

## **Antipasti - Vorspeisen**

### **Bruschetta**

kleine würzige Brothäppchen mit Tomaten,  
Oregano, Knoblauch und Basilikum<sup>20</sup>

8,90 €

### **Caprese**

Büffelmozzarella, Tomaten und frischer Basilikum<sup>15</sup>

16,90 €

### **Carpaccio**

Mariniertes Rindfleisch, hauchdünn geschnitten  
mit Rucola und Parmesan<sup>15,22</sup>

15,90 €

### **Antipasto Misto**

Frische hausgemachte Vorspeisen<sup>10,11,12</sup> (kann andere Allergene enthalten)

16,90 €

### **Vitello Tonnato**

dünn geschnittenes Kalbfleisch, überzogen mit feiner  
Thunfischsoße und Kapern<sup>11,12,13,14,17</sup>

16,90 €

**Zu den Antipasti reichen wir Ihnen  
frisches Brot.**

**Liebe Gäste,  
schauen Sie bitte auch auf unsere Tafeln, dort  
finden Sie unsere saisonalen Angebote.**

## **Zuppe - Suppen**

### **Zuppa di Pomodoro**

Tomatencremesuppe, dazu frisches Brot<sup>15,27</sup>  
6,90 €

## **Insalate - Salat**

**Zu den Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot, Öl und Balsamico**

### **Insalata Mista**

bunte Mixtur saisonaler Vielfalt von Blattsalaten  
8,90 €

### **Insalata Pomodoro**

marinierte Strauchtomate mit Zwiebeln und Basilikum  
8,90 €

### **Insalata Tonno**

buntgemixter Salatteller mit Thunfisch und Zwiebeln  
9,90 €

**Pizzabrot  
mit Knoblauch und Oregano**

**9,90 €**

**„Unsere Pizza des Jahres 2023“  
mit Rucola Pesto, Kirchtomaten, Parmesanschei-  
ben und Burrata**

**16,90 €**

# PIZZA

## Pizza Margherita

Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum<sup>15,27</sup>  
11,90 €

## Pizza Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, kleine Tomaten und Basilikum<sup>13,14,15,27,25</sup>  
13,90

## Pizza Regina

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Parmesan<sup>15,18,27</sup>  
13,90 €

## Pizza Parma

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan<sup>15,18,27</sup>  
17,50 €

## Pizza Hawaii

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas<sup>15,27</sup>  
13,90 €

## Pizza Salame e Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Pilze<sup>15,27</sup>  
13,90 €

## Pizza Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze<sup>15,27</sup>  
13,90 €

## Pizza Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Artischocken, Schinken  
und Oliven<sup>13,15,27</sup>  
16,90 €

## Pizza Diavolo

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Paprika<sup>15,18,27</sup>  
15,90 €

## Pizza 4 Stagione

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze und Thunfisch<sup>15,22,27</sup>  
15,90 €

# PIZZA

## **Pizza Marinara**

Tomatensauce, Oregano, Sardellen und Knoblauch<sup>15,27</sup>  
11,90 €

## **Pizza Dolce Vita**

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat und Knoblauch<sup>15,27</sup>  
17,50 €

## **Pizza Primavera**

Tomatensauce, Kirchtomaten, Rucola, Parmesan und Burrata<sup>15,27</sup>  
16,90 €

## **Pizza Positano**

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln<sup>15,18,27</sup>  
15,90 €

## **Pizza Vegetale**

Tomatensauce, Mozzarella und verschiedene Gemüsearten<sup>15,27</sup>  
15,90 €

## **Pizza Colosseo**

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Pilze und Parmaschinken<sup>13,14,15,27,25</sup>  
17,50 €

## **Pizza 4 Formaggi**

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan  
und geräucherter Käse<sup>15,18,27</sup>  
15,50 €

## **Pizza Calzone**

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken  
und Champignon  
15,50 €

## **Pizza Calzone Vegetale**

Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse  
15,50 €

## Spaghetti

### Spaghetti Aglio e Olio

in Olivenöl mit Knoblauch und einem Hauch Peperoni<sub>20,27</sub>  
12,50 €

### Spaghetti Carbonara

mit Pancetta, Ei und Parmesan<sub>20</sub>  
13,50 €

### Spaghetti Frutti di Mare

Meeresfrüchte, frische Tomaten und Knoblauch<sub>13,14,20,25,27</sub>  
16,90 €

## Tagliatelle - Bandnudeln

### Tagliatelle Punta di Filetto

frische Tomaten und Zwiebeln mit Rinderstreifen, Rosmarin und Rucola<sub>15,20,27</sub>  
17,90 €

### Tagliatelle al Salmone e Gamberetti

rosa Sauce mit Lachs und Shrimps<sub>13,15,20,22,27</sub>  
17,90 €

### Tagliatelle Bolognese

in Fleischsoße<sub>16,20,27</sub>  
13,50 €

## Al Forno - Überbacken

### Lasagne

Teigblätter und Fleischsauce geschichtet und überbacken<sub>15,20,16</sub>  
13,90 €

### Tortellini al forno

mit Schinken und Champignons in Sahnesauce<sub>27,15,16</sub>  
13,90 €

## **Tortellini - kleine fleischgefüllte Teigringe**

### **Tortellini Panna e Prosciutto**

in Sahnesauce mit feinem Schinken<sub>2,7,12,15,20,27</sub>  
13,50 €

### **Tortellini Gorgonzola e Spinaci**

in würziger Käsesauce mit zartem Blattspinat<sub>2,7,12,15,20,27</sub>  
13,50 €

## **Penne - kurze Röhrennudeln**

### **Penne Mare e Monte**

in feiner rosa Sauce mit Shrimps und Zucchini<sub>15,16,20,22</sub>  
14,90 €

### **Penne Firenze**

mit Tomatensauce und gemischten Gemüse<sub>20</sub>  
13,90 €

### **Penne Arrabbiata**

in einer pikant würzigen Tomatensauce<sub>20,16</sub>  
13,50 €

## **Gnocchi - Kartoffelteignudel**

### **Gnocchi alla Sorrentina**

mit Tomatensauce und Mozzarella<sub>2,15,6,20,16</sub>  
13,90 €

### **Gnocchi Gorgonzola**

mit feiner Gorgonzola-Sahnesauce<sub>2,15,6,20</sub>  
13,90 €

## **Carne di Vitello - Kalbsfleisch**

### **Saltimbocca alla Romana**

Kalbsfleisch mit Parmaschinken, Salbei und Weißwein<sup>15,20,27</sup>  
25,90 €

**Zu diesem Fleischgericht reichen wir Ihnen Gemüse und Kartoffeln.**

## **Carne - Rind**

### **Rumpsteak - Tagliata**

auf Rucolabett mit Kirschtomaten und Parmesan<sup>15,16</sup>  
31,90 €

**Zu diesem Fleischgericht reichen wir Ihnen Baguettebrot.**

## **Pesce - Fisch**

### **Scampi alla Griglia**

5 Gegrillte Riesengarnelen mit Zitrone<sup>13,22</sup>  
25,90 €

### **Salmone alla Griglia**

gegrillter Lachs mit Zitrone<sup>13,22</sup>  
25,90 €

**Zu jedem Fischgericht reichen wir Ihnen Beilagen wie Salat oder Gemüse.**

### **Unsere Empfehlung:**

**Punica Montessu**  
**Isola dei Nuraghi IGT 2017**  
**Sardinien - trocken**  
**0,75 l 59,00 €**

## **Dolce - Süßspeisen**

**Tiramisu** <sup>12,15, Alkohol</sup>  
8,50 €

**Panna cotta mit saisonaler Sauce** <sup>15,22</sup>  
7,90 €

**Crème brûlée** <sup>12,15</sup>  
8,50 €

**Schokoladen Soufflé** <sup>12,15,19</sup>  
7,90 €

## **HEIßE GETRÄNKE**

**Kaffee** <sup>11/</sup> koffeinfrei  
3,20 €

**Espresso** <sup>11</sup>  
3,30 €

**Doppelter Espresso** <sup>11</sup>  
5,90 €

**Espresso Macchiato** <sup>11,15</sup>  
3,80 €

**Cappuccino** <sup>11,15</sup>  
3,80 €

**Latte Macchiato** <sup>11,15</sup>  
5,10 €

**Tee**

**Kamille, Minze, Darjeeling, Grüner Tee, Kräuter, Früchte**  
4,10 €

**Frischer Ingwer - Minze - Tee**  
4,50 €



## Aperitifs

<b>Crodino (alkoholfrei)</b> <sub>3</sub>	0,1 l	5,10 €
<b>Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)</b>	5 cl	5,20 €
<b>Hugo</b> <sub>1,6</sub>	0,2 l	8,80 €
<b>Aperol Spritz</b> <sub>3,6</sub>	0,2 l	8,80 €
<b>Aperol Rhabarberspritz</b> <sub>3,6,10</sub> Aperol, Prosecco, Rhabarbernektar, Soda	0,2 l	8,80 €
<b>Aperol Maracuja Spritz</b> <sub>3,6,10</sub> Aperol, Prosecco, Maracujanektar, Soda	0,2 l	8,80 €
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Soda	0,2 l	8,80 €
<b>Rosato Bella</b> <sub>3</sub> Ramazzotti Rosato, Schweppes Wild Berry	0,2 l	8,80 €
<b>Lillet Berry</b> Lillet blanc, Schweppes Wild Berry	0,2 l	8,80 €
<b>Lillet Roseberry</b> Lillet rose, Schweppes Wild Berry	0,2 l	8,80 €
<b>Campari Spritz</b> Campari, Prosecco, Soda	0,2 l	8,80 €
<b>Sarti Spritz</b> Sarti, Prosecco, Soda	0,2 l	8,80 €
<b>Italicus Spritz</b> Italicus, Prosecco, Soda	0,2 l	8,80 €

## Fassbiere

<b>Bitburger Pilsner</b> <sub>28</sub>	0,2 l	0,4 l
<b>Radler</b> <sub>2,6,28</sub>	3,30 €	5,30 €
<b>Diesel</b> <sub>3,8,11,28</sub>	3,30 €	5,30 €
<b>Birra Moretti italienisches Bier</b> <sub>28</sub>	0,25 l	4,20 €
	0,40 l	5,90 €
<b>Paulaner Hefeweizen</b> <sub>27,28</sub>	0,5 l	6,50 €
<b>Bananenweizen</b> <sub>27,28</sub>	0,5 l	6,50 €
<b>Colaweizen</b> <sub>3,8,11,27,28</sub>	0,5 l	6,50 €

## Flaschenbiere

<b>Bitburger alkoholfrei</b> <sub>28</sub>	0,33 l	0,5 l
<b>Paulaner Hefeweizen dunkel</b> <sub>27,28</sub>	4,10 €	5,90 €
<b>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei</b> <sub>27,28</sub>		5,90 €
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> <sub>28</sub>		5,90 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola <sup>3,8,11</sup>	2,50 €	4,80 €
Coca-Cola Light <sup>1,3,8,11,26</sup>	2,50 €	4,80 €
Fanta <sup>3,7,9,26</sup>	2,50 €	4,80 €
Sprite <sup>2,6</sup>	2,50 €	4,80 €
Spezi <sup>3,7,8,9,11,26</sup>	2,50 €	4,80 €
Saftschorle <sup>6,7,9</sup>	2,50 €	4,80 €

Schweppes Ginger Ale <sup>1,4,10</sup>	0,2 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water <sup>1</sup>	0,2 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>7</sup>	0,2 l	3,50 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,50 €

Tafelwasser still	0,25 l	3,00 €
-------------------	--------	--------

Aqua Panna	0,5 l	5,30 €
------------	-------	--------

San Pellegrino	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	7,50 €

Red Bull <sup>3,1,11</sup> / Sugarfree / Edition	0,25 l	4,50 €
--------------------------------------------------	--------	--------

## SÄFTE / NEKTARE

Säfte von Niehoffs	0,2 l	0,4 l
Orange, Apfel, Banane <sup>7</sup> , Kirsche, Johannisbeere, Kiba <sup>7</sup> , Rhabarber, Maracuja	2,80 €	5,30 €

## ALKOHOLFREI COCKTAILS

Pazza Fabiana	7,50 €
Maracujanektar, Bananennektar, Grenadine	

Laura Selvaggia	7,50 €
Orangensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Blue Curacao	

## **WEIßWEINE OFFEN**

<b>Weißweinschorle</b> <sub>6</sub>	0,2 l	5,50 €
<b>Chardonnay - trocken</b> <sub>6</sub> Villa Santa Flavia - Ventien	0,2 l	6,50 €
<b>Pinot Grigio – trocken</b> <sub>6</sub> Villa Santa Flavia - Venetien	0,2 l	6,50 €
<b>Bianchetto Sauvignon Blanc IGT – trocken</b> <sub>6</sub> Sacchetto - Venetien	0,2 l	7,20 €

## **ROSÉWEINE OFFEN**

<b>Roseweinschorle</b> <sub>6</sub>	0,2 l	5,50 €
<b>Rosato – trocken</b> <sub>6</sub> Villa Santa Flavia – Venetien	0,2 l	6,50 €

## **ROTWEINE OFFEN**

<b>Rotweinschorle</b> <sub>6</sub>	0,2 l	5,50 €
<b>Montepulciano d`Abruzzo DOC – trocken</b> <sub>6</sub> Vini Fantini - Abruzzien	0,2 l	6,50 €
<b>Chianti DOCG – trocken</b> <sub>6</sub> Villa Neri – Toscana	0,2 l	6,50 €
<b>Lambrusco – lieblich</b> <sub>6</sub> Rosso Emilia IGT	0,2 l	6,50 €
<b>Nero d`Avola IGT trocken</b> <sub>6</sub> Roccaperciata - Sizilien	0,2 l	7,20 €

## **PROSECCO/CHAMPAGNER**

<b>Prosecco Live Brune</b> <sub>6</sub>	0,1 l	6,50 €
	0,75 l	45,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b> <sub>6</sub>	0,75 l	120,00 €

## WEISSWEINE FLASCHE

<b>Chardonnay Puglia IGT</b> <sub>6</sub> Tormaresca – Apulien Reinsortiger Chardonnay, lebhaft und erfrischend, Vanilligen Nuancen	<b>0,75 l</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Pinot Grigio `L´ Elfo´</b> <sub>6</sub> Sacchetto – Venetien fein ausgewogene Frucht, duftige Eleganz, Zitronenblüten	<b>0,75 l</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Villa Antinori Bianco</b> <sub>6</sub> Toscana intensiv blumiger Duft mit Noten von Banane, Orange und Rosen	<b>0,75 l</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Prestige Lugana DOP</b> <sub>6</sub> Ca Maiol – Lombardi komplexer Duft, großartige Struktur, ein typischer Luganer	<b>0,75 l</b>	<b>45,00 €</b>
<b>Gavi DOCG</b> Del Comune di Gavi – La Scolca strohgelbe Farbe, grüne Reflexe, ein Anflug von Mandel	<b>0,75 l</b>	<b>36,00 €</b>

## ROSÉWEINE FLASCHE

<b>Rosato Veneto IGT</b> <sub>6</sub> Merlot und Pinot Nero - Sacchetto - Venetien Leichtes Kirschrot, harmonischer Geschmack, passt zu jungem Käse	<b>0,75 l</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Scalabrone – Bolgheri DOC Rosato</b> Cuvee Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah sehr fruchtig mit Beerendaroma, voll und ausgewogen	<b>0,75 l</b>	<b>42,00 €</b>

## Unsere Empfehlung

### RIESLING DER OHNE - ALKOHOLFREI

Rieslingtypische Aromen von Zitrus, Holunder und Apfel.

Angenehme Spritzigkeit, feine Struktur und als alkoholfreier Wein eine ausgezeichnete Alternative.

0,2 l	7,50 €
0,75 l	22,50 €



## ROTWEINE FLASCHE

<b>Primitivo IGT Tormaresca - Puglia Antinori</b> <sub>6</sub> Komplexes Bouquet, Aromen von Kaffee und Kakao, seidig Tannine	0,75 l	32,00 €
<b>Barbera d`Alba DOC</b> <sub>6</sub> Prunotto – Piemont Weiniges Bouquet, blumige Note, sehr gefällig	0,75 l	38,00 €
<b>Nero d`Avola IGT</b> <sub>6</sub> Branciforti – Sizilien Am Gaumen, schmeicheln, sehr fruchtig mit sanften Geschmack	0,75 l	39,00 €
<b>Santagostino Baglio Rosso</b> <sub>6</sub> Firriato – Sizilien Vielfältige Aromen nach Kirsche und Zwetschgen, komplexe Tannine	0,75 l	43,00 €
<b>Chianti Classico DOCG</b> <sub>6</sub> „Peppoli“ – Toskana Duft nach reifen Kirschen, neunmonatige Lagerung im Eichenfass elegant und gut strukturiert	0,75 l	45,00 €
<b>Il Bruciato Bolgheri DOC</b> <sub>6</sub> Tenuta Guado Al Tasso – Toskana Cuvee aus Cabaret, Merlot und Syrah, runde Tannine mit sensationellen Nachhall	0,75 l	76,00 €
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> <sub>6</sub> Villa Poggio Salvi – Toskana granatfarbene Reflexe, würzige Noten von Vanille, angenehmes Finale	0,75 l	74,00 €

**„Essen ist eine  
Freude, die man  
teilen muss.“**

**Ihren Gutschein hier on-  
line kaufen. Oder fragen  
Sie unser freundliches  
Servicepersonal.**



**Scannen und mehr erfahren**

## LIKÖRE

Amaretto di Saronno	4 cl	4,90 €
Sambuca Molinari	4 cl	4,90 €
Limoncello	4 cl	4,90 €
Frangelico	4 cl	4,90 €

## BRANDY/COGNAC

Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €
-----------------	------	--------

## KRÄUTER/BITTER

Ramazotti	4 cl	4,90 €
Ramazotti Crema	4 cl	4,90 €
Averna	4 cl	4,90 €
Fernet Menta	4 cl	4,90 €
Fernet Branca	4 cl	4,90 €
Campari <sub>3</sub>	4 cl	4,90 €

## SPIRITUOSEN

Jack Daniels	2 cl	4,00 €
Three Sixty Vodka	2 cl	3,50 €
Larios Gin	2 cl	3,50 €
Ron Botucal	2 cl	6,20 €

## LONGDRINKS 4CL

Malfy Gin Arancia (Orange) Tonic <sub>1</sub>	0,2 l	9,90 €
Larios Gin Tonic <sub>1</sub>	0,2 l	8,80 €
Larios Rosé Gin Tonic <sub>1</sub>	0,2 l	8,80 €
Larios Gin Red Bull Watermelon	0,2 l	9,90 €
Campari Orange / Soda	0,2 l	8,80 €
Havana Cola <sub>3,5,11</sub>	0,2 l	8,80 €
Cuba Libre <sub>3,5,11</sub>	0,2 l	9,10 €
Three Sixty Vodka Red Bull <sub>1,3,11</sub>	0,2 l	9,90 €
Three Sixty Vodka Lemon <sub>7</sub>	0,2 l	8,80 €
Three Sixty Vodka Cola <sub>3,5,11</sub>	0,2 l	8,80 €
Jack Daniels Cola <sub>2,3,8,11,26</sub> / Berry	0,2 l	9,50 €
Ron Botucal Cola <sub>2,3,8,11,26</sub>	0,2 l	12,50 €

## COCKTAILS

Negroni <sub>3,6</sub>	8,90 €
Larios Gin, Campari, Vermouth rosso	
Martini Mojitato	8,90 €
Havana 3 j, Limoncello, Martini Extra Dry, Limette, Minze, Soda	

## ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

### Grappa

**Grappa di Chianti** 2 cl 3,50 €  
angenehm samtig im Mund, sehr duftig

**Grappa di Prosecco** 2 cl 3,50 €  
zarter Vanilleduft, fein und elegant im Geschmack

**Grappa di Moscato** 2 cl 3,50 €  
mit eigener Würze und feiner Muskat-Note

**Grappa Nebbiolo Langhe Barrique** 2 cl 6,90 €  
exklusiv aus der Weinherstellung der Nebbiolo-Trauben,  
weit, elegant und komplex

**Der Name Grappa leitet sich von der italienischen Bezeichnung „graspo“ ab und bedeutet „Traube“ – und ist weiblich. Also heißt es korrekterweise „die Grappa“. Das männliche Genus hat sich allerdings im Sprachgebrauch durchgesetzt, weshalb laut Duden beide Artikel gleichberechtigt zu verwenden sind.**

**Die Ursprünge des Grappa sind nicht eindeutig belegt: Waren es Bauern aus dem Burgund, die ihren Kollegen aus dem Friaul die Technik des Destillierens vermittelten oder kam das Handwerk des Destillierens über die Araber nach Italien? Andere Handbücher verweisen auf die Kreuzzüge des II. Jahrhunderts als Ursprung des Destillierens in Europa. Ein Destillat mit dem Namen Grappa wurde erstmals im Jahr 1451 erwähnt – gefolgt von einem rasch einsetzenden Handel mit dieser Spirituose, die sich schnell großer Beliebtheit vor allem unter Klerikern erfreute, aber auch unter den Bauern. Ob es der Neid der hohen Kleriker war, dass selbst Bauern dieses Getränk brauen und konsumieren konnten oder ob es an alkoholbedingten Exzessen lag: Seit Ende des 15. Jahrhunderts wurde die Herstellung streng reglementiert; nur noch kleinste Mengen Grappa, für den Eigenbedarf der Bauern, wurden erlaubt.**

### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene**

- 1 = Phosphat
- 2 = Konservierungsstoffe
- 3 = Farbstoffe
- 4 = Süßungsmittel
- 5 = enthält Phenylalaninquelle
- 6 = Antioxidationsmittel
- 7 = Geschmacksverstärker
- 8 = Geschwärzt
- 9 = Geschwefelt
- 10 = Chininhaltig
- 11 = Koffeinhaltig
- 12 = Eier
- 13 = Fisch
- 14 = Krebstier
- 15 = Milch
- 16 = Sellerie
- 17 = Sesamsamen
- 18 = Schwefeldioxid und Sulphite
- 19 = Erdnüsse
- 20 = Gluten
- 21 = Lupine
- 22 = Schalenfrüchte
- 23 = Senf
- 24 = Sojabohnen
- 25 = Weichtiere
- 26 = mit Nitritpökelsalz
- 27 = enthält Weizen
- 28 = enthält Gerste