



ANTIPASTI – VORSPEISEN

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | Mozzarella caprese
Mozzarella-Käse mit Tomaten und Basilikum | € 13,00 |
| 2 | Prosciutto e melone
Parmaschinken "Riserva" mit Honig-Melone | € 16,80 |
| 3 | Carpaccio di manzo
Dünne Scheiben vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan | € 16,80 |
| 4 | Antipasto della casa
Italienischer Vorspeisenteller, hausgemacht | € 19,50 |
| 5 | Vitello tonnato
dünn geschnittene Kalbskeule in Thunfischcreme mit Kapernäpfeln | € 17,50 |

INSALATE – SALATSPEZIALITÄTEN

mit hauseigenem Dressing serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 52 | Insalata a colori
Salatvariation mit Schinken, Oliven, Honig-Melone | € 16,50 |
| 7 | Insalata a colori – Kleine Portion | € 13,50 |
| 53 | Insalata Capri
Salatvariation mit Thunfisch, Käse, Eier | € 16,50 |
| 8 | Insalata Capri – Kleine Portion | € 13,50 |
| 55 | Insalata del pescatore
Salatvariation mit Meeresfrüchten, Thunfisch und Zwiebeln | € 17,50 |
| 9 | Insalata del pescatore – Kleine Portion | € 14,50 |
| 56 | Insalata mista – Gemischter Salat | € 8,20 |
| 51 | Insalata di pomodoro
Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum und Balsamicodressing | € 8,50 |
| 401 | Insalata italiana
Salatvariation mit Parmaschinken, Mozzarella, Oliven und Rucola | € 17,50 |
| 311 | Insalata italiana – Kleine Portion | € 14,50 |



ZUPPE – SUPPEN

- | | | |
|----|---|--------|
| 12 | Minestrone
Gemüsesuppe „nach Art des Hauses“ | € 8,50 |
| 14 | Zuppa di pomodoro
Tomatensuppe italienischer Art | € 8,50 |

PASTE ASCIUTTE – TEIGWAREN

- | | | |
|----|--|---------|
| 32 | Tagliatelle alla bolognese
Bandnudeln mit Hackfleischsauce (Originalrezept) | € 16,50 |
| 33 | Spaghetti alla marinara mit Meeresfrüchten und Tomaten | € 19,80 |
| 34 | Penne all' arrabbiata
mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce | € 14,00 |
| 35 | Penne ai funghi mit frischen Champignons in Tomatensahnesauce | € 16,00 |
| 36 | Spaghetti aglio, olio e peperoncino
in Olivenöl, Knoblauch, pikanten Peperoncino und halbgetrockneten Tomaten | € 13,50 |
| 37 | Tortellini alla panna mit gekochtem Schinken in Sahnesauce | € 17,50 |
| 38 | Lasagne al forno mit Käse überbacken, hausgemacht | € 18,50 |
| 39 | Tagliatelle al salmone
Bandnudeln mit Lachsstreifen in Tomatensahnesauce | € 19,80 |



PIZZA

mit Original Mozzarellakäse und Tomate

17	Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella	€ 12,50
18	Pizza Napoletana mit Sardellenfilets, Oliven und Kapern	€ 14,00
19	Pizza Cadorina mit gekochtem Schinken	€ 14,50
20	Pizza con spinaci e gorgonzola mit Spinat und Gorgonzola	€ 16,50
21	Pizza Palermo mit Thunfisch und Zwiebeln	€ 16,50
22	Pizza Funghi mit frischen Champignons	€ 14,50
23	Pizza Salami mit Salami	€ 14,50
24	Pizza Capricciosa mit Salami, Schinken und frischen Champignons	€ 16,50
25	Pizza 4 stagioni mit Schinken, frischen Champignons, Oliven und Artischocken	€ 16,50
26	Pizza Cacciatora mit frischen Champignons, Schinken und Peperoni	€ 16,50
27	Pizza ai sapori di mare mit Meeresfrüchten und Thunfisch	€ 19,00
28	Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas	€ 16,00
29	Pizza Vegetariana mit frischem Gemüse	€ 17,50
30	Pizza con prosciutto di Parma e rucola mit Parmaschinken, Kirschtomaten und Rucola	€ 19,50
40	Pizza „Bellavista“ mit Scampi, frischen Tomaten, Knoblauch und Rucola	€ 20,50



PESCE – FISCHGERICHTE

- | | | |
|----|--|---------|
| 41 | Filetti di Salmone alla Pesarese
Lachsfilet gebraten mit mediterranen Schmorgemüse, Kräuterölsauce und Brot | € 28,50 |
| 42 | Calamaretti ai ferri
Calamaretti (kleine Tintenfische) in Knoblauchöl gebraten, Salat und Brot | € 28,50 |
| 43 | Gamberoni alla griglia
Riesengarnelen mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern, Salat und Brot | € 34,50 |
| 44 | Variazione di pesce „del padrone“
Edel - Fischteller mit Garnele, Scampi, Fischfilets, Tintenfisch und Muscheln, Salat und Brot | € 34,50 |

CARNE – FLEISCHGERICHTE

- | | | |
|----|---|---------|
| 61 | Tacchino ai ferri
Putenbrust vom Grill, Kräuterölsauce, Pommes frites und Salat | € 25,50 |
| 63 | Saltimbocca alla romana
Dünne Schnitzel vom Kalbsrücken mit Salbei und Parmaschinken in Weißwein-Kalbsjus, Pommes frites und Salat | € 29,50 |
| 64 | Scaloppine ai funghi
Dünne Schnitzel vom Kalbsrücken mit frischen Champignons in Weißweinsauce, Pommes frites und Salat | € 29,50 |
| 65 | Bistecca alla griglia
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit mediterranem Gemüse, dazu Kräuterölsauce und Rosmarinkartoffeln | € 33,50 |
| 66 | Costolette d'agnello alla griglia
Lammkoteletts vom Grill mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | € 33,50 |

Bei jeder Änderung behalten wir uns eine Preiserhöhung vor.



PER BAMBINI – NUR FÜR KINDER

57	Mini-Penne mit Hackfleischsauce	€ 9,00
58	Moby Dick Fischstäbchen mit Pommes frites	€ 9,50
59	Chicken Bärs mit Pommes frites	€ 9,50
60	Mini-Pizza mit Salami	€ 7,90

CONTORNI – BEILAGEN

	Pommes frites	€ 6,00
	Tagesgemüse	€ 9,50
	Brot	€ 2,00
	Knoblauchbrot	€ 5,00
	Pizzabrot	€ 7,80
75	Formaggio – italienische Käsevariation mit Feigensenf	€ 16,80

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

Bei jeder Änderung behalten wir uns eine Preiserhöhung vor.



DESSERTVARIATIONEN – DOLCE

113	Tiramisu - hausgemacht		€ 9,50
114	Panna cotta - hausgemacht mit Fruchtsauce...je nach Saison		€ 9,50
110	Cassata Siciliana Eiscremespeise aus Zabaione mit kandierten Früchten, Amarenakirschen und Sahne		€ 9,50
111	Tartufo Halbgefrorenes aus Schoko-Zabaionecreme, mit Amaretto und Sahne		€ 9,50
112	Kindereis		€ 5,80
555	Südtiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne im Gedeck mit Cappuccino		€ 12,00
121	Vin Santo con Cantucci Dessertwein mit Mandelkeksen	5 cl	€ 9,50

Bei jeder Änderung behalten wir uns eine Preiserhöhung vor.



EISVARIATIONEN – GELATO *

100	Portion Eis	€ 7,50
101	Portion Eis mit Sahne	€ 8,00
104	Eiscafé	€ 8,50
117	Eiscafé Amaretto	€ 9,90
118	Pflaumenbecher mit Amaretto-Brandy-Pflaumen	€ 9,90
119	„Solero“ mit Vanilleeis, Orangensaft und Prosecco	€ 9,90
120	„Prosecco Speciale“ mit Zitroneneis und Prosecco	€ 9,90
105	Nussbecher	€ 9,90
106	Amarenabecher	€ 9,90
107	Schokoeis mit Eierlikör	€ 9,90
108	Schokobecher	€ 9,90
109	Bananensplit	€ 9,90

* Eisvariationen von April bis Ende Oktober

Bei jeder Änderung behalten wir uns eine Preiserhöhung vor.



WARMER GETRÄNKE

Espresso „Toraldo“	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 5,30
Espresso entkoffeiniert	€ 3,30
Espresso macchiato	€ 3,50
Espresso corretto (mit Grappa, Sambuca oder Vecchia Romagna)	€ 4,80
Cappuccino	€ 4,80
Latte macchiato	€ 5,50
Kaffee	€ 3,50
Kaffee entkoffeiniert	€ 3,50
Schokolade (mit Sahne im Becher)	€ 4,70
Glühwein - hausgemacht	€ 7,20
Tee-Variationen Glas 0,3 l von „Eilles“	
Bio Darjeeling Imperial - Schwarzer Tee	€ 3,70
Kräutergarten - Kräutermischung mit Minze, Kamille, Fenchel...	€ 3,70
Sommer Beeren - Früchtemischung mit Erdbeer- und Himbeernoten	€ 3,70
Grüner Tee - mit Minze	€ 3,70
Earl Grey - Schwarzer Tee mit Bergamottenote	€ 3,70
Rooibos Vanille - Rotbuschtee mit feiner Vanillenote	€ 3,70



APERITIFS

Campari Soda	4 cl	€ 8,50
Campari Orange	4 cl	€ 8,50
Martini rot, weiß oder dry	5 cl	€ 6,90
Sandeman Sherry medium, dry oder sweet	5 cl	€ 6,90
Sanbitter (ohne Alkohol)	0,1 l	€ 5,50
Crodino (ohne Alkohol)	0,1 l	€ 5,50

BIERSORTEN

Carlsberg Pils vom Faß	0,30 l	€ 4,50
Carlsberg Pils vom Faß	0,40 l	€ 5,30
Duckstein Pilsener vom Faß	0,30 l	€ 4,90
Alsterwasser	0,30 l	€ 4,50
Alsterwasser	0,40 l	€ 5,30
Holsten alkoholfrei	0,33 l	€ 4,40
Vitamalz	0,33 l	€ 4,40
Erdinger-Hefe Weißbier	0,50 l	€ 6,20
Erdinger-Hefe Weißbier alkoholfrei	0,50 l	€ 6,20



SPUMANTE / SCHAUMWEINE

Asti Spumante	0,75 l	€ 29,00
Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l	€ 41,00
Glas Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	€ 6,80
"Millesimato" Prosecco Rosé Brut von "Le Contesse"	0,75 l	€ 50,00
Maximum Brut Classico von "Ferrari" (Champagner Qualität)	0,75 l	€ 75,00

WEINE

Weißwein	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Frizzantino ("Riunite" - Emilia Romagna) lieblich	€ 7,50	€ 18,50	€ 31,50
Grillo ("Birgi" - Sizilien) trocken-fruchtig	€ 8,50	€ 20,50	€ 37,50
Pinot Grigio ("Soligo" - Venetien) trocken-vollmundig	€ 8,50	€ 20,50	€ 37,50
Weinschorle	€ 5,90		
Rosé Chiaretto ("Lenotti" - Venetien) trocken-fruchtig	€ 8,50	€ 20,50	€ 37,50
Rotwein	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Lambrusco ("Riunite" - Emilia Romagna) lieblich	€ 7,50	€ 18,50	€ 31,50
Montepulciano d'abruzzo ("Borgo Pianoro" - Abruzzen) trocken-harmonisch	€ 8,50	€ 20,50	€ 37,50
Primitivo ("Vigne di San Donaci"-Apulien) trocken-kräftig	€ 8,50	€ 20,50	€ 37,50

*Weine enthalten Sulfite



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	€ 3,40
Gerolsteiner naturell	0,25 l	€ 3,40
San Pellegrino	0,25 l	€ 3,40
Acqua Panna naturell	0,75 l	€ 7,90
San Pellegrino	0,75 l	€ 7,90
Coca Cola zero ^{1,3,9}	0,2 l	€ 3,40
Sinalco Cola ^{1,3,9}	0,2 l	€ 3,40
Sinalco Zitrone	0,2 l	€ 3,40
Sinalco Orange	0,2 l	€ 3,40
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,70
Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	€ 3,70
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	€ 3,70
Granini Apfelsaft	0,2 l	€ 3,70
Granini Rhabarbersaft	0,2 l	€ 3,70
Granini Orangensaft	0,2 l	€ 3,70
Granini Traubensaft	0,2 l	€ 3,70
Granini Pfirsichsaft	0,2 l	€ 3,70
Granini Tomatensaft	0,2 l	€ 3,70
Spezi	0,3 l	€ 4,50
	0,4 l	€ 5,40
Apfelschorle	0,3 l	€ 4,50
	0,4 l	€ 5,40



SPIRITUOSEN

Absolut Wodka	2 cl	€ 3,80
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,90
Bombay Sapphire Gin	2 cl	€ 4,40
Schladerer Himbeergeist	2 cl	€ 4,40
Schladerer William's Birne	2 cl	€ 4,40
Schladerer Kirschwasser	2 cl	€ 4,40
Vecchia Romagna	2 cl	€ 4,30
Havana Club Rum	2 cl	€ 4,10
Johnnie Walker Whisky	2 cl	€ 4,10
Jack Daniels Whisky	2 cl	€ 4,10
Sambuca Il Santo	2 cl	€ 3,90
Amaretto Romanza	2 cl	€ 3,60
Longdrink	4 cl	€ 12,00

DIGESTIFS

Limoncello	2 cl	€ 3,60
Crema Pistacchio - Pistazienlikör	2 cl	€ 3,90
Mirto di Sardegna	2 cl	€ 3,60
Ramazzotti	2 cl	€ 3,60
Amaro Averna	2 cl	€ 3,60
Cynar	2 cl	€ 3,60
Fernet Branca oder Menta	2 cl	€ 3,60
Nociola – italienischer Nusslikör	2 cl	€ 3,60
Strega	2 cl	€ 3,80
Grappa	2 cl	€ 4,90

Grappa-Liebhaber – weitere Grappe auf unserer Sonderkarte!

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer, Stand 03/2025, Änderungen vorbehalten.