

Vorab oder für Zwischendurch:

Lillet Wild Berry

Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry, Himbeeren und Minze 5,50

Rhabarber-Spritz (auch alkoholfrei)

Rhabarbersirup mit Prosecco, Limette und frischer Minze 4,80

– neu – Mango-Spritz (auch alkoholfrei)

Mangosirup mit Prosecco, Limette und frischer Minze 4,80

Frisch eingetroffen – Schwarzer Trüffel aus Italien

(jedes Gericht kann mit Trüffel gegen Aufpreis verfeinert werden)

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit grünem Pesto verfeinert 4,50

Gebackener Ziegenkäse auf Ciabatabrot

an Salatvariationen an unserem Hausdressing 8,00

Gebratener weißer Spargel auf Salat an unserem Hausdressing 10,50

Pasta & Pizza

Gefüllte Pastaspezialität an einer Steinpilzsahnesoße 9,50

Pizza Diavolo mit scharfer Salami und pikanten Pepperonis 8,00

Pizza Vitello Tonnato mit Kapern 9,50

Besondere Schmankerl:

Spaghetti aglio e olio

mit schwarzen Trüffel verfeinert – leicht pikant 11,50

Farfalle mit gebratenem weißen Spargel

an einer Gorgonzolasoße 12,50

Unsere Klassiker

Lachsfilet mit Basmatireis und Salat

an einer Weißweinsahnesoße 15,50

Saltimboca mit Parmaschinken und frischem Salbei

mit Kartoffelspalten und Gemüse an einer Weißweinssoße 15,50

Arg. Rumpsteak an einer dunklen grüner Pfeffersoße

und Kartoffelspalten und Salat 17,50

Dessertempfehlung: **Panna Cotta an einer Waldfruchtsoße**

Aperitifs

Aperol¹ Soda	4 cl	3,50
Aperol¹ Orange	4 cl	4,50
Veneto Spritz (Aperol ¹ mit Prosecco)	4 cl	4,50
Campari¹ Soda	4 cl	3,50
Campari¹ Orange	4 cl	4,50
Kir/ Kir Royal	0,1 l	4,00
Prosecco	0,1 l	3,90
Martini extra dry/bianco/rosso	5 cl	3,00
Sherry medium/dry	5 cl	3,00
Portwein	5 cl	3,50
Pernod	5 cl	4,00
Madeira	5 cl	3,20
Rosso Antico	5 cl	3,20

Flaschenweine 0,75 l

weiß

2008 **Custoza Bianco D.O.C.** 16,00

*helle, strohgelbe Farbe, trocken
und der Duft ist wenig und
aromatisch*

Herkunft: Venetien

Rot

2008 **Primitivo N.83** 16,50

*kräftig, trocken und anhaltend
im Geschmack*

Herkunft: Apulien

Jahrgangsänderungen vorbehalten

**Weitere Flaschenweine finden Sie
auf unserer Weinkarte**

antipasti

10. insalata di mare

meeresfrüchtesalat auf ruccola 8,50

11. vitello tonnato

*fein geschnittenes kalbfleisch
an thunfischcreme* 9,00

12. carpaccio di manzo

*fein geschnittenes rinderfilet mit
ruccola und parmesanspäne* 9,00

13. scampi all'aglio

*scampi mit knoblauch und tomaten
in olivenöl* 9,50

14. bruschette speciale

*ciabattabrot mit ruccola, tomaten
und knoblauch* 5,50

insalata

15. insalata verde

gemischter grüner seasonsalat 4,50

16. insalata mista

*salat mit tomaten, gurken, paprika,
oliven, mais und zwiebeln* 5,50

17. insalata con tonno

*salat mit thunfisch, tomaten, gurken,
oliven und zwiebeln* 6,50

18. insalata con pecorino

*salat mit schafskäse, tomaten, gurken,
paprika, oliven und zwiebeln* 6,50

19. insalata funghi e gamberetti

*salat mit champignons, krabben, tomaten,
gurken, oliven und paprika* 7,00

20. mozzarella caprese

*tomaten mit mozzarella
und frischem basilikum* 7,00

21. insalata speciale

*salat mit thunfisch, schinken⁵, käse, oliven,
mais, artischocken, tomaten, gurken,
paprika und zwiebeln* 8,00

**Alle Salate werden mit
unserem Hausdressing serviert**

pasta

36. **spaghetti aglio e olio**
knoblauch, olivenöl und peperoni 6,50
37. **spaghetti bolognese**
rinderhackfleischragu 7,00
38. **spaghetti alla carbonara**
speck, ei und sahneseauce 7,00
39. **bavette al salmone**
*lachsstücke, knoblauch, zwiebeln
und tomatenragu* 8,00
40. **penne alla palermitana**
*aubergine, peperoni, knoblauch, zwiebeln,
basilikum und tomatenragu* 7,50
41. **penne alla gorgonzola**
gorgonzolasauce 7,50
42. **ravioli liguri**
*pinienkerne, salbei, parmesan in
buttersauce auf ruccola* 8,50
43. **ravioli paola**
*zucchini, krabben, kräuter
in pernodsaucce* 8,50

pasta

44. **gnocchi alla gorgonzola e spinaci**
spinat, gorgonzolasauce 8,00
45. **gnocchi alla toscana**
*paprikaschoten, speck, zwiebeln und
tomatenragu* 8,50
46. **tortellini alla panna**
schinken-sahnesauce 7,00
47. **tris di pasta**
*dreierlei nudeln in verschiedenen
sauen* 8,50
48. **lasagne al forno**
rinderhackfleisch überbacken 7,50

pizza

61. pizza margherita

tomaten, käse, oregano

5,50

62. pizza napoletana

tomaten, käse, knoblauch, sardellen

oliven, oregano

6,50

63. pizza funghi

tomaten, käse, frische champignons,

oregano

6,50

64. pizza salame

tomaten, käse, salami, oregano

6,50

65. pizza prosciutto

tomaten, käse, schinken⁵, oregano

6,50

66. pizza tonno

tomaten, käse, thunfisch, zwiebeln,

oregano

7,50

67. pizza peperoni

tomaten, käse, paprikaschoten, oregano

6,50

68. pizza spinaci

tomaten, käse, blattspinat, knoblauch,

oregano

6,50

pizza

69. pizza hawaii

tomaten, käse, schinken⁵, ananas

oregano 7,00

70. pizza caprese

*tomaten, käse, tomaten und mozzarella-
scheiben, frischer basilikum, oregano*

7,50

71. pizza palermitana

*tomaten, käse, tomaten und auberginen-
scheiben, mozzarella, frischer basilikum,
knoblauch, oregano*

8,50

72. pizza santorini

*tomaten, käse, ziegenkäse, ruccola
oregano*

8,50

73. pizza frutti di mare

*tomaten, käse, meeresfrüchte,
knoblauch, oregano*

8,50

74. pizza con salmone affumicato

*tomaten, käse, räucherlachs, mozzarella,
frischer basilikum, oregano*

8,50

75. pizza con scampi e aglio

*tomaten, käse, scampi, knoblauch,
oregano*

9,50

pizza

76. pizza con gamberetti

*tomaten, käse, krabben, knoblauch
oregano*

8,50

77. pizza arrosto

*tomaten, käse, speck, paprikaschoten,
ruccola, oregano*

8,50

78. pizza primavera

*tomaten, käse, zucchini, krabben,
knoblauch, oregano*

9,00

79. pizza quattro formaggi

*tomaten, vier verschiedene käsesorten,
oregano*

8,50

80. pizza alla casa

*tomaten, käse, ruccola, parmesanspäne,
parmaschinken, oregano*

9,00

81. pizza quattro stagioni

*tomaten, käse, schinken⁵, champignon,
paprika, artischocken, oregano*

8,00

zusätzliche Beilagen zwischen 0,50€ und 3,00€,
je nach Zutat

dessert

90. **tartufo**

italienische eisspezialität 5,00

91. **zabaione**

*weinschaumcreme mit marsala und
vanilleeis* 6,00

93. **gateau au chocolat**

*warmer schokoladenkuchen mit vanille-
eis und einem schuss kürbiskernöl* 5,50

94. **tiramisu** (ohne Alkohol)

mascarpone-schichtdessert 4,80

offene Weine

weiß

	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Pinot Grigio	3,00	4,00	6,00
Chardonay	3,00	4,00	6,00
Frascati	3,00	4,00	6,00

rot

	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Valpolicella	3,00	4,00	6,00
Merlot	3,00	4,00	6,00
Chianti	3,00	4,00	6,00
Barbera	3,00	4,00	6,00

rose

	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Rosato	3,00	4,00	6,00
Weinschorle	2,80		

Bier

Gaffel Kölsch vom Fass	0,2 l	1,50
	0,3 l	2,30
Veltins Pils vom Fass	0,3 l	2,30
Prinz Luitpold Weissbier	0,5 l	3,20
(auch alkoholfrei)		
Bittburger alkoholfrei	0,33 l	2,60
Frankenheim Alt	0,33 l	2,30
Schuss	0,2 l	1,50
	0,3 l	2,30
Radler	0,2 l	1,50
	0,3 l	2,30

Alkoholfrei

San Pellegrino mit Kohlensäure	0,75 l	4,00
	0,25 l	2,00
Aqua Panna still	0,75 l	4,00
CocaCola ³	0,2 l	2,00
CocaCola light ^{1,2,3}	0,2 l	2,00
Fanta	0,2 l	2,00
Sprite	0,2 l	2,00
Spezi ³	0,2 l	2,00
Vachinger Orangensaft	0,2 l	2,50
Vachinger Apfelsaft	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,33 l	2,50
Bitter Lemon ⁴	0,25 l	2,50
Tonic Water ⁴	0,25 l	2,50
Ginger Ale ¹	0,25 l	2,50
Malzbier	0,33 l	2,90
Milch	0,2 l	1,20

Cafe

Espresso	1,50
Espresso doppio	2,80
Espresso macchiato	1,70
Cappuccino	2,30
Milchkaffee	2,50
Latte macchiato	2,70
ital. Kaffee	2,00

*alle Kaffeespezialitäten können auch
koffeinfrei zubereitet werden*

Heißgetränke

Tee, diverse Sorten	1,50
Tee mit Rum	3,00
Kakao mit Sahne	2,50

Amaro

Amaro Ramazotti	2 cl	2,50
Amaro Averna	2 cl	2,50
Cynar	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,50

Diverse Liquori

Grappa	2 cl	3,00
43	2 cl	2,80
Eversbusch	2 cl	2,00
Sambuca Molinari	2 cl	2,50
Limoncello	2 cl	2,50
Baileys	2 cl	2,60
Amaretto	2 cl	2,60
Vecchia Romagna	2 cl	3,00
Osborne	2 cl	2,20
Chivas Regal 12 years	2 cl	3,00
Jack Daniel´s Old No. 7	2 cl	3,00

Diverse Liquori

Fürst Bismark	2 cl	2,00
Flimm Gespritzter	2 cl	1,80
Finsbury Gin	2 cl	3,00
Absolut Wodka	2 cl	3,00
Tequilla weiß	2 cl	2,80
Obstler	2 cl	1,50
Bessen Jenever	2 cl	2,00

Zusatzstoffe:

¹mit farbstoff

²mit süßungsmittel

³koffeinhaltig

⁴chininhaltig

⁵mit konservierungsstoff

**Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt
und Bedienung**