

Antipasti - Vorspeisen

1	Bruschetti Geröstetes Brot mit Tomaten	2,50 €
2	Vitello Tonnato in Weißwein mit Gemüse gekochtes Kalbfleisch, überzogen mit einer Thunfischsauce.	8,50 €
vom Buffet:		
3	Antipasto misto, kleiner Teller	7,50 €
4	Antipasto misto, großer Teller	8,50 €
5	Spinaci al Forno Spinat mit Käse überbacken	6,50 €
6	Broccoli al Forno Broccoli mit Käse überbacken	6,50 €
7	Prosciutto e Melone Parmaschinken mit Melone	8,00 €
8	Carpaccio Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischen Champignons und Parmesan	9,00 €
9	Mozzarella con Pomodori Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	8,50 €
10	Funghi al Forno Frische Champignons mit gekochtem Schinken und Käse überbacken	7,50 €
11	Ital. Antipasto ital. Aufschnittplatte	10,50 €

Insalata - Salate

- | | | |
|----|---|--------|
| 12 | Insalata Mista
Gemischter Salat | 5,50 € |
| 13 | Insalata Nizzarda
Grüner Salat mit Gurken, Tomatan, Käse, Thunfisch,
Schinken, Ei, Artischocken und Zwiebeln | 8,50 € |
| 14 | Insalata Contadina
Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und
Peperoni | 8,50 € |
| 15 | Insalata di Pomodoro con Cipolla
Tomatensalat mit Zwiebeln | 5,50 € |
| 16 | Insalata della Casa
Gemischter Salat nach Art des Hauses
von allem etwas | 9,50 € |
| 17 | Insalata Frutti di Mare
Salat mit Meeresfrüchten | 9,50 € |
| 18 | Insalata con Tacchino
Knackiger Salat der Saison mit
gegrillten Putenstreifen und Ei | 9,50 € |

Zuppe - Suppen

- | | | |
|----|--|--------|
| 19 | Zuppa Minestrone
Klare Gemüsesuppe | 5,50 € |
| 20 | Zuppa di Pomodoro
Tomatencremesuppe mit einem Schuss Gin | 5,50 € |

Pasta - Nudelgerichte

21	Spaghetti al Aglio e Olio mit Knoblauch (pikant)	7,00 €
22	Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce	7,50 €
23	Spaghetti Carbonara mit Speck und Ei in Sahnesauce	7,50 €
24	Spaghetti o. Maccheroni al Gorgonzola in Gorgonzolasauce	7,50 €
25	Spaghetti Marinara mit Meeresfrüchten in Tomatensauce	9,50 €
26	Spaghetti al Pesto mit Basilikum-Sahnesauce	7,50 €
27	Fettuccine con Salmone Bandnudeln mit frischem Lachs	9,00 €
28	Fettuccin Alfredo Bandnudeln mit Schinken und Erbsen in Tomaten- Sahnesauce	8,50 €
29	Fettuccine alla Tacchino Bandnudeln mit Putenbruststreifen, frischer Paprika in leichter Tomatensahnesauce	9,50 €
30	Fettuccine con Filetto Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und	11,50 €

Pasta - Nudelgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 31 | Tortellini alla Panna
Gefüllte Nudeln mit Schinken und
Champignons in Sahnesauce | 8,50 € |
| 32 | Maccheroni ai Quattro Formaggi
mit 4 verschiedenen Käsesorten | 8,00 € |
| 33 | Maccheroni al Arrabiata
mit scharfer Tomatensauce | 7,00 € |
| 34 | Maccheroni Norma
mit Aubergine, Mozzarella in pikanter
Tomatensauce | 8,00 € |
| 35 | Maccheroni Sofia
mit Schinken und Champignons in
Tomatensahnesauce | 7,50 € |
| 36 | Maccheroni alla Pomodoro
mit Basilikum in Tomatensauce | 6,50 € |
| 37 | Maccheroni al Forno
mit Käse überbacken | 8,50 € |
| 38 | Lasagne al Forno
Nudelauflauf mit Hackfleisch,
Tomatensauce und Käse überbacken | 8,50 € |
| 39 | Pasta Mista
Gemischte Nudelplatte für 2 Personen | 19,50 € |

Pesce - Fisch

40	Salamone al Pepe Rosso Frischer Lachs in roter Pfefferrahmsauce	14,50 €
41	Calamari alla Griglia Tintenfisch vom Grill	13,50 €
42	Calamari alla Livornese Tintenfisch in Tomatensauce, mit einem Hauch Knoblauch	13,50 €
43	Scampi alla Griglia Scampi vom Grill	18,50 €
44	Scampi al Aglio Scampi in Öl gebraten mit Knoblauch	17,50 €
45	Scampi alla Livornese Scampi in Tomatensauce, mit einen Hauch Knoblauch	17,50 €
46	Filetto di Sogliola al Mare e Monti Seezungenfilet mit Krabben und Champignons in leichter Tomatensahnesauce	16,50 €
47	Coda di Rospo alla Pizzaiola Seeteufel mit Tomaten, Oliven und Knoblauch	16,50 €
48	Lupo di Mare alla Griglia Seewolf vom Grill	18,50 €
49	Pesce Misto alla Griglia Gemischte Fischplatte vom Grill	17,50 €

Carne - Fleisch

50	Scaloppina al Limone Medaillons in Zitronensauce	13,50 €
51	Scaloppina alla Valdostana Medaillons mit Schinken und Käse überbacken	14,00 €
52	Scaloppine al Gorgonzola Medaillions in Gorgonzolasauce	14,00 €
53	Saltimbocca alla Romana Medaillions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	14,00 €
54	Carre Arrosto Lammcarre vom Grill	18,50 €
55	Carre alla Casa Lammcarre nach Art des Hauses	19,00 €
56	Bistecca alla Griglia Rumpsteak vom Grill	18,50 €
57	Bistecca Pizzaiola Rumpsteak in pikanter Tomatensauce	18,50 €
58	Bistecca Nerone Rumpsteak mit frischen Champignons und Zwiebeln in Cognacrahmsauce	18,50 €
59	Filetto ai Ferri Rinderfilet vom Grill	21,50 €
60	Filetto al Gorgonzola Rinderfilet in Gorgonzolasauce	22,50 €
70	Filetto all Pepe verde Rinderfilet in grüner Pfeffersauce	22,50 €

Pizza

71	Pizza Margherita mit Tomatensauce, Käse und Oliven	7,50 €
72	Pizza Funghi mit Tomatensauce, Käse und Champignons	7,80 €
73	Pizza Salami mit Tomatensauce, Käse und Salami	8,50 €
74	Pizza Favorita mit Tomatensauce, Käse, Artischocken und Salami	8,50 €
75	Pizza Tonno mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	8,50 €
76	Pizza Prosciutto mit Tomatensauce, Käse und Schinken	8,50 €
77	Pizza Rosanna mit Tomatensauce, Käse, Salami und Champignons	8,50 €
78	Pizza Frutti di Mare mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchten	9,50 €
79	Pizza della Casa mit Tomatensauce, Käse und von allem etwas	9,50 €
80	Calzone Teigtasche mit Champignon-Schinken Füllung	9,50 €
81	Pizza Hawaii mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas	8,50 €
82	Pizza Parma mit Parmaschinken und Mozzarella	9,50 €
83	Pizza Verdura mit Tomatensauce, Käse und verschiedenem Gemüse	8,00 €

Dessert

98	Tiramisu	4,50 €
99	Panacota	4,50 €
100	Früchte der Saison auf Mascarpone	4,50 €
102	gemischtes Dessert (für 2 Personen)	9,00 €
103	verschiedene Sorten Eis	3,50 €

Caffe

141	Espresso	1,90 €
142	Doppio espresso	2,80 €
143	Cappuccino	2,50 €
144	Caffe Latte	2,80 €
145	Tasse Kaffee, Tee diiverse	2,00 €

Bevande - Getränke

Apperitive

104	Sherry, dry und medium	5cl.	3,50 €
105	Martini, weiß und rot		3,50 €
106	Aperol		3,50 €
112	Campari, Soda o. Orange	0,4	4,50 €
119	Long Drinks	4cl.	7,50 €

Offene Weine

120	Weinschorle	0,25	4,50 €
121	Weiss, Rot, Rose	0,25	5,50 €
123		0,5	9,50 €
		1,0	15,50 €

Schaumweine und Champange

124	Prosecco Spumante	0,1	4,50 €
125		0,75	18,00 €
126	Champagne, des Hauses	0,75	65,00 €

Biere

127	JEVER	0,3	2,40 €
128		0,4	2,90 €
129	JEVER FUN	0,3	2,40 €
130	Malz	0,3	2,40 €
131	Alsterwasser	0,3	2,40 €
132	Weizenbier	0,5	3,30 €

Alkohlfrei

133	San Pellegrino, Mineralwasser	0,25	2,50 €
134		0,75	4,90 €
135	Coca Cola	0,3	2,50 €
136	Fanta, Sprite	0,3	2,50 €
137	Tomatensaft	0,3	2,50 €
138	Apfelsaft	0,3	2,50 €
139	Orangensaft	0,3	2,50 €
140	Schweppes, divers	0,2	2,50 €

Warme Getränke

141	Espresso		1,90 €
142	Doppio espresso		2,80 €
143	Cappuccino		2,50 €
144	Caffe Latte		2,80 €
145	Tasse Kaffee, Tee diverse		2,00 €

Digestive u. Spirituosen

146	Grappa della Casa	2cl.	2,50 €
147	Amaretto, Sambuca		2,50 €
148	Amaro Averna, Ramazzotti		2,50 €
149	Limoncello		2,50 €
150	Fernet Branca o Menta		2,50 €
151	Vecchia Romagna		4,00 €
152	Whisky, Wodka, Gin, Rum		5,00 €
153	Cognac		6,00 €

Benvenuti Salute !

VINI BIANCHI

Chardonnay del Veneto IGT

Venetien

€ **18,50**

Dieser Chardonnay verführt mit seinem komplexen Duft, seinen Anklängen von schön ausgereiften Zitrusfrüchten und Hefenoten. Er ist ausgewogen im Geschmack, mit fein-fruchtiger Säure, üppiger Frucht und verwöhnt mit einem reichhaltigen Abgang. Alkohol 12% vol

„Bianchetto" Sauvignon del Veneto IGT

Venetien

€ **18,50**

Erzeuger: Cantine Sacchetto

Die besondere Pflege der Weinberge und ein optimaler Einsatz hochwertiger Kellertechnik sind die Basis für diesen frischen, fruchtigen und dennoch sehr geschmeidigen Sauvignon. Das frische, volle und elegante Bouquet, das sortentypische Aroma, eine belebende Säure und ein zarterherber Geschmack zeichnen diesen wunderbaren Wein aus. Alkohol 11,5% vol

„L'Elfo" Pinot Grigio del Veneto IGT

Venetien

€ **19,50**

Erzeuger: Cantine Sacchetto

Der Pinot Grigio aus der Rebsorte Grauburgunder oder auch Rüländer genannt aus den steinigigen Venezianischer Weinbergen von Cantine Sacchetto, ist zart mit einer fein ausgewogenen Frucht, ausbalancierter Säure und von duftiger Eleganz. Alkohol 12% vol

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Toskana

€ **21,50**

Erzeuger: Teruzzi & Puthod

Aus der gleichnamigen Traube, der Vernaccia hat eine klare Farbe mit brillanten grünen Reflexen, einen intensiven charakteristischen Duft und ein fruchtiges Bukett mit einem feintrockenen, frischen und harmonischen Geschmack. Alkohol 12% vol

Gavi di Gavi Ca da Bosio

Piemont

€ **23,50**

Erzeuger: Terre di Vino

Dieser elegante Weißwein, der aus Cortese Trauben erzeugt wird, ist ein typisches Produkt der Gemeinde Gavi. Er zeichnet sich aus durch seine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, das sortentypische Bouquet und seinen frischen und harmonischen Geschmack mit einem Anflug von Mandel im Bouquet. Alkohol 12% vol

Falangina Nina IGT

Apulien

€ **23,50**

Erzeuger: Torre Quarto

Leuchtendes Goldgelb; belebend frisch mit Nuancen von exotischen Früchten; lebhaft und mineralisch geprägt mit einer angenehmen Säurestruktur und einer feinen Länge im Abgang.

Alkohol 13% vol

VINI ROSATI

L'Infinito Chiaretto DOC

Erzeuger: Santi

Veneto

€ **18,50**

Der L'Infinito hat eine leuchtend hellrote, fast rosa Farbe, einen leichten, vollmundigen Geschmack und ein fruchtiges, delikates Bukett. Alkohol 11,5% vol

VINI ROSSI

Merlot

Erzeuger:

Veneto

€ **18,50**

Reich in Struktur und Bouquet, dabei saftig und glatt, mit einer feinen Säure, präsentiert sich der Merlot aus der besten Einzellage des Weingutes. Aus 100% Merlot Rebsorte. Alkohol 12% vol

Primitivo Piluna

Erzeuger: Castello Monaci

Apulien

€ **18,50**

100% Primitivo-Traube. In der Farbe rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen, dabei hat er ein volles und duftiges Bouquet. Im Geschmack ist er fruchtig, mild und nicht schwer, sondern harmonisch ausgewogen. Alkohol 13% vol

Nero D'Avola

Erzeuger:

Sizilien

€ **18,50**

Branciforti gilt als der typischste Vertreter Siziliens wichtigster einheimischer Rebsorte, dem Nero d'Avola. Ausgeprägt sind die intensive fast violette Farbe wie auch die Duftnoten von roten Beeren und Gewürzen. Im Gaumen erscheint er rund und ausgewogen, eine Harmonie zwischen Weinsäure, Tannin und Vollmundigkeit. Alkohol 13,5% vol

Babera D Asti Superiore La Luna e Falo

Erzeuger: Terre da Vino

Piemont

€ **28,50**

Der La Luna e Falo weist in der Nase komplexe Noten von reifer Kirschfrucht auf in Verbindung mit Waldbeeren und feinen Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er sich dicht und vollmundig, jedoch in Struktur, Aroma und Geschmack bestens ausbalanciert. Alkohol 14,0% vol

VINI ROSSI

Chianti Classico Riserva DOCG Tenute Marchese

Erzeuger: Antinori

Toscana

€ **31,50**

Ein Wein von intensiv leuchtender rubinroter Farbe, dessen einnehmendes Bouquet den Weingenießer lebhaft in Kirschen und Veilchenaromen schwelgen lässt, fein unterlegt von sanften Tabaknoten. Mit selten einnehmender Eleganz und Geschmacksfülle gleitet der Wein am Gaumen entlang und verklingt in einem furiosen langen Finale. Alkohol 13% vol

Le Volte

Erzeuger: Tenuta di Ornellaia

Toscana

€ **39,50**

Le Volte verbindet die Ausdruckskraft der Sangiovese-Traube, die dem Wein Opulenz und Fülle verleiht, mit der Struktur und Komplexität der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Alkohol 13,5% vol

Amarone della Valpolicella Classico DOC

Erzeuger: Cesari

Veneto

€ **69,00**

Der Amarone ist ein einmaliger Wein, was seinen Ursprung, seine antiken Traubensorten und seine Herstellungsmethoden betrifft. Der Amarone wird diesem Status gerecht und besticht durch frische, fruchtige Aromen mit einem Hauch von Schokolade. Konzentrierte Frucht am Gaumen, samtige Tannine und eine gute Struktur runden das Geschmackserlebnis ab. Alkohol 15% Vol

Brunello di Montalcino DOCG

Erzeuger:

Toscana

€ **69,00**

Intensiv Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen präsentiert sich dieser 18 Monate in slawonischer Eiche gereifte Brunello. Feine, würzige Noten von Vanille offenbart sein Duft; im Geschmack ist er trocken, dennoch weich mit einem sehr langen, angenehmen Finale. Alkohol 13,5% Vol

Tignanello Toscana IGT

Erzeuger: Antinori

Toscana

€ **149,00**

Rebsorten Sangiovese und Cab.-Sauvignon, im Barriques ausgebaut. Der Geschmack des Weines ist trocken, aber ohne rauhe Herbe, sein Körper ist voll und stoffreich, der Nachgeschmack sämig-aromatisch mit einer eleganten, samtigen Tannintextur. Alkohol 13,5% vol