

Vorspeisen/Salate

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1) | Vitello Tonnato
Kalbfleischscheiben nappiert mit Thunfischsauce | € 11,00 |
| 3) | Carpaccio vom Rind mit Rucola, Zitrone, Olivenöl
extra vergine, Parmesanhobel | € 10,80 |
| 4) | Antipasto misto
Hausgefertigte italienische Vorspeisen | € 10,50 |
| 2) | Insalata mista
gemischter Salat mit Balsamico-Olivenölvinaigrette | € 5,50 |
| 5) | Crema di pomodoro
Tomatencremesüppchen mit Basilikum | € 5,00 |
| 12) | Caprese
Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikum
und Olivenöl extra vergine | € 9,50 |
| 14) | Bruschette
Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln | € 7,50 |
| 15) | Insalata Tacchino
Gebratene frische Pilze und Putenbruststreifen auf knackigem
Salat, frische Früchte, Balsamico-Olivenölvinaigrette | € 13,50 |

Empfehlung des Hauses

Fegato di Vitello alla Veneziana

Kalbsleber geschmort mit Zwiebeln und Weißwein,
dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse
nach Wunsch auch mit Butter und Salbei € 16,50

Ravioli d'asparagi

Ravioli gefüllt mit grünem Spargel und Ricotta,
in einer Sauce von Lachs und Cherrytomaten € 15,50

Pizza Salmone

mit Tomate, Mozzarella, frischer Lachs und Rucolapesto € 13,50

Hausspezialitäten

- 28) Tagliatelle dello Chef € 12,50
Bandnudeln mit Streifen vom rosa Rumpsteak, Tomatenwürfeln,
Steinchampignons, Knoblauch und Parmesan
- 29) Linguine „Deliziose“ con gamberi e rucola € 12,50
feine Bandnudeln mit Garnelen, Rucolapesto
und Steinchampignons

Pasta

- | | | |
|-----|---|---------|
| 17) | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino
mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Chilies | € 8,50 |
| 18) | Spaghetti alla Siciliana
mit Auberginen, frischen Tomatenwürfeln, Mandeln,
Knoblauch, Limone und sardischer Schafskäse | € 10,30 |
| 19) | Sedanini Lucia
kurze Nudeln mit frischem Lachs und Zucchini
in Cognac-Sahnesauce | € 13,00 |
| 20) | Hausgemachte Steinpilzgnocchi
in einer getrüffelten Rahmsauce von Steinchampignons,
frische Tomaten und Kräuter, mit Mozzarella gratiniert | € 14,50 |
| 21) | Ravioli mit Ricotta und Spinat
in einer Gorgonzolasauce | € 12,50 |
| 23) | Tagliatelle con cantarelli
Bandnudeln in einer Sauce von frischen Pfifferlingen
und Schweinefiletstreifen | € 15,50 |
| 24) | Tagliolini con pomodorini e Gamberoni
Feine Bandnudeln in einer Sauce von
Cherrytomaten und Garnelen | € 14,50 |
| 32) | Pappardelle al Tacchino
breite, flache Nudeln in Safran-Sahnesauce mit
Putenbruststreifen, Zwiebel, Paprika und Tomate | € 12,50 |
| 36) | Gnocchi alla Sorrentina
Hausgefertigte Kartoffelgnocchi in einer fruchtigen Tomaten-
Basilikumsauce, etwas Sahne, überbacken mit Mozzarella | € 11,00 |
| 40) | Ravioli Nobili tartufato
Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta in Cognac-
Sahnesauce mit frischen Steinchampignons | € 12,50 |
| 53) | Lasagne al forno
Lasagne mit Rinder-Bolognese, im Ofen überbacken | € 11,00 |

Fisch und Fleisch

- | | | |
|-----|---|---------|
| 47) | Salmone alla griglia
Frischer Lachs vom Grill
auf Bandnudeln in Hummersauce | € 20,00 |
| 52) | Gamberoni alla griglia
Frische Garnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch vom Grill, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln | € 22,50 |
| 54) | Branzino alla griglia (2 Filets oder ganzer Fisch)
Frischer Wolfsbarsch vom Grill, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln | € 21,00 |
| 57) | Orata alla griglia (2 Filets oder ganzer Fisch)
Frische Dorade vom Grill, dazu Salat und Rosmarinkartoffeln | € 20,50 |
| 60) | Scaloppine alla boscaiola
dünne Scheiben vom Schweinefilet gebraten mit Steinchampignons, Brandy, Kräutern, frischen Tomaten und Sahne
Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse | € 16,50 |
| 63) | Scaloppine Aida
Scheiben vom Schweinefilet, gebraten mit Birne, in Honig-Balsamicsauce, Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse | € 16,50 |
| 25) | Saltimbocca alla Romana
Kalbfleischscheiben mit Salbei und Parmaschinken, in einer Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse | € 21,00 |
| 62) | Bistecca alla griglia
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse | € 21,50 |

Pizze

Pizza Margherita mit Tomate* und Mozzarella	401) € 7,00
Pizza Napoli mit Tomate*, Sardelle, Knoblauch, Mozzarella, Basilikum	402) € 8,50
Pizza Mare Tomate*, Meeresfrüchte, Scampi, Mozzarella	403) €11,00
Pizza Tonno Tomate*, Thunfisch*, Zwiebeln, Mozzarella	404) € 9,50
Pizza Quatro Stagioni Tomate*, Mozzarella, Schinken*, Champignons, Artischocken,* Paprika	405) € 9,50
Pizza alla Diavola Tomate*, Mozzarella, pikante Salami	406) € 9,00
Pizza Prosciutto Tomate*, Mozzarella, Schinken*	407) € 8,50
Pizza Salame Tomate*, Mozzarella, Salami	408) € 8,50

Pizza Hawaii	409) € 9,00
Tomate*, Mozzarella, Schinken*, Ananas*	
Pizza Siciliana	411) € 10,00
Tomate*, Mozzarella, Sardelle, getrocknete Tomaten, Kapern, Parmesanscheiben, Basilikum	
Pizza Gorgonzola Spinaci	412) € 9,50
Tomate*, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat	
Pizza Vegetariana	413) € 10,00
Tomate*, Mozzarella, frische Gemüse	
Pizza Caprese	414) € 9,00
frische Tomate, Mozzarella, Basilikum	
Pizza Parmigiana	415) € 10,50
Tomate*, Mozzarella Parmaschinken, Rucola, Tomatenbruschette, Parmesanhobel	

- auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihre ganz individuelle Pizza -

(mit * gekennzeichnete Lebensmittel enthalten Konservierungsstoffe)

Getränkekarte

Becks's Pils vom Fass	0,3 l	€ 2,90	0,5 l	€ 4,60
Alster	0,3 l	€ 2,90	0,5 l	€ 4,60
Beck's blue alkoholfrei	0,33 l	Flasche		€ 2,90
Cola-Bier	0,3 l			€ 2,90
Weizenbier Franziskaner (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,5 l	Flasche		€ 4,30
Schöfferhofer Weizen mit Grapefruit	0,33 l	Flasche		€ 3,00

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser San Pellegrino	0,25 l	€ 2,60	0,75 l	€ 5,80
Coca Cola, Coca Cola zero, Mezzomix (koffeinhaltig), Fanta, Sprite	0,33 l	Flasche		€ 3,00
Apfelschorle	0,3 l			€ 2,80
Apfelsaft, naturtrüb, Orangensaft	0,2 l			€ 2,80
Granini Multivitaminensaft	0,2 l	Flasche		€ 2,80
Schweppes Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2 l			€ 2,80
Schweppes Tonic (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 2,80
Schweppes Ginger Ale (Chininhaltig)	0,2 l	Flasche		€ 2,80
Malzbier	0,33 l	Flasche		€ 3,00
Bionade Holunder	0,33 l	Flasche		€ 3,20
Vio Rhababerschorle (aus Direktsaft)	0,33 l	Flasche		€ 3,20
Vio Johannisbeerschorle (aus Direktsaft)	0,33 l	Flasche		€ 3,20

Weissweine im Ausschank **0,2 l € 4,90**

Soave, Venetien				
Pinot Grigio, Friaul				
Frascati, Latium				
Chardonnay, Trentino				
Frizzantino, Emilia Romagna, lieblich				
Scaia, Gardasee	0,2 l			€ 6,50

Roséweine im Ausschank **0,2 l € 4,90**

Chiaretto				
<u>Rotweine im Ausschank</u>	0,2 l			€ 4,90
Chianti Montalcino, Toscana				
Merlot, Friaul				
Montepulciano, Marche				
Nero D'Avola, Sizilien				
Lambrusco, lieblich				

Glas Prosecco 0,1 l € 3,50

Spirituosen

Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,00	Whiskey	4 cl	ab	€ 4,00
Williamsbirne	2 cl	€ 3,80	Vecchia Romagna	2 cl		€ 3,50
Himbeergeist	2 cl	€ 3,80	Limoncello	2 cl		€ 3,00
Grappa	2 cl	ab € 2,50	Sambuca	2 cl		€ 2,50
Amaro Averna	2 cl	€ 3,00	Amaretto	2 cl		€ 2,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,00				
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00				

- weitere Spirituosen auf Anfrage -

Dessert

72)	Panna Cotta con fragole Gestürztes Sahnedessert mit Bourbonvanille verfeinert, mit Erdbeere	€ 6,00
73)	Tirami sù	€ 6,00
70)	Cassata Eistorte	€ 6,00
75)	Tartufo Eis	€ 6,00
71)	Schokoladensoufflé	€ 7,50
76)	Eisparfait von Tonkabohne und Kardamom	€ 6,50
77)	Limoncelloparfait	€ 7,00