



ANTIPASTI – VORSPEISEN

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | Mozzarella caprese
Mozzarella-Käse mit Tomaten und Basilikum | € 10,00 |
| 2 | Prosciutto e melone
Parmaschinken "Riserva" mit Honig-Melone | € 13,00 |
| 3 | Carpaccio di manzo
Dünne Scheiben vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan | € 13,00 |
| 4 | Antipasto della casa
Italienischer Vorspeisenteller „nach Art des Hauses“ | € 14,50 |
| 5 | Vitello tonnato
dünn geschnittene Kalbskeule in Thunfischcreme mit Kapernäpfeln | € 13,00 |

INSALATE – SALATSPEZIALITÄTEN

mit hauseigenem Dressing serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 52 | Insalata a colori
Salatvariation mit Schinken, Oliven, Honig-Melone | € 12,50 |
| 7 | Insalata a colori – Kleine Portion | € 9,50 |
| 53 | Insalata Capri
Salatvariation mit Thunfisch, Käse, Eier | € 12,50 |
| 8 | Insalata Capri – Kleine Portion | € 9,50 |
| 55 | Insalata del pescatore
Salatvariation mit Meeresfrüchten, Thunfisch und Zwiebeln | € 13,00 |
| 9 | Insalata del pescatore – Kleine Portion | € 10,00 |
| 56 | Insalata mista – Gemischter Salat | € 6,50 |
| 51 | Insalata di pomodoro
Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum und Balsamicodressing | € 7,20 |
| 401 | Insalata italiana
Salatvariation mit Parmaschinken, Mozzarella, Oliven und Rucola | € 13,50 |
| 311 | Insalata italiana – Kleine Portion | € 10,50 |



ZUPPE – SUPPEN

12	Minestrone Gemüsesuppe „nach Art des Hauses“	€ 6,50
13	Zuppa di crostacei con gamberetti Krustentiersuppe mit Krabben und Sahnehaube	€ 7,50
14	Zuppa di pomodoro Tomatensuppe italienischer Art	€ 6,50

PASTE ASCIUTTE – TEIGWAREN

31	Spaghetti al pomodoro mit Tomatensauce und Basilikum	€ 10,50
32	Spaghetti alla bolognese mit Hackfleischsauce	€ 11,50
33	Spaghetti alla marinara mit Meeresfrüchten und Tomaten	€ 13,50
34	Penne all' arrabbiata mit Kirschtomaten und Knoblauch in pikanter Tomatensauce	€ 11,50
35	Penne ai funghi mit frischen Champignons in Tomatensahnesauce	€ 12,50
36	Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch, pikanten Peperoncino und Kirschtomaten	€ 10,00
37	Tortellini alla panna mit gekochtem Schinken in Sahnesauce	€ 12,50
38	Lasagne al forno mit Käse überbacken, hausgemacht	€ 13,00
39	Tagliatelle al salmone Bandnudeln mit Lachsstreifen in Tomatensahnesauce	€ 13,50



PIZZA

mit Original Mozzarellakäse und Tomate

17	Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella	€ 9,00
18	Pizza Napoletana mit Sardellenfilets, Oliven und Kapern	€ 10,50
19	Pizza Cadorina mit gekochtem Schinken	€ 11,00
20	Pizza con spinaci e gorgonzola mit Spinat und Gorgonzola	€ 12,50
21	Pizza Palermo mit Thunfisch und Zwiebeln	€ 12,50
22	Pizza Funghi mit frischen Champignons	€ 11,00
23	Pizza Salami mit Salami	€ 11,00
24	Pizza Capricciosa mit Salami, Schinken und frischen Champignons	€ 12,00
25	Pizza 4 stagioni mit Schinken, frischen Champignons, Oliven und Artischocken	€ 12,00
26	Pizza Cacciatora mit frischen Champignons, Schinken und Peperoni	€ 12,00
27	Pizza ai sapori di mare mit Meeresfrüchten und Thunfisch	€ 13,50
28	Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas	€ 12,00
29	Pizza Vegetariana mit frischem Gemüse	€ 12,50
30	Pizza con prosciutto di Parma e rucola mit Parmaschinken, Kirschtomaten und Rucola	€ 14,50
40	Pizza „Bellavista“ mit Scampi, frischen Tomaten, Knoblauch und Rucola	€ 15,50



PESCE – FISCHGERICHTE

- | | | |
|----|--|---------|
| 41 | Filetti di Salmone alla Pesarese
Lachsfilet gebraten mit „Caponata“- Schmortgemüse, Kräuterölsauce und Brot | € 24,00 |
| 42 | Calamaretti ai ferri
Calamaretti (kleineTintenfische) in Knoblauchöl gebraten, Salat und Brot | € 24,00 |
| 43 | Gamberoni alla griglia
Riesengarnelen mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern, Salat und Brot | € 27,00 |
| 44 | Variazione di pesce „del padrone“
Edel - Fischteller mit Garnele, Scampi, Fischfilets, Tintenfisch und Muscheln, Salat und Brot | € 27,00 |

CARNE – FLEISCHGERICHTE

- | | | |
|----|---|---------|
| 61 | Tacchino ai ferri
Putenbrust vom Grill, Kräuterölsauce, Pommes frites und Salat | € 19,50 |
| 63 | Saltimbocca alla romana
Dünne Schnitzel vom Schwein mit Salbei und Parmaschinken
in Weißwein-Kalbsjus, Pommes frites und Salat | € 19,90 |
| 64 | Scaloppine ai funghi
Dünne Schnitzel vom Schwein mit frischen Champignons
in Weißweinsauce, Pommes frites und Salat | € 19,90 |
| 65 | Bistecca alla griglia (220g)
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit mediterranem
Gemüse, dazu Kräuterölsauce und Rosmarinkartoffeln | € 26,00 |
| 66 | Costolette d'agnello alla griglia
Lammkoteletts vom Grill mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | € 26,50 |



PER BAMBINI – NUR FÜR KINDER

57	Mini-Spaghetti mit Hackfleischsauce	€ 6,50
58	Moby Dick Fischstäbchen mit Pommes frites	€ 7,00
59	Chicken Bärs mit Pommes frites	€ 7,00
60	Mini-Pizza mit Salami	€ 5,50

CONTORNI – BEILAGEN

	Pommes frites	€ 3,60
	Tagesgemüse	€ 6,00
	Brot	€ 1,50
	Knoblauchbrot	€ 3,60
	Pizzabrot	€ 5,00
75	Formaggio – italienische Käsevariation mit Feigensenf	€ 12,50

*Für Allergiker: bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergenkennzeichnung



DESSERTVARIATIONEN – DOLCE

113	Tiramisu - hausgemacht		€ 8,00
114	Panna cotta - hausgemacht mit Fruchtsauce...je nach Saison		€ 8,00
110	Cassata Siciliana Eiscremespeise aus Zabaione mit kandierten Früchten, Amarenakirschen und Sahne		€ 7,50
111	Tartufo Halbgefrorenes aus Schoko-Zabaionecreme, mit Amaretto und Sahne		€ 7,50
112	Kindereis		€ 4,00
555	Südtiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne im Gedeck mit Cappuccino		€ 8,50
121	Vin Santo con Cantucci Dessertwein mit Mandelkeksen	5 cl	€ 7,00



EISVARIATIONEN – GELATO *

100	Portion Eis	€ 5,50
101	Portion Eis mit Sahne	€ 6,00
104	Eiscafé	€ 6,50
117	Eiscafé Amaretto	€ 7,50
118	Pflaumenbecher mit Amaretto-Brandy-Pflaumen	€ 8,00
119	„Solero“ mit Vanilleeis, Orangensaft und Prosecco	€ 8,00
120	„Prosecco Speciale“ mit Zitroneneis und Prosecco	€ 8,00
105	Nussbecher	€ 8,00
106	Amarenabecher	€ 8,00
107	Schokoeis mit Eierlikör	€ 8,00
108	Schokobecher	€ 8,00
109	Bananensplit	€ 8,00

* Eisvariationen von April bis Ende Oktober



WARMER GETRÄNKE

Espresso „Toraldo“		€ 2,70
Doppelter Espresso		€ 4,60
Espresso entkoffeiniert		€ 2,70
Espresso macchiato		€ 2,90
Espresso corretto (mit Grappa, Sambuca oder Vecchia Romagna)		€ 3,90
Cappuccino		€ 3,70
Latte macchiato		€ 4,60
Kaffee	€ 2,90	€ 5,00
Kaffee entkoffeiniert	€ 2,90	€ 5,00
Schokolade	€ 3,90	€ 5,00
Tee-Variationen Glas 0,3 l von „Eilles“		
Bio Darjeeling Imperial - Schwarzer Tee		€ 3,30
Kräutergarten - Kräutermischung mit Minze, Kamille, Fenchel...		€ 3,30
Sommer Beeren - Früchtemischung mit Erdbeer- und Himbeernoten		€ 3,30
Grüner Tee - mit Minze		€ 3,30
Earl Grey - Schwarzer Tee mit Bergamottenote		€ 3,30
Rooibos Vanille - Rotbuschtee mit feiner Vanillernote		€ 3,30
Glühwein - hausgemacht		€ 3,30



APERITIFS

Aperol	4 cl	€ 4,90
Campari Soda	4 cl	€ 5,70
Campari Orange	4 cl	€ 6,20
Martini rot, weiß oder dry	5 cl	€ 4,90
Sandeman Sherry medium, dry oder sweet	5 cl	€ 4,90
Sanbitter (ohne Alkohol)	0,1 l	€ 3,80
Crodino (ohne Alkohol)	0,1 l	€ 3,80

BIERSORTEN

Carlsberg Pils vom Faß	0,30 l	€ 3,70
Carlsberg Pils vom Faß	0,40 l	€ 4,50
Duckstein Pilsener vom Faß	0,30 l	€ 3,90
Alsterwasser	0,30 l	€ 3,70
Alsterwasser	0,40 l	€ 4,50
Holsten alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
Altbier	0,33 l	€ 3,80
Vitamalz	0,33 l	€ 3,50
Erdinger-Hefe Weißbier	0,50 l	€ 5,20
Erdinger-Hefe Weißbier alkoholfrei	0,50 l	€ 5,20



SPUMANTE / SCHAUMWEINE

Asti Spumante	0,75 l	€ 26,00
Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l	€ 32,00
Glas Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	€ 5,50
"Sergio" Rose Spumante von "Mionetto" (Rose-Champagner Qualität)	0,75 l	€ 48,00
Maximum Brut Classico von "Ferrari" (Champagner Qualität)	0,75 l	€ 70,00

WEINE

Weißwein	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Frizzantino ("Riunite" - Emilia Romagna) lieblich	€ 5,80	€ 12,50	€ 21,00
Inzolia ("Civias" - Sizilien) trocken-fruchtig	€ 6,50	€ 14,00	€ 25,00
Pinot Grigio ("Soligo" - Venetien) trocken-vollmundig	€ 6,50	€ 14,00	€ 25,00
Weinschorle	€ 4,50		
Rosé Chiaretto ("Lenotti" - Venetien) trocken-fruchtig	€ 6,50	€ 12,50	€ 25,00
Rotwein	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Lambrusco ("Riunite" - Emilia Romagna) lieblich	€ 5,80	€ 12,50	€ 21,00
Montepulciano d'abruzzo ("Borgo Pianoro" - Abruzzen) trocken-harmonisch	€ 6,50	€ 14,00	€ 25,00
Primitivo ("Vigne di San Donaci"-Apulien) trocken-kräftig	€ 6,50	€ 14,00	€ 25,00

*Weine enthalten Sulfite



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	€ 2,80
Gerolsteiner naturell	0,25 l	€ 2,80
San Pellegrino	0,25 l	€ 2,90
Acqua Panna naturell	0,75 l	€ 6,50
San Pellegrino	0,75 l	€ 6,50
Sinalco Cola ^{1,3,9}	0,2 l	€ 2,80
Sinalco Cola light ^{1,3,9}	0,2 l	€ 2,80
Sinalco Zitrone	0,2 l	€ 2,80
Sinalco Orange	0,2 l	€ 2,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,30
Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	€ 3,30
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	€ 3,30
Granini Apfelsaft	0,2 l	€ 3,10
Granini Rhabarbersaft	0,2 l	€ 3,30
Granini Orangensaft	0,2 l	€ 3,30
Granini Traubensaft	0,2 l	€ 3,30
Granini Pfirsichsaft	0,2 l	€ 3,30
Granini Tomatensaft	0,2 l	€ 3,30
Spezi	0,3 l	€ 3,90
	0,4 l	€ 4,80
Apfelschorle	0,3 l	€ 3,90
	0,4 l	€ 4,80



SPIRITUOSEN

Wodka Moskovskaya	2 cl	€ 3,20
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,50
Bombay Sapphire Gin	2 cl	€ 3,90
Schladerer Himbeergeist	2 cl	€ 4,00
Schladerer William's Birne	2 cl	€ 4,00
Schladerer Kirschwasser	2 cl	€ 4,00
Vecchia Romagna	2 cl	€ 3,90
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 5,50
Havana Club Rum	2 cl	€ 3,50
Johnnie Walker Whisky	2 cl	€ 3,50
Jack Daniels Whisky	2 cl	€ 3,50
Sambuca Molinari	2 cl	€ 3,40
Amaretto Romanza	2 cl	€ 3,20
Longdrink	4 cl	€ 9,50

DIGESTIFS

Limoncello	2 cl	€ 3,20
Mirto di Sardegna	2 cl	€ 3,20
Ramazotti	2 cl	€ 3,20
Amaro Averna	2 cl	€ 3,20
Cynar	2 cl	€ 3,20
Fernet Branca oder Menta	2 cl	€ 3,20
Nociola – italienischer Nusslikör	2 cl	€ 3,20
Strega	2 cl	€ 3,40
Grappa	2 cl	€ 3,90

Grappa-Liebhaber – weitere Grappe auf unserer Sonderkarte!

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer, Stand 2019, Änderungen vorbehalten.