



Aperitivi

Glas Prosecco ^(M)	6,00 €
Martini – Rosso oder Bianco ^(M)	6,00 €
Cynar	6,00 €
Aperol ^{(1, 11) (M)}	7,80 €
Kir Royal ^(M)	7,00 €
Campari Soda oder Orange ⁽¹⁾	7,50 €
Limoncello Spritz ^(1, 10, M)	7,90 €
Hugo Wild Berry ^(1, 10, M)	7,90 €
Crodino/San Bitter (ohne Alkohol) ⁽¹⁾	5,90 €

Spirituosen

Limoncello	4cl	5,20 €
Vecchia Romagna	4cl	6,30 €
Marsala ⁽¹⁾	4cl	5,00 €
Amaretto ⁽⁴⁾	4cl	5,00 €
Sambuca	4cl	5,00 €
Amaro Averna	4cl	5,50 €
Ramazzotti	4cl	5,50 €
Fernet	4cl	5,50 €
Grappa di Moscato	2cl	5,80 €
Grappa Barrique	2cl	7,00 €

Für besondere Anlässe stellen wir Ihnen gerne

Ihr Wunsch-Menü

zusammen!

Sie sind Allergiker? Dann fragen Sie Uns wir informieren Sie gerne.



Antipasti – Vorspeisen

<i>Antipasto di Mare</i> – Meeresfrüchtesalat	15,00 €
<i>Prosciutto e Melone</i> – Prosciutto Crudo mit Melone ^(2,3)	14,00 €
<i>Carpaccio Filetto di Manzo</i> – Filetscheiben vom Rind u. Grana Padano	15,00 €

Insalate – Salate

<i>Verde</i> – großer grüner Salat	5,80 €
<i>Pomodoro</i> Tomatensalat und Zwiebeln	7,00 €
<i>Mista</i> – gemischter Salat	
gemischter Salat klein (nur als Beilage)	6,00 €
gemischter Salat groß	8,00 €
<i>Italiana</i> ^(2,3,6,9)	12,50 €
<i>Nizza</i> Thunfisch, Sardellen ^(4,6)	14,00 €
<i>Buongustaia</i> – Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Artischocken	14,00 €
<i>Caprese</i> – Tomaten, Mozzarella	12,00 €
<i>Pizza Pane</i> (Pizzabrot) ^(B2)	6,00 €

Zuppe – Suppen

<i>Crema di Pomodoro</i> – Tomatencremesuppe	6,50 €
--	--------

Per i piú Piccoli – für unsere kleinen Gäste

<i>Tortellini alla Panna</i> mit Schinken und Sahne ^{(2,3,9) (A,B2)}	8,00 €
<i>Spaghetti alla Bolognese</i> mit Hackfleischsauce ^(B2)	8,00 €
<i>Penne al Pomodoro</i> mit Tomatensauce ^(B2)	7,50 €

Sie sind Allergiker? Dann fragen Sie Uns wir informieren Sie gerne.



Pizza (Grundbelag Tomatensauce + Käse)

<i>Margherita</i> – Tomaten mit Käse (B2)	10,50 €
<i>Salami</i> (1,2,3,12) (B2)	11,50 €
<i>Prosciutto</i> – Schinken (2,3,9,12) (B2)	11,50 €
<i>Napoli</i> – Oliven, Sardellen (6) (B2)	12,50 €
<i>Romana</i> mit Pilze, Salami, Zwiebeln (1,2,3,12) (B2)	12,50 €
<i>Casalinga</i> mit Schinken, Pilze, Artischocken (2,3,9,12) (B2, C)	13,00 €
<i>Sorrento</i> mit Pilze, Schinken (2,3,9,12) (B2)	12,50 €
<i>Maison</i> mit Pilze, Schinken, Salami, Zwiebeln (1,2,3,9,12) (B2)	13,00 €
<i>Fantasia</i> mit Pilze, Schinken, Salami, Zwiebeln, Paprika (1,2,3,9,12) (B2)	13,00 €
<i>Chef</i> mit Schinken, Pfifferlinge, Peperoni, Salciccìa (2,3,9,12) (B2)	13,50 €
<i>Capricciosa</i> mit Schinken, Pilze, Zwiebeln, Paprika, Oliven (2,3,6,9,12) (B2)	13,00 €
<i>Schwarzwald</i> mit Salami, Speck, Pilze, Zwiebeln, Eier (1,2,3,12) (B2)	13,00 €
<i>Quattro Stagioni</i> mit Schinken, Pilze, Artischocken, Sardellen (2,3,9,12) (B2)	13,50 €
<i>Hawaii</i> mit Schinken, Ananas (2,3,9,12) (B2)	12,50 €
<i>Siciliana</i> mit Salciccìa, Zwiebeln, Peperoni, Oliven (2,3) (B2)	13,00 €
<i>Capri</i> mit Thunfisch, Zwiebeln, Kapern (B2)	13,50 €
<i>Gorgonzola</i> mit Zwiebeln, Gorgonzola (B2)	12,00 €
<i>Vegetaria</i> mit Pilze, Spargel, Zwiebeln, Paprika, Artischocken (B2)	13,00 €
<i>Gold River</i> mit Schinken, Pfifferlinge, Paprika (2,3,9,12) (B2)	13,00 €
<i>Spinaci e Salmone</i> mit gebratener Lachs, Spinat (B2)	15,00 €
<i>Rucola e Parma</i> mit Rucola, Prosciutto Crudo, Grana Padano Splitter (2,3) (B2)	15,00 €
<i>Ortolana</i> mit frisches Gemüse vom Buffet (B2)	15,00 €
<i>Calzone</i> mit Pilze, Schinken, Paprika (2,3,9,12) (B2)	15,00 €
<i>4 Formaggi</i> mit 4 verschiedene Käsesorten (B2)	13,50 €
<i>Gamberetti e Rucola</i> – Krabben, Rucola (B2)	15,00 €

Pizza (Grundbelag Tomatensauce)

<i>Marinara</i> mit Meeresfrüchten (B2)	15,00 €
---	---------

Sie sind Allergiker? Dann fragen Sie Uns wir informieren Sie gerne.



Specialità di Carne – Fleisch – Spezialitäten

Manzo – vom Rind – argentinisch

Bistecca alla Griglia ^(C) 26,50 €

Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter

Bistecca ai Porcini 29,50 €

Rumpsteak mit gebratenen Steinpilzen und Sahnesauce

Bistecca al Gallinacci 28,50 €

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlinge

Filetto alla Griglia 33,00 €

Filetsteak gegrillt

Filetto alla Parigina 35,50 €

Filetsteak mit Rucola + gehobeltem Grana Padano

Vitello – vom Kalb

Scaloppina al Vino Bianco ^(M) 26,50 €

Kalbschnitzel mit Weißweinsauce

Scaloppina Porcini ^(C) 27,50 €

Kalbschnitzel mit Steinpilzen in Sahnesauce

Specialità di Pesce – Fisch-Spezialitäten

Gamberoni alla Griglia 31,00 €

gegrillte Gambas

– Beilagen nach Wahl inklusive –

Sie sind Allergiker? Dann fragen Sie Uns wir informieren Sie gerne.



Specialità di Paste – Spezialitäten aus Teigwaren

Spaghetti

Bolognese mit Hackfleischsauce ^(B2)	12,00 €
Al Pomodoro mit Tomatensauce ^{(B2)9,0}	11,50 €
Alla Carbonara mit Eiern, Speck, Sahne, Grana Padano ^{(2,3,12) (B2)}	13,50 €
Aglì Olio e Peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoni ^(B2)	13,50 €
Alla Pescatora mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatensauce ^(B2)	16,00 €

Penne

All' Arrabbiata mit Knoblauch, Peperoni, Tomatensauce ^(B2)	13,50 €
Alla Ortolana mit frischem Gemüse, Tomatensauce, Sahne ^(B2)	14,50 €

Tortellini (mit Fleischfüllung)

Alla Panna mit Schinken mit Sahne ^{(2, 3, 9) (A, B2)}	13,50 €
--	---------

Tagliatelle – Hausgemachte Bandnudeln

Al Salmone mit Sahne + Lachs ^(B2,C)	16,00 €
Allo Zafferano mit Krabben und Garnelen in Hummercreme und Safransauce ^(B2,C)	18,00 €

Pasta al Forno – Teigwaren überbacken

Cannelloni – gefüllte Teigrollen (mit Fleischfüllung) ^(B2,C)	13,00 €
Lasagne – gefüllte Teigschichten ^(B2,C)	13,50 €

Sie sind Allergiker? Dann fragen Sie Uns wir informieren Sie gerne.



Dessert

<i>Profiterol</i> – Windbeutel mit Schokolade und Vanillecreme ^{(1) (B2, C)}	7,80 €
<i>Tiramisu</i> ^{(10) (C)}	7,80 €
<i>Tartufo</i> ^{(1) (C)}	7,50 €
<i>Gelato misto con Panna</i> – gemischtes Eis mit Sahne ^{(1) (A, C)}	7,00 €
<i>Coppa Danemark</i> – Vanilleeis mit Heißer Schokolade und Sahne ^{(1) (A, C)}	8,50 €
<i>Cassata Siciliana</i> – Sizilianische Eisspezialität ^{(1) (A, C)}	8,00 €
<i>Sorbet allo Spumante</i> – Zitroneneis mit Sekt ^{(1) (A, C, M)}	8,00 €
<i>Panna Cotta</i> mit Karamell oder Fruchtsauce ^(C)	7,20 €
<i>Creme Brullee</i> ^(A, C)	9,00 €
<i>Espresso Affogato</i> – geeister Espresso mit Vanilleeis und Sahne ^{(1, 10) (A, C)}	6,30 €

Warme Getränke

<i>Cafe</i> ⁽¹⁰⁾	3,00 €
<i>Espresso</i> ⁽¹⁰⁾	3,00 €
<i>Espresso doppio</i> ⁽¹⁰⁾	4,80 €
<i>Cappuccino</i> ^{(10) (C)}	4,00 €
<i>Tee</i>	3,30 €

(Kamille; Pfefferminze; Schwarz; Früchte; Karamell; Ingwer; Zitrone; Grüner Tee)

Spezifikation Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoffe	6 geschwärzt	10 koffeinhaltig
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 chininhaltig
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Süßmittel	12 Stabilisatoren

Sie sind Allergiker? Dann fragen Sie Uns wir informieren Sie gerne.



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Cola ^(1,10)	3,20 €	4,90 €
Fanta ^(1,3)	3,20 €	4,90 €
Spezi ^(1,3, 10)	3,20 €	4,90 €
Orangensaft	3,90 €	6,20 €
Apfelsaft	3,90 €	6,20 €
Johannisbeernektar	3,90 €	6,20 €
Saftschorle (Apfel, Orange, Johannisbeernektar)	3,20 €	4,90 €
Bitter Lemon ⁽¹¹⁾	3,90 €	6,20 €

	0,33 l
Cola zero ^(1,10)	4,40 €
Cola light ^(1,10)	4,40 €

	0,25 l	0,50 l	0,70 l	1,00 l
San Pellegrino	3,30 €	4,90 €	6,90 €	
Aqua Panna (stilles Wasser)	3,30 €	4,90 €	6,90 €	7,90 €

Bier (Ganter)

	0,25 l	0,3 l	0,4 l
Export vom Fass ^(B1)	3,70 €		5,10 €
Radler ^(B1)	3,40 €		4,90 €
Pils vom Fass ^(B1)		4,00 €	
Picon Bier ^{(1,14) (B1)}		5,00 €	

	0,5 l
Hefeweizen Dunkel – Hell ^(B1)	5,00 €
Kristallweizen ^(B1, B2)	5,00 €
Cola-Weizen ^{(1,10) (B1, B2)}	5,00 €

	0,5 l
Hefeweizen alkoholfrei ^(B1)	5,00 €
	0,33 l
Ganter Pils alkoholfrei ^(B1)	4,50 €



Italienische Qualitätsweine

Vino Rosso – Rotwein offen ^(M)	0,25 l
Lambrusco ^(M)	5,70 €
Chianti ^(M)	6,20 €
Primitivo ^(M)	6,20 €
Schorle ^(M)	4,70 €
Vino Bianco – Weißwein offen	0,25 l
Chardonnay – Secco ^(M)	6,20 €
Verdicchio – Secco ^(M)	6,20 €
Pinot Grigio – Secco ^(M)	6,00 €
Schorle ^(M)	4,70 €
Rosé ^(M)	5,70 €
Vino Rosso in Bottiglia – Rotwein (Flasche)	0,7 l
Chianti Classico DOC ^(M)	29,50 €
Barbera d'Alba DOC ^(M)	33,00 €
Primitivo di Manduria ^(M)	39,50 €
Vino Bianco in Bottiglia – Weißwein (Flasche)	0,7 l
Pinot Grigio DOC ^(M)	28,50 €
Verdicchio Castelli de Jesi Doc ^(M)	29,80 €
Roero Arneis Montemeraviglia DOCG ^(M)	29,80 €
Rosé DOC ^(M)	28,50 €

Allergenkennzeichnung:

A. Eier
B1. Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
B2. Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
C. Milch
D. Fisch
E. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss.)
F. Erdnüsse

G. Sellerie
H. Krebstiere
I. Soja
J. Weichtiere (z.B. Muscheln)
K. Sesam
L. Lupine
M. Schwefeldioxid und Sulfite
N. Senf