

Speisekarte

Vorspeisen „ Antipasti “

Prosciutto e Melone Parmaschinken mit Melone	8,50 €
Antipasto Giara A, F mit gemischtem Gemüse, Carpaccio und Vitello Tonnato	11,50 €
Caprese F Tomaten mit Mozzarella	8,50 €
Carpaccio F rohes, feines Rinderfilet mit Champignons, Rucola und Parmensansplitter	9,00 €
Vitello Tonnato B, I Zarte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme	9,00 €
Bruschetta A	4,50 €
Insalata di Rucola con Manzo Rucolasalat mit Rinderstreifen	10,00 €

Suppen „ Zuppe “

Zuppa del giorno F Tagessuppe	4,50 €
Tortellini in brodo F, I Tortellini in Brühe	4,00 €

Salate „ Insalate “

Insalata di Pomodoro e Cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln	6,00 €
Insalata Mista Gemischter Salat	5,50 €
Insalata Capricciosa B, F Saisonsalat mit Mozzarella und Thunfisch	8,50 €

A: Glutene, B: Fisch, C: Krebstiere, D: Schwefeldioxyde und Sulfite, E: Sellerie, F: Milch, G: Sesamsamen, H: Schalenfrüchte

I: Eier, J: Lupinen, K: Senf, L: Soja, M: Weichtiere, N: Erdnüsse

1: mit Farbstoff, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Geschmacksverstärker, 6: mit Phosphat, 7: mit Süßungsmitteln, 8: enthält Phenylalaninquelle, 9: Chinninhalting

10: Koffeeinhaltig 11: mit Konservierungsstoffen

„ Pizza “

Pizza Margherita	A, F	7,00 €
mit Tomaten & Mozzarella		
Pizza Funghi	A, F	8,50 €
mit Tomaten, Mozzarella & Champignons		
Pizza Salame	A, F	8,50 €
mit Tomaten, Mozzarella & Salami 11		
Pizza Prosciutto Cotto	A, F	8,50 €
Tomaten, Mozzarella & Schinken 1,3		
Pizza Tonno e Cipolla	A, F, B	10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln		
Pizza Quattro Stagioni	A, F, B	9,50 €
Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons & Thunfisch		
Pizza Marinara	A, B	12,50 €
Tomaten, Mozzarella, Scampi & Lachs		
Pizza Giara	A	12,50 €
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesansplitter		
Pizza Verdure	A, F	8,50 €
Tomaten, Mozzarella & frisches Gemüse		
Pizza Diavolo	A, F	9,50 €
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami		

A: Glutene, B: Fisch, C: Krebstiere, D: Schwefeldioxide und Sulfite, E: Sellerie, F: Milch, G: Sesamsamen, H: Schalenfrüchte
I: Eier, J: Lupinen, K: Senf, L: Soja, M: Weichtiere, N: Erdnüsse

1: mit Farbstoff, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Geschmacksverstärker, 6: mit Phosphat, 7: mit Süßungsmitteln, 8: enthält Phenylalaninquelle, 9: Chinninhalting
10: Koffeinhalting 11: mit Konservierungsstoffen

„ Pasta “

Penne Siciliana	A	11,50 €
Nudeln mit Filetspitzen in Tomatensauce		
Penne Arrabbiata	A	8,50 €
Nudeln in scharfer Tomatensauce		
Tortellini alla Panna	A,F,I	9,00 €
Tortellini mit Schinken in Sahnesauce 1,3		
Penne al Gorgonzola	A,F	9,50 €
Penne in Gorgonzolasauce		
Spaghetti al Pescatore	A,B	13,50 €
Nudeln mit Meeresfrüchten		
Spaghetti mit Scampis	A,D,M	12,50 €
Spaghetti mit Hummerkrabben		
Tagliatelle Verdure	A	8,50 €
Bandnudeln mit frischem Gemüse		
Spaghetti Funghi Misti	A	10,00 €
Spaghetti mit gemischten Pilzen		
Tagliatelle Prosciutto e Funghi	A,F	8,50 €
Bandnudeln mit Schinken & Champignons in Sahnesauce		

Kinderteller „ Bambini “

nur für Kinder bis 12 Jahre

Kleiner Pastateller	A	5,00 €
Kinderpizza	A	5,00 €

A: Glutene, B: Fisch, C: Krebstiere, D: Schwefeldioxide und Sulfite, E: Sellerie, F: Milch, G: Sesamsamen, H: Schalenfrüchte
I: Eier, J: Lupinen, K: Senf, L: Soja, M: Weichtiere, N: Erdnüsse

1: mit Farbstoff, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Geschmacksverstärker, 6: mit Phosphat, 7: mit Süßungsmitteln, 8: enthält Phenylalaninquelle, 9: Chinninhalig
10: Koffeinhaltig 11: mit Konservierungsstoffen

Fischgerichte „ Pesce “

Wir servieren zu allen Fischgerichten einen kleinen gemischten Salat

Calamari Livornese M Calamari mit Knoblauch in Tomatensauce	18,50 €
Scampi Griglia M Gegrillte Hummerkrabben	27,50 €
Scampi Giara M Hummerkrabben mit Tomaten, in Knoblauch und Öl	19,00 €
Zanderfilet in Safransauce F,L	19,50 €

Fleischgerichte „ Carne “

Wir servieren zu allen Fleischgerichten frisches Gemüse der Saison

Bistecca alla Griglia Rumpsteak vom Grill	19,00 €
Bistecca Pizzaiola Rumpsteak mit Kapern, Oliven & Knoblauch in Tomatensauce	19,50 €
Filetto alla Griglia Rinderfilet vom Grill	26,00 €
Filetto al Gorgonzola F Rinderfilet in Gorgonzolasauce	27,50 €
Filetto al Pepe Verde D,F Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Marsalasauc	27,50 €
Saltimbocca alla Romana D Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	17,50 €
Scaloppina al Vino Bianco D Kalbsmedaillons in Weißweinsauce	17,50 €
Scaloppina al Gorgonzola F Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce	18,50 €
Scaloppina al Limone Kalbsmedaillons in Zitronensauce	17,50 €
Scaloppina al Marsala D,F Kalbsmedaillons in Marsalasauc	18,00 €
Scaloppina Funghi Misti F Kalbsmedaillons mit gemischten Pilzen	19,00 €

Dessert „Dolce“

Unsere Desserts sind hausgemacht!

Tiramisú	A, F, I	5,00 €
Crème Brûlée	F, I	5,50 €
Panna Cotta	F	4,50 €
Dessert Misto per 1 Gemischtes Dessert für eine Person	F, N, I	8,00 €
Dessert Misto per 2 Gemischtes Dessert für zwei Personen	F, N, I	15,00 €

A: Glutene, B: Fisch, C: Krebstiere, D: Schwefeldioxyde und Sulfite, E: Sellerie, F: Milch, G: Sesamsamen, H: Schalenfrüchte
I: Eier, J: Lupinen, K: Senf, L: Soja, M: Weichtiere, N: Erdnüsse

Getränkete „Bevande“

Kalte Getränke „Bevande fredde“

San Pellegrino 0,25 l	3,50 €
San Pellegrino 0,75 l	5,00 €
Acqua Panna 0,25 l	3,50 €
Acqua Panna 0,75 l	5,00 €
Cola, Cola light, Sprite, Fanta, Spezi 0,3 l	3,00 €
Orangensaft, Apfelsaft 0,3 l	3,50 €
Orangenschorle, Apfelschorle 0,3 l	3,00 €

Hausweine „Vino della Casa“

Weiß (Bianco) , Rot (Rosso) , Rosé (Rosato) & Lambrusco

1 Glass Vino (0,2l)	4,50 €
0,25 l Karaffe	4,00 €
0,5 l Karaffe	8,00 €
1 l Karaffe	15,00 €

Bier „ Birra “

Pils vom Fass (0,3l)	3,50 €
Pils vom Fass (0,5l)	4,50 €
Alsterwasser (0,3l)	3,50 €
Alsterwasser (0,5l)	4,00 €
Hefeweizen (0,5l)	4,00 €
Hefeweizen alkoholfrei (0,5l)	4,00 €
Pils alkoholfrei (0,33l)	3,00 €

Heiße Getränke „Bevande calde“

Espresso 10	2,00 €
Espresso Doppio 10	3,00 €
Cappuccino 10	3,50 €
Latte Macchiato 10	4,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Glas Tee	2,50 €

Weißweine „Vino bianco“

Regaleali Bianco (Sizilien) „Tasca d'Almerita“ Rebsorte: Inzolia, Catarratto, Grecanico	23,50 €
Vernaccia di San Gimignano (Toskana) „Terruzzi & Puthod“ Rebsorte: Vernaccia di San Gimignano	24,50 €
La Cala Vermentino di Sardegna (Sardinien) „Sella e Mosca“ Rebsorte: Vermentino, Nuragus	21,50 €
Gavi di Gavi (Piemont) „Ca Bianca“ Rebsorte: Cortese	24,50 €
Terre di Tufi (Toskana) „Terruzzi & Puthod“ Rebsorte: Vernaccia di San Gimignano, Malvasia, Vermentino und Chardonnay	33,00 €
Grillo Rahlmet (Sizilien) „La Vite“ Rebsorte: Grillo	19,00 €
Sauvignon Collio Doc (Friuli) „Conti Formentini“ Rebsorte: Sauvignon	25,00 €
Pinot Grigio Collio Doc (Friuli) „Conti Formentini“ Rebsorte: Pinot Grigio	24,00 €
Torre di Giano (Umbrien) „Lungarotti“ Rebsorte: Sangiovese, Canajolo	20,50 €
Mosaici (Sizilien) „La Vite“ Rebsorte: Chardonnay	19,00 €

Roséwein

Rosé „Antonutti 921“ Rebsorte: Nerello Mascalese-Perricone	21,00 €
--	---------

Rotweine „Vino Rosso“

Terre Rare (Sardinien) „Sella e Mosca“ Rebsorte: Carignano	35,00 €
Rosso di Montalcino (Toskana) Rebsorte: Sangiovese	25,00 €
Chianti Classico Riserva (Toskana) „Lamole lamole“ Rebsorte: Sangiovese, Colorino, Canaiolo	25,00 €
Chianti Classico (Toskana) „Lamole Lamole“ Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo	29,00 €
Brunello di Montalcino (Toskana) „Poggio Salvi“ Rebsorte: Sangiovese Grosso	45,00 €
Chianti Classico Riserva (Toskana) „Villa Antinori“ Rebsorte: Sangiovese	41,00 €
Nirá (Sizilien) „Terreliade“ Rebsorte: Nero D'avola	25,00 €
Majuri (Sizilien) „Terreliade“ Rebsorte: Nero D'avola, Syrah	42,00 €
Barolo (Piemont) „Ca Bianca“ Rebsorte: Nebbiolo	43,00 €
Syrah (Sizilien) „La Vite“ Rebsorte: Syrah	20,00 €
Urries (Sizilien) „La Vite“ Rebsorte: Syrah, Merlot	21,00 €