Aperitivi

Glas Prosecco (M)	6,00 €
Martini – Rosso oder Bianco (M)	6,00 €
Cynar	6,00 €
Sherry – Secco oder Medium	6,00 €
Pernod (1)	6,00 €
Aperol (1, 11) (M)	7,80 €
Kir Royal (M)	7,00 €
Campari Soda oder Orange (1)	7,30 €
Limoncello Spritz (1, 10, M)	7,80 €
Hugo Wild Berry (1, 10, M)	7,80 €
Crodino/San Bitter (ohne Alkohol) (1)	5,80 €

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 €
Williams	2cl	5,20 €

Für besondere Anlässe stellen wir Ihnen gerne

Ihr Wunsch-Menü

zusammen!

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

Antipasti - Vorspeisen

Antipasto di Mare - Meeresfrüchtesalat	14,50 €
Prosciutto e Melone - Parmaschinken mit Melone (2,3)	13,50 €
Carpaccio Filetto di Manzo - Filetscheiben vom Rind mit Parmesansplit	14,50 €

Insalate - Salate

Verde - großer grüner Salat	5,80 €
Pomodoro Tomatensalat und Zwiebeln	7,00 €
Mista - gemischter Salat	
gemischter Salat klein (nur als Beilage)	5,80 €
gemischter Salat groß	7,80 €
Italiana (2,3,6,9)	12,00 €
Nizza Thunfisch, Sardellen (4,6)	13,50 €
Buongustaia - Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Artischocken	13,50 €
Caprese – Tomaten, Mozzarella	12,00 €
Pizza Pane (Pizzabrot) (B2)	5,80 €

Zuppe - Suppen

Crema di Pomodoro - Tomatencremesuppe	6,50 €

Per i piú Piccoli - für unsere kleinen Gäste

Tortellini alla Panna mit Schinken und Sahne (2,3,9) (A,B2)	7,80 €
Spaghetti alla Bolognese mit Hackfleischsauce (B2)	7,50 €
Penne al Pomodoro mit Tomatensauce (B2)	7,20 €

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

Pizza (Grundbelag Tomatensauce + Käse)

Margherita – Tomaten mit Käse (B2)	9,50 €
Salami (1,2,3,12) (B2)	10,50 €
Prosciutto – Schinken (2,3,9,12) (B2)	10,50 €
Napoli – Oliven, Sardellen (6) (B2)	11,00 €
Romana mit Pilze, Salami, Zwiebeln (1,2,3,12) (B2)	11,30 €
Casalinga mit Schinken, Pilze, Artischocken (2,3,9,12) (B2, C)	11,80 €
Sorrento mit Pilze, Schinken (2,3,9,12) (B2)	11,50 €
Maison mit Pilze, Schinken, Salami, Zwiebeln (1,2,3,9,12) (B2)	11,80 €
Fantasia mit Pilze, Schinken, Salami, Zwiebeln, Paprika (1,2,3,9,12) (B2)	12,00 €
Chef mit Schinken, Pfifferlinge, Peperoni, Salciccia (2,3,9,12) (B2)	12,50 €
Capricciosa mit Schinken, Pilze, Zwiebeln, Paprika, Oliven (2,3,6,9,12) (B2)	12,20 €
Schwarzwald mit Salami, Speck, Pilze, Zwiebeln , Eier (1,2,3,12) (B2)	12,00 €
Quattro Stagioni mit Schinken, Pilze, Artischocken, Sardellen (2,3,9,12) (B2)	12,50 €
Hawaii mit Schinken, Ananas (2,3,9,12) (B2)	11,50 €
Siciliana mit Salciccia, Zwiebeln, Peperoni, Oliven (2,3) (B2)	12,20 €
Capri mit Thunfisch, Zwiebeln, Kapern (B2)	12,50 €
Gorgonzola mit Zwiebeln, Gorgonzola (B2)	11,00 €
Vegetaria mit Pilze, Spargel, Zwiebeln, Paprika, Artischocken (B2)	11,80 €
Gold River mit Schinken, Pfifferlinge, Paprika (2,3,9,12) (B2)	12,00 €
Spinaci e Salmone mit gebratener Lachs, Spinat (B2)	13,50 €
Rucola e Parma mit Rucola, Parmaschinken, Parmesansplit (2,3) (B2)	13,50 €
Ortolana mit frisches Gemüse vom Buffet (B2)	13,50 €
Calzone mit Pilze, Schinken, Paprika (2,3,9,12) (B2)	13,50 €
4 Formaggi mit 4 verschiedene Käsesorten (B2)	12,50 €
Gamberetti e Rucola – Krabben, Rucola (B2)	13,50 €

Pizza (Grundbelag Tomatensauce)

Marinara mit Meeresfrüchten (B2)	13,50 €

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

Specialitá di Carne - Fleisch - Spezialitäten

Manzo - vom Rind - argentinisch

Bistecca alla Griglia (C) 25,50 €

Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter

Bistecca ai Porcini 28,50 €

Rumpsteak mit gebratenen Steinpilzen und Sahnesauce

Bistecca al Gallinacci 27,50 €

Rumpsteak mit gebratene Pfifferlinge

Filetto alla Griglia 32,00 €

Filetsteak gegrillt

Filetto alla Parigina 34,50 €

Filetsteak mit Rucola + gehobeltem Parmesan

Vitello - vom Kalb

Scaloppina al Vino Bianco (M) 25,50 €

Kalbschnitzel mit Weißweinsauce

Scaloppina Porcini (C) 26,50 €

Kalbschnitzel mit Steinpilzen in Sahnesauce

Specialitá di Pesce - Fisch-Spezialitäten

Gamberoni alla Griglia 29,80 €

gegrillte Gambas

- Beilagen nach Wahl inklusive -

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

Specialitá di Paste – Spezialitäten aus Teigwaren

Spaghetti

Bolognese mit Hackfleischsauce (B2)	11,70 €
Al Pomodoro mit Tomatensauce (B2)9,0	11,00 €
Alla Carbonara mit Eiern, Speck, Sahne, Parmesan (2,3,12) (B2)	13,00 €
Aglio Olio e Peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoni (B2)	13,00 €
Alla Pescatora mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatensauce (B2)	15,50 €

Penne

All' Arrabbiata mit Knoblauch, Peperoni, Tomatensauce (B2)	13,00 €
Alla Ortolana mit frischem Gemüse, Tomatensauce, Sahne (B2)	14,20 €

Tortellini (mit Fleischfüllung)

Alla Panna mit Schinken mit Sahne (2, 3, 9) (A, B2)	13,20 €

Tagliatelle – Hausgemachte Bandnudeln

Al Salmone mit Sahne + Lachs (B2,C)	15,50 €
Allo Zafferano mit Krabben und Garnelen in Hummercreme und Safransauce (B2,C)	17,50 €

Pasta al Forno – Teigwaren überbacken

Canneloni – gefüllte Teigrollen (mit Fleischfüllung) (B2;C)	12,50 €
Lasagne – gefüllte Teigschichten (B2;C)	13,20 €

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

Dessert

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

Warme Getränke

Cafe (10)	3,00 €
Espresso (10)	3,00 €
Espresso doppio (10)	4,80 €
Cappuccino (10) (C)	4,00 €
Tee	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 coffeinhaltig
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)	3,00 €	4,80 €
Fanta (1,3)	3,00 €	4,80 €
Spezi (1,3, 10)	3,00 €	4,80 €
Orangensaft	3,50 €	5,90 €
Apfelsaft	3,50 €	5,20 €
Orangina (1)	3,30 €	5,20 €
Johannisbeernektar	3,50 €	6,20 €
Saftschorle (Apfel, Orange, Johannisbeernektar)	3,00 €	4,80 €
Bitter Lemon (11)	3,70 €	6,20 €

	0,33 l
Cola zero (1,10)	4,20 €
Cola light (1,10)	4,20 €

	0,25 l	0,50 l	0,70l	1,00 l
San Pellegrino	3,20 €	4,80 €	6,80€	
Aqua Panna (stilles Wasser)	3,20 €	4,80 €	6,80€	7,80€

Bier (Ganter)

	0,25 l	0,3 l	0,4 l
Export vom Fass (B1)	3,50 €		4,70 €
Radler (B1)	3,20 €		4,50 €
Pils vom Fass (B1)		3,90 €	
Picon Bier (1,14) (B1)		5,00 €	

	0,5 l
Hefeweizen Dunkel – Hell (B1)	4,50 €
Kristallweizen (B1, B2)	4,50 €
Cola-Weizen (1,10) (B1, B2)	5,00 €

	0,5 l
Hefeweizen alkoholfrei (B1)	4,50 €

	0,33 l
Ganter Pils alkoholfrei (B1)	4,00 €

Italienische Qualitätsweine

Vino Rosso – Rotwein offen (M)	**0,25 l**
Lambrusco (M)	5,50 €
Chianti (M)	6,00 €
Bardolino (M)	5,50 €
Primitivo (M)	6,00 €
Schorle (M)	4,50 €
Vino Bianco – Weißwein offen	**0,25 l**
Chardonnay – Secco (M)	6,00 €
Verdicchio – Secco (M)	6,00 €
Pinot Grigio – Secco (M)	5,80 €
Schorle (M)	4,50 €
Rosé (M)	5,50 €
Vino Rosso in Bottiglia – Rotwein (Flasche)	**0,7 l**
Chianti Classico DOC (M)	28,50 €
Barbera d'Alba DOC (M)	30,00 €
Primitivo di Manduria (M)	39,50 €
Vino Bianco in Bottiglia – Weißwein (Flasche)	**0,7 l**
Pinot Grigio DOC (M)	27,50 €
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