



ANTIPASTI – VORSPEISEN

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | Mozzarella caprese
Mozzarella-Käse mit Tomaten und Basilikum | € 11,80 |
| 2 | Prosciutto e melone
Parmaschinken "Riserva" mit Honig-Melone | € 14,90 |
| 3 | Carpaccio di manzo
Dünne Scheiben vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan | € 14,90 |
| 4 | Antipasto della casa
Italienischer Vorspeisenteller, hausgemacht | € 16,80 |
| 5 | Vitello tonnato
dünn geschnittene Kalbskeule in Thunfischcreme mit Kapernäpfeln | € 14,90 |

INSALATE – SALATSPEZIALITÄTEN

mit hauseigenem Dressing serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 52 | Insalata a colori
Salatvariation mit Schinken, Oliven, Honig-Melone | € 14,50 |
| 7 | Insalata a colori – Kleine Portion | € 11,50 |
| 53 | Insalata Capri
Salatvariation mit Thunfisch, Käse, Eier | € 14,50 |
| 8 | Insalata Capri – Kleine Portion | € 11,50 |
| 55 | Insalata del pescatore
Salatvariation mit Meeresfrüchten, Thunfisch und Zwiebeln | € 15,50 |
| 9 | Insalata del pescatore – Kleine Portion | € 12,50 |
| 56 | Insalata mista – Gemischter Salat | € 7,00 |
| 51 | Insalata di pomodoro
Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum und Balsamicodressing | € 7,50 |
| 401 | Insalata italiana
Salatvariation mit Parmaschinken, Mozzarella, Oliven und Rucola | € 15,50 |
| 311 | Insalata italiana – Kleine Portion | € 12,50 |



ZUPPE – SUPPEN

- | | | |
|----|---|--------|
| 12 | Minestrone
Gemüsesuppe „nach Art des Hauses“ | € 7,50 |
| 14 | Zuppa di pomodoro
Tomatensuppe italienischer Art | € 7,50 |

PASTE ASCIUTTE – TEIGWAREN

- | | | |
|----|--|---------|
| 32 | Tagliatelle alla bolognese
Bandnudeln mit Hackfleischsauce (Originalrezept) | € 14,00 |
| 33 | Spaghetti alla marinara mit Meeresfrüchten und Tomaten | € 17,50 |
| 34 | Penne all' arrabbiata
mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce | € 13,00 |
| 35 | Penne ai funghi mit frischen Champignons in Tomatensahnesauce | € 14,50 |
| 36 | Spaghetti aglio, olio e peperoncino
in Olivenöl, Knoblauch, pikanten Peperoncino und halbgetrockneten Tomaten | € 12,00 |
| 37 | Tortellini alla panna mit gekochtem Schinken in Sahnesauce | € 15,50 |
| 38 | Lasagne al forno mit Käse überbacken, hausgemacht | € 16,50 |
| 39 | Tagliatelle al salmone
Bandnudeln mit Lachsstreifen in Tomatensahnesauce | € 17,50 |



PIZZA

mit Original Mozzarellakäse und Tomate

17	Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella	€ 11,00
18	Pizza Napoletana mit Sardellenfilets, Oliven und Kapern	€ 12,50
19	Pizza Cadorina mit gekochtem Schinken	€ 13,00
20	Pizza con spinaci e gorgonzola mit Spinat und Gorgonzola	€ 14,50
21	Pizza Palermo mit Thunfisch und Zwiebeln	€ 14,50
22	Pizza Funghi mit frischen Champignons	€ 13,00
23	Pizza Salami mit Salami	€ 13,00
24	Pizza Capricciosa mit Salami, Schinken und frischen Champignons	€ 14,50
25	Pizza 4 stagioni mit Schinken, frischen Champignons, Oliven und Artischocken	€ 14,50
26	Pizza Cacciatora mit frischen Champignons, Schinken und Peperoni	€ 14,50
27	Pizza ai sapori di mare mit Meeresfrüchten und Thunfisch	€ 16,50
28	Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas	€ 14,50
29	Pizza Vegetariana mit frischem Gemüse	€ 15,50
30	Pizza con prosciutto di Parma e rucola mit Parmaschinken, Kirschtomaten und Rucola	€ 17,50
40	Pizza „Bellavista“ mit Scampi, frischen Tomaten, Knoblauch und Rucola	€ 18,50



PESCE – FISCHGERICHTE

- | | | |
|----|--|---------|
| 41 | Filetti di Salmone alla Pesarese
Lachsfilet gebraten mit mediterranen Schmortgemüse, Kräuterölsauce und Brot | € 27,50 |
| 42 | Calamaretti ai ferri
Calamaretti (kleine Tintenfische) in Knoblauchöl gebraten, Salat und Brot | € 27,50 |
| 43 | Gamberoni alla griglia
Riesengarnelen mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern, Salat und Brot | € 32,50 |
| 44 | Variazione di pesce „del padrone“
Edel - Fischteller mit Garnele, Scampi, Fischfilets, Tintenfisch und Muscheln, Salat und Brot | € 32,50 |

CARNE – FLEISCHGERICHTE

- | | | |
|----|---|---------|
| 61 | Tacchino ai ferri
Putenbrust vom Grill, Kräuterölsauce, Pommes frites und Salat | € 24,50 |
| 63 | Saltimbocca alla romana
Dünne Schnitzel vom Kalbsrücken mit Salbei und Parmaschinken in Weißwein-Kalbsjus, Pommes frites und Salat | € 28,50 |
| 64 | Scaloppine ai funghi
Dünne Schnitzel vom Kalbsrücken mit frischen Champignons in Weißweinsauce, Pommes frites und Salat | € 28,50 |
| 65 | Bistecca alla griglia
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit mediterranem Gemüse, dazu Kräuterölsauce und Rosmarinkartoffeln | € 32,00 |
| 66 | Costolette d'agnello alla griglia
Lammkoteletts vom Grill mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | € 32,00 |

Bei jeder Änderung behalten wir uns eine Preiserhöhung vor.



PER BAMBINI – NUR FÜR KINDER

57	Mini-Penne mit Hackfleischsauce	€ 8,00
58	Moby Dick Fischstäbchen mit Pommes frites	€ 8,50
59	Chicken Bärs mit Pommes frites	€ 8,50
60	Mini-Pizza mit Salami	€ 7,00

CONTORNI – BEILAGEN

	Pommes frites	€ 5,00
	Tagesgemüse	€ 8,00
	Brot	€ 1,50
	Knoblauchbrot	€ 4,50
	Pizzabrot	€ 6,50
75	Formaggio – italienische Käsevariation mit Feigensenf	€ 15,00

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

Bei jeder Änderung behalten wir uns eine Preiserhöhung vor.



DESSERTVARIATIONEN – DOLCE

113	Tiramisu - hausgemacht		€ 8,50
114	Panna cotta - hausgemacht mit Fruchtsauce...je nach Saison		€ 8,50
110	Cassata Siciliana Eiscremespeise aus Zabaione mit kandierten Früchten, Amarenakirschen und Sahne		€ 8,50
111	Tartufo Halbgefrorenes aus Schoko-Zabaionecreme, mit Amaretto und Sahne		€ 8,50
112	Kindereis		€ 5,00
555	Südtiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne im Gedeck mit Cappuccino		€ 10,50
121	Vin Santo con Cantucci Dessertwein mit Mandelkeksen	5 cl	€ 8,50



EISVARIATIONEN – GELATO *

100	Portion Eis	€ 6,50
101	Portion Eis mit Sahne	€ 7,00
104	Eiscafé	€ 7,50
117	Eiscafé Amaretto	€ 8,50
118	Pflaumenbecher mit Amaretto-Brandy-Pflaumen	€ 9,00
119	„Solero“ mit Vanilleeis, Orangensaft und Prosecco	€ 9,00
120	„Prosecco Speciale“ mit Zitroneneis und Prosecco	€ 9,00
105	Nussbecher	€ 9,00
106	Amarenabecher	€ 9,00
107	Schokoeis mit Eierlikör	€ 9,00
108	Schokobecher	€ 9,00
109	Bananensplit	€ 9,00

* Eisvariationen von April bis Ende Oktober



WARMER GETRÄNKE

Espresso „Toraldo“		€ 3,00
Doppelter Espresso		€ 4,90
Espresso entkoffeiniert		€ 3,00
Espresso macchiato		€ 3,20
Espresso corretto (mit Grappa, Sambuca oder Vecchia Romagna)		€ 4,30
Cappuccino		€ 4,20
Latte macchiato		€ 5,20
Kaffee	€ 3,30	€ 5,50
Kaffee entkoffeiniert	€ 3,30	€ 5,50
Schokolade	€ 4,20	€ 5,50
Tee-Variationen Glas 0,3 l von „Eilles“		
Bio Darjeeling Imperial - Schwarzer Tee		€ 3,50
Kräutergarten - Kräutermischung mit Minze, Kamille, Fenchel...		€ 3,50
Sommer Beeren - Früchtemischung mit Erdbeer- und Himbeernoten		€ 3,50
Grüner Tee - mit Minze		€ 3,50
Earl Grey - Schwarzer Tee mit Bergamottenote		€ 3,50
Rooibos Vanille - Rotbuschtee mit feiner Vanillenote		€ 3,50
Glühwein - hausgemacht		€ 6,80



APERITIFS

Campari Soda	4 cl	€ 7,50
Campari Orange	4 cl	€ 7,50
Martini rot, weiß oder dry	5 cl	€ 6,50
Sandeman Sherry medium, dry oder sweet	5 cl	€ 6,50
Sanbitter (ohne Alkohol)	0,1 l	€ 4,80
Crodino (ohne Alkohol)	0,1 l	€ 4,80

BIERSORTEN

Carlsberg Pils vom Faß	0,30 l	€ 4,10
Carlsberg Pils vom Faß	0,40 l	€ 4,90
Duckstein Pilsener vom Faß	0,30 l	€ 4,40
Alsterwasser	0,30 l	€ 4,10
Alsterwasser	0,40 l	€ 4,90
Holsten alkoholfrei	0,33 l	€ 4,10
Altbier	0,33 l	€ 4,10
Vitamalz	0,33 l	€ 4,10
Erdinger-Hefe Weißbier	0,50 l	€ 5,70
Erdinger-Hefe Weißbier alkoholfrei	0,50 l	€ 5,70



SPUMANTE / SCHAUMWEINE

Asti Spumante	0,75 l	€ 28,00
Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l	€ 39,50
Glas Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	€ 6,50
"Sergio" Rose Spumante von "Mionetto" (Rose-Champagner Qualität)	0,75 l	€ 49,00
Maximum Brut Classico von "Ferrari" (Champagner Qualität)	0,75 l	€ 72,00

WEINE

Weißwein	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Frizzantino ("Riunite" - Emilia Romagna) lieblich	€ 6,50	€ 16,00	€ 27,00
Inzolia ("Civias" - Sizilien) trocken-fruchtig	€ 7,50	€ 17,50	€ 32,00
Pinot Grigio ("Soligo" - Venetien) trocken-vollmundig	€ 7,50	€ 17,50	€ 32,00
Weinschorle	€ 5,20		
Rosé Chiaretto ("Lenotti" - Venetien) trocken-fruchtig	€ 7,50	€ 17,50	€ 32,00
Rotwein	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Lambrusco ("Riunite" - Emilia Romagna) lieblich	€ 6,50	€ 16,00	€ 27,00
Montepulciano d'abruzzo ("Borgo Pianoro" - Abruzzen) trocken-harmonisch	€ 7,50	€ 17,50	€ 32,00
Primitivo ("Vigne di San Donaci"-Apulien) trocken-kräftig	€ 7,50	€ 17,50	€ 32,00

*Weine enthalten Sulfite



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	€ 3,20
Gerolsteiner naturell	0,25 l	€ 3,20
San Pellegrino	0,25 l	€ 3,20
Acqua Panna naturell	0,75 l	€ 7,50
San Pellegrino	0,75 l	€ 7,50
Sinalco Cola 1,3,9	0,2 l	€ 3,20
Sinalco Cola light 1,3,9	0,2 l	€ 3,20
Sinalco Zitrone	0,2 l	€ 3,20
Sinalco Orange	0,2 l	€ 3,20
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,50
Schweppes Tonic Water 10	0,2 l	€ 3,50
Schweppes Ginger Ale 1	0,2 l	€ 3,50
Granini Apfelsaft	0,2 l	€ 3,50
Granini Rhabarbersaft	0,2 l	€ 3,50
Granini Orangensaft	0,2 l	€ 3,50
Granini Traubensaft	0,2 l	€ 3,50
Granini Pfirsichsaft	0,2 l	€ 3,50
Granini Tomatensaft	0,2 l	€ 3,50
Spezi	0,3 l	€ 4,20
	0,4 l	€ 5,10
Apfelschorle	0,3 l	€ 4,20
	0,4 l	€ 5,10



SPIRITUOSEN

Wodka Moskovskaya	2 cl	€ 3,70
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,80
Bombay Sapphire Gin	2 cl	€ 4,30
Schladerer Himbeergeist	2 cl	€ 4,30
Schladerer William's Birne	2 cl	€ 4,30
Schladerer Kirschwasser	2 cl	€ 4,30
Vecchia Romagna	2 cl	€ 4,20
Havana Club Rum	2 cl	€ 4,00
Johnnie Walker Whisky	2 cl	€ 4,00
Jack Daniels Whisky	2 cl	€ 4,00
Sambuca Molinari	2 cl	€ 3,70
Amaretto Romanza	2 cl	€ 3,50
Longdrink	4 cl	€ 11,00

DIGESTIFS

Limoncello	2 cl	€ 3,50
Mirto di Sardegna	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti	2 cl	€ 3,50
Amaro Averna	2 cl	€ 3,50
Cynar	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca oder Menta	2 cl	€ 3,50
Nociola – italienischer Nusslikör	2 cl	€ 3,50
Strega	2 cl	€ 3,70
Grappa	2 cl	€ 4,20

Grappa-Liebhaber – weitere Grappe auf unserer Sonderkarte!

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer, Stand 03./2023, Änderungen vorbehalten.