



# ANTIPASTI / VORSPEISEN



## 1. BRUSCHETTE KLASSIK 6,50 €

Geröstetes brot mit frischen Tomaten und Basilikum

[A,G,1,2]

## 2. CAPRESE 9,50 €

Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Brot

[A,G,1,2]

## 3. ANTIPASTO MISTA 15,- €

Gemischter Vorspeisenteller mit Brot

Portion für 2 Personen 27,-€

[A,B,G,1,2]

## 4. VITELLO TONNATO 16,- €

Kalbfleisch in feiner Thunfischcreme und Brot

[A, D]

## 5. BRUSCHETTE 7,50 €

Geröstetes brot mit frischen Tomaten, Basilikum, Rucola und Parmesan

[A, G, 1, 2]

## 6. INSALATA DI MARE 16,50 €

Meeresfrüchtesalat mit Brot

[A]

# ZUPPA / SUPPEN



## 11. ZUPPA DI POMODORE 6,50 €

Tomatensuppe mit Sahne verfeinert

[G]

## 12. MINISTRONE 6,50 €

Italienische Gemüsesuppe aus frischen Zutaten

# SALATE



20. INSALATA VERDE Grüner Salat	7,- €	24. INSALATA MISTA CON PESCE Gemischter Salat mit Lachs und gebratenen Champignons [ A,G,1,2 ]	18,- €
21. INSALATA MISTA Gemischter Salat	7,- €	25. INSALATA ITALIA Gemischter Salat mit Hinterschinken, Käse und Ei [ C, G ]	12,50 €
22. INSALATA NIZZA Gemischter Salat mit Thunfisch, und Eier [ A, D ]	12,50€	26. INSALATA MISTA CON TACHINA Gemischter Salat mit angebratenen Putenstreifen	14,- €
23. INSALATA DI POMODORI Tomatensalat mit Zwiebeln	9,- €	27. INSALATA MISTA CON VERDURE Gemischter Salat mit frischem, angebratenen Gemüse	13,- €
28. BEILAGENSALAT kleiner gemischter Salat	5,- €		

Alle Salate wahlweise mit Balsamico-Essig und Öl oder Dressing  
[ G,I,K,1,2,7,11 ] nach Art des Hauses

# PIZZE



<b>30. PANINISTANGEN</b> Mit Olivenöl [ A ]	<b>4,50 €</b>	<b>39. FRUTTI DI MARE</b> Mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchten [ A, G, D, O, 1, 2 ]	<b>14,50 €</b>
<b>31. PIZZABROT</b> Mit Tomatensauce, Knoblauch und Olivenöl [ A ]	<b>7,- €</b>	<b>40. CALZONE</b> Gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Käse, Hinterschinken, Champignons und Salami [ A, G, 1, 2, 3, 7 ]	<b>14,50 €</b>
<b>32. MARGHERITA</b> Mit Tomatensauce und Käse [ A ]	<b>9,- €</b>	<b>41. TONNO E CIPOLLE</b> Mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln [ A, G, 1, 2 ]	<b>13,50 €</b>
<b>35. DIAVOLO</b> Mit Tomatensauce, Käse, Zwiebeln, Oliven und scharfen Peperoni [ A, G, 1, 2, 7 ]	<b>11,50 €</b>	<b>43. HAWAII</b> Tomatensauce, Käse, Hinterschinken und Ananas [ A, G, 1, 2, 3, 7 ]	<b>12,50 €</b>
<b>37. PROSCIUTTO E SALAME</b> Tomatensauce, Käse, Hinterschinken und Salami [ A, G, 1, 2, 3, 7 ]	<b>11,- €</b>	<b>47. PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Tomatensauce, Käse, Champignons und Hinterschinken [ A, G, 1, 2, 3, 7 ]	<b>11,- €</b>
<b>44. STRESA</b> Tomatensauce, Käse, Hinterschinken, Champignons und Salami [ A, G, 1, 2, 3, 7 ]	<b>12,- €</b>	<b>48. SALAME E FUNGHI</b> Tomatensauce, Käse, Salami und Champignons [ A, G, 1, 2, 7 ]	<b>11,- €</b>

Extrateller: zzgl. 1,50 € / Extra-Portion Parmesankäse: zzgl. 3,-€  
Extra-Zutat zzgl. max. 3,-€ pro Zutat / Pizza-Durchmesser: 30cm

# PIZZE



<b>46. SANT' ANDREA</b>	<b>14,50 €</b>	<b>51. DELLA CASA</b>	<b>15,50 €</b>
Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Parmigiano und Rucola [ A, G, 1, 2, 7 ]		„Pizza nach Art des Hauses“ gek. Hinterschinken, Salami, frische Champignons, frische Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Peperoni [ A, G, 1, 2, 3 ]	
<b>52. CAPRESE</b>	<b>13,50 €</b>	<b>50. RUSTICA</b>	<b>14,50 €</b>
Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum [ A, G, 1, 2, 3 ]		Tomatensauce, Käse, scharfe Peperoni, Salami, Sardellen und Kapern [ A, G, 1, 2, 3 ]	
<b>55. AL SALMONE CON SPINACCI</b>	<b>15,- €</b>	<b>54. GORGONZOLA</b>	<b>14,50 €</b>
Tomatensauce, Käse, frischer Lachs, Spinat und Knoblauch [ A, G, D, 1, 2 ]		Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, Spinat und Knoblauch [ A, G, 1, 2 ]	
<b>58. NAPOLETANA</b>	<b>13,50 €</b>	<b>57. CALABRESE</b>	<b>14,50 €</b>
Tomatensauce, Käse, Sardellen, Oliven und Kapern [ A, G, 1, 2, 3 ]		Tomatensauce, Käse, Zwiebeln, scharfe Salami und Peperoni [ A, G, 1, 2, 3 ]	
<b>45. VEGETARIANA</b>	<b>14,50 €</b>	<b>56. VENEZIA</b>	<b>14,50 €</b>
Tomatensauce, Käse und frisches Gemüse der Saison [ A, G, 1, 2 ]		Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Paprika und scharfe Salami [ A, G, 1, 2, 3 ]	
<b>53. QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>14,50 €</b>	<b>59. BOLOGNESE</b>	<b>14,- €</b>
Tomatensauce und vier versch. Käsesorten [ A, G, 1, 2, 3 ]		Rinderhackfleischsauce, Käse, Zwiebeln und Peperoni [ A, G, 1, 2, 3 ]	

# PASTA



<b>61. SPAGHETTI BOLOGNESE</b> Nudeln in RinderHackfleischsauce [A]	<b>12,- €</b>	<b>70. RIGATONI ALLA BOSCAIOLA</b> Nudeln in TomatenSahnesauce mit frischem Gemüse der Saison [A, G]	<b>13,50 €</b>
<b>62. SPAGHETTI CARBONARA</b> Nudeln in Sahnesauce mit Hinterschinken und Ei [A, C, G, 1, 2, 7]	<b>13,- €</b>	<b>71. RIGATONI AL FORNO</b> Nudeln mit RinderhackSahnesauce, Hinterschinken und frischen Champignons (mit Käse überbacken) [A, G, I, 1, 2, 7]	<b>13,- €</b>
<b>63. SPAGHETTI AGLIO OLIO</b> Nudeln mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Peperoni (scharf) und Rucola [A]	<b>9,50 €</b>	<b>73. SPAGHETTI MARE MONTI</b> Nudeln mit frischen Champignons und Krabben in Weißweinsauce [A, D, G, O]	<b>16,- €</b>
<b>66. SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b> Nudeln in Tomatensauce mit Meeresfrüchten [A, D, O]	<b>14,- €</b>	<b>79. TORTELLINI ALLA PANNA</b> Gefüllte Nudeln in Sahnesauce mit Hinterschinken [A, G, 2, 7]	<b>13,- €</b>
<b>68. PENNE ALLA ARRABIATA</b> Nudeln in Tomatensauce mit Peperoni und Knoblauch [A, G, 1, 2, 3]	<b>12,- €</b>	<b>80. PENNE ALLA CONTADINA</b> Nudeln mit frischen Tomaten, Putenstreifen, Zwiebeln und Chili [A, G, 1, 2]	<b>14,50 €</b>
<b>69. TAGLIATELLE AL SALMONE</b> Nudeln mit frischem Lachs in Tomaten-Sahnesauce mit Knoblauch [A, D, G]	<b>15,- €</b>	<b>82. RISOTTO FRUTTI DI MARE</b> Reisgericht mit Meeresfrüchten in Tomatensauce [B, D, O]	<b>15,- €</b>

# PASTA



83. CANNELONI - HAUSGEMACHT AL FORNO 14,- €

Vegetarisch mit Ricotta und Spinat in Tomaten-Sahnesoße oder mit Rinder-Hackfleisch in Bolognese-Sahnesoße (jeweils mit Käse überbacken)

[ A, G, 1, 2 ]

88. RIGATONI AL BROCCOLI 13,- €

Nudeln mit Brokkoli und Knoblauch in Sahnesauce

[ A, G, 1, 2 ]

84. RIGATONI QUATTRO FORMAGGI 14,50 €

Nudeln mit vier versch. Käsesorten in Sahnesauce

[ A, G, 1, 2, 3 ]

86. COMBINATIONE 13,-€

Drei verschiedene Nudelsorten mit Rinderhack-Sahnesauce, Käse (überbacken)

[ A, G ]

85. GNOCCHI CAPRESE 13,- €

Kartoffel-Klößchen mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

[ A, G, 1, 2, 3 ]

87. RAVIOLI HAUSGEMACHT 14,50 €

Gefüllte Nudeln mit Ricotta und Spinat in TomatenSahnesauce garniert mit Rucola und Parmesan

[ A, G, 1, 2 ]

Extrateller: zzgl. 1,50 € / Extra-Portion Parmesankäse: zzgl. 3.-€

# PESCE / FISCH



## 90. ZANDERFILET A' LA CHEF

Zanderfilet in Weißwein Sauce mit Bandnudeln

[ A, D, K, 1, 2, 3, 4 ]

26,- €

## 92. MEDITERRANER TELLER

Angebratene, geschälte Garnelen mit frischem Gemüse garniert mit Rucola und Parmesan

[ A, G, O, 1, 2 ]

26,- €

## 91. CALAMARI ALLA GRIGLIA

Tintenfisch, gegrillt mit Spaghetti aglio Olio e Peperoni

[ D ]

26,- €

## 95. LACHSFILET ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse

[ D ]

26,- €

Extrateller: zzgl. 1,50 €

# CARNE / FLEISCH



- |   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| 100. COTOLETTA ALLA PARMIGIANA              | 19,50 € | 106. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA   | 27,90 € |
| <u>Vom Schwein</u>                          |         | <u>Vom Kalb</u>  |         |
| Parmesanschnitzel, überbacken mit Spaghetti |         | Gebratenes Kalbschnitzel, überbacken mit Parmaschinken in Weißwein-Salbeisoße und Gemüse |         |
| [A, C, G, 1, 2, 7]                          |         | [A, 2, 4]  |         |
| 103. BISTECCA ALLA PEPE VERDE               | 27,90 € | 102. PUTENSTEAK ALLA FUNGHI  | 22,- €  |
| <u>Vom Rind</u>                             |         | <u>Vom Geflügel</u>  |         |
| Rumpsteak in Pfeffersauce mit Bandnudeln    |         | Mit frischen Champignons in Rahmsauce mit Bandnudeln                                     |         |
| [A, G, 4]                                   |         | [A, G, 4]  |         |

Hinweis: Wir verwenden Hinterschinken (2,3,4); Hackfleisch nur vom Rind; Käse: Konservierungsstoffe (1, 14,15)

# PER BAMBINI / KINDERTELLER



## 120. SPAGHETTI DINO

Nudeln in Tomatensauce

[A]

7,50 €

## 124. PIZZA DELPHIN

Tomatensauce, Käse und Salami

[A, G, 1, 2, 3]

7,50 €

## 121. SPAGHETTI BOLOGNESE

Nudeln in Rinder-Hackfleischsauce

[A]

8,50 €

## 125. PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

Mit Pommes

[A, C, K, 2]

9,- €

# DOLCI / DESSERT



## 130. TIRAMISU

Italienischer Klassiker, hausgemacht

[A, C, G, 1]

7,- €

## 133. GEMISCHTES EIS

3 Kugeln

[G, 1]

5,- €

## 131. PANNACOTTA

Mit Vanilleschoten, hausgemacht

[G, 1]

7,- €

## 134. VANILLE EIS MIT HEIßE LIEBE

3 Kugeln

7,- €

# APERITIVI



200. BITTERINO SPRITZ

6,- €

0.2 l

[ 1,10 alkoholfrei ]

205. HUGO COCKTAIL

7,- €

0.2 l

[ 1, 10 ]

201. PROSECCO

6,- €

0.1 l

[ M ]

206. APEROL SPRITZ

7,- €

0.2 l

[ 1, 10, 13, M ]

202. CAMPARI ORANGE

6,50 €

0.2 l

[ 1 ]

207. PROSECCO (Flasche)

30,- €

0.75 l

[ M ]

203. CAMPARI SODA

6,- €

0.2 l

[ 1 ]

208. COCKTAIL CHEF

7,- €

0.2 l

[ 1 ]

# BIRRA / BIER



216. RADLER

3,50 €

0.3 l

[A, 11, 12]

219. DIESEL

4,50 €

0.5 l

[A, 1, 3, 7, 9 (Cola/Bier)]

212. PILS

3,50 €

0.3 l

[A]

218. HEFE ALKOHOLFREI

4,50 €

0.5 l

[alkoholfrei A]

210. EXPORT

3,50 €

0.3 l

[A]

211. EXPORT

4,50 €

0.5 l

[A]

217. RADLER

4,50 €

0.5 l

[A, 11, 12]

215. KRISTALLWEIZEN

4,50 €

0.5 l

[A]

213. HEFEWEIZEN HELL

4,50 €

0.5 l

[A]

# VINI ROSSI / ROTWEIN



234. LAMBRUSCO

5,- €

Qualitätswein, lieblich

0.25 l

[M]

235. TROLLINGER MIT LEMBERGER

5,50 €

Qualitätswein

0.25 l

[M]

231. MONTEPULCIANO

5,50 €

Qualitätswein, trocken

0.25 l

[M]

229. PRIMITIVO SALENTO

5,50 €

Qualitätswein

0.25 l

[M]

# VINI ROSATO / ROSÉWEINE



241. ROSATO

5,50 €

Qualitätswein

0.25 l

[M]

240. WEISSHERBST

5,50 €

Qualitätswein

0.25 l

[M]

# VINI BIANCHI / WEISSWEINE



## 251. PINOT GRIGIO

5,50 €

Qualitätswein, trocken

0.25 l

[M]

## 252. RIESLING

5,50 €

Qualitätswein

0.25 l

[M]

## 250. ORVIETO

5,50 €

Qualitätswein, trocken

0.25 l

[M]

## 256. WEINSCHORLE

4,50 €

ROT, WEISS od. ROSÉ

0.25 l

[M]

# DIGESTIVI



288. AMARETTO

3,- €

2 cl

[H, M]

280. FERNET BRANCA

4,- €

2 cl

282. AVERNA

4,- €

2 cl

286. GRAPPA

4,- €

2 cl

289. SAMBUCA

4,- €

2 cl

285. OBSTLER

3,- €

2 cl

283. FRUCHTSAFT-LIKÖR

4,- €

2 cl

[1]

284. WILLIAMS

4,- €

2 cl

281. RAMAZZOTTI

4,- €

2 cl

287. FEINSTE GRAPPA' S

5,- €

2 cl

289. LIMONCELLO

4,- €

2 cl

# BEVANDE CALDE / HEISSE GETRÄNKE



356. TEE

[versch. Sorten]

2,50 €

352. DOPPELTER ESPRESSO

[9]

3,50 €

351. ESPRESSO

[9]

2,50 €

350. KAFFEE

3,30 €

353. CAPPUCCINO

[9, G]

3,80 €

354. LATTE MACCHIATO

[9, G]

3,80 €

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



303. COCA COLA ZERO

3,- €

0.2 l

[1, 3, 7, 9, 11, 12]

323. COCA COLA ZERO

4,- €

0.4 l

[1, 3, 7, 9, 11, 12]

305. COCA COLA

3,- €

0.2 l

[1, 3, 7, 9]

325. COCA COLA

4,- €

0.4 l

[1, 3, 7, 9]

304. FANTA

3,- €

0.2 l

[1, 3]

324. FANTA

4,- €

0.4 l

[1, 3]

306. SPEZI

3,- €

0.2 l

[1, 3, 7, 9]

326. SPEZI

4,- €

0.4 l

[1, 3, 7, 9]

302. SAN PELLEGRINO

2,50 €

0.25 l

322. SAN PELLEGRINO Flasche

5,50 €

0.75 l

301. AQUA PANNA

2,50 €

0.25 l

320. AQUA PANNA Flasche

5,50 €

0.75 l

307. SPRITE

3,- €

0.2 l

[3]

327. SPRITE

4,- €

0.4 l

[3]

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



## 312. SAFTSCHORLE

Apfel-,Johannisbeer-,Orangen-, Himbeer- oder  
Holunderschorle

0.2 l

[3]

3,- €

## 332. SAFTSCHORLE

Apfel-,Johannisbeer-,Orangen-, Himbeer- oder  
Holunderschorle

0.4 l

[3]

4,- €

## 311. BITTER LEMON

0.2 l

[3, 10]

3,50 €

## 331. BITTER LEMON

0.4 l

[3, 10]

4,50 €

## 309. APFEL-/JOHANNISBEER ODER ORANGENSAFT

0.2 l

[3]

3,50 €

## 329. APFEL-/JOHANNISBEER ODER ORANGENSAFT

0.4 l

[3]

4,50 €

## 319. TAFELWASSER

0.4 l

3,- €

	ALLERGENE		KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE
A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	1	Mit Farbstoff
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	2	Mit Konservierungsstoffen
C	Eier und Eierzeugnisse	3	Mit Antioxidationsmitteln
D	Fisch und Fischerzeugnisse	4	Mit Geschmacksverstärker
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	5	Geschwefelt
F	Soja und Sojaerzeugnisse	6	Geschwefelt
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	7	Mit Phosphat
H	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erze	8	Mit Milcheiweiß
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	9	Coffein haltig
K	Senf- und Senferzeugnisse	10	Chininhaltig
L	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	11	Mit Süßungsmitteln
M	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	12	Enthält eine Phenylalaninquelle
N	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	13	Gewachst
O	Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch, Schnecken) und Weichtiererzeugnisse	14	Nitrat
		15	Natamycin