50
Thomas Henry Tonic Water	Fl.	0,2 L	3,50
Vaihinger Apfelsaft -trüb-		0,3 L	4,00
Vaihinger Johannisbeere		0,3 L	4,00
Vaihinger Maracuja		0,3 L	4,00
Vaihinger Rhabarber -trüb-		0,3 L	4,00

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle erhältlich



GETRÄNKE

Eistee, Limonaden & Säfte

Rauch Eistee Granatapfel	Fl.	0,33 L	4,00
Rauch Eistee Pfirsich	Fl.	0,33 L	4,00
Rauch Eistee Zitrone	Fl.	0,33 L	4,00
Rauch Limo Zitrone Bio & Vegan	Fl.	0,33 L	4,00
Rauch Limo Cranberry Bio & Vegan	Fl.	0,33 L	4,00
Rauch Cocos & Ananassaft	Fl.	0,2 L	3,50
Rauch 100% Orangensaft Bio	Fl.	0,2 L	3,50

Heissgetränke

Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Espresso Machiatto	3,00
Café Crema	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Machiatto	4,00
Milchkaffee	4,50
Tee div. Sorten	3,50

- mit laktosefreier Milch +0,50 €
- alle Kaffeespezialitäten auch Koffeeinfrei

GETRÄNKE

Biere

König Pilsener -Fass-	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
Alster	0,3 L	3,50	0,5 L	5,50
König Pilsener Alkoholfrei			0,33 L	3,50
Benediktiner Hefe hell			Fl. 0,5 L	5,00
Benediktiner Hefe Alkoholfrei			Fl. 0,5 L	5,00
Köstritzer Scharzbier			Fl. 0,33 L	3,50

Aperitif

Prosecco / Rose Secco	11%	0,1 L	4,50
Prosecco auf Eis / Rose Secco		0,2 L	7,00
Campari -Orange oder Soda-	25%	5 CL	7,50
Aperol Spritz		0,2 L	8,00
Sarti Spritz oder Sarti Lemon Spritz		0,2 L	8,00
Limoncello Spritz		0,2 L	8,00
Martini Bianco oder Rosso	14,4%	5 CL	4,50
Crodino Spritz -alkoholfrei-		0,2 L	7,00
Lillet-Rouge-Wildberry		0,2 L	7,50
San Bitter -alkoholfrei- mit Orangensaft +1,50 €		0,1 L	4,00



GETRÄNKE

Spirituosen

Havana 3 Anos	37,5%	4,00
Jack Daniels	40%	5,00
Jägermeister	35%	4,00
Gordons Dry Gin	38%	4,50
Bombay Saphire Gin	40%	5,00
Bacardi Carta Blanca	37,5%	4,50
Bailey´s auf Eins	4 CL 17%	5,50
Averna Amaro	28%	3,50
Vecchia Romagna	38%	4,00
Fragelico	20%	3,50
Ramazotti	30%	3,50
Limoncello	30%	3,50
Molinari Sambucca	40%	3,50
Three Sixty Vodka	40%	3,50
Amaretto	28%	3,50

GETRÄNKE

Grappa

Hausmarke Fassgereift	37,5%	4,00
Nonino Moscato	40%	5,00
Nonino Barolo	40%	6,00
Nonino Chardonnay Barrique	40%	7,00
Nonino Pirus Williams	40%	9,00
Nonino Antica Cuvèe Riserva	40%	9,00

Alle Spirituosen 2cl, auf Wunsch gerne größer

Offene Weine

Rotwein:

Montepulciano -kräftig & vollmundig-	0,2 L	6,50
Merlo -fruchtig & leicht-	0,2 L	6,50
Nero d'Avola -frisch & fruchtig-	0,2 L	6,50

Weißwein:

Pinot Grigio -cremig & frisch-	0,2 L	6,50
Grillo -blumig & weich-	0,2 L	6,50
Lugana -frisch & rund-	0,2 L	6,50

Rose:

Rosato Vetere -frisch & fruchtig-	0,2 L	6,50
-----------------------------------	-------	------

Weinschorle:

0,2 L	6,00
-------	------

Liebe Gäste,
Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte



DESSERT

Tiramisù della Casa	9,00
Hausgemachtes Tiramisu nach klassischer italienischer Art mit Mascarpone, Espresso und Kakao	
Panna Cotta ai Frutti di Bosco	8,00
Zarte Panna Cotta mit feiner Waldbeersauce	
Crème Brûlée alla Vaniglia	7,50
Feine Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerschicht	
Tartufo Selezione	8,00
Feinste Eis-Trüffel – zur Wahl: Classico (dunkle Schokolade), Vaniglia, Pistacchio oder Limoncello	
Tartufo Tris	21,00
Dreierlei Tartufo auf einem Teller: Classico, Pistacchio & Limoncello - serviert mit Minze und leichtem Kakaostaub	

Ein persönliches Wort an unsere Gäste, welche den Alltag mit Lebensmittel Unverträglichkeiten meistern müssen.

Sprechen Sie uns bitte an, damit unser Küchenteam in Ihrem Sinne handeln kann.

Allergene, Zusatz- und Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte auf unserer letzten Seite.

Allergene & Zusatzstoffe

¹ mit Farbstoff	¹³ enthält min. Alkohol	⁶ Milch
² konserviert	¹⁴ Taurin	⁷ Schalenfrüchte
³ Antioxidationsmittel	^A Glutenhaltige Getreide	⁸ Sellerie
⁴ mit Geschmacksverstärker	^B Krebstiere	^M Senf
⁵ mit Phosphat	^C Eier	^N Sesamsamen
⁶ mit Süßungsmittel	^D Fisch	^O Schwefeldioxid & Sulfite
⁷ Phenylalaninquelle	^E Erdnüsse	^P Lupinen
¹¹ chininhaltig	^F Sojabohnen	^R Weichtiere
¹² koffeinhaltig		