

Aperitivi – Aperitif

1	Prosecco	0,10 l	4,50
2	Aperol Spritz	0,25 l	7,50
3	Hugo	0,25 l	7,50
4	Limoncello Spritz	0,25 l	7,50

Antipasti – Vorspeisen

5	Antipasta della casa Italienische Vorspeise		12,80
6	Insalata di Mare Meeresfrüchtesalat		15,50
7	Carpaccio Rinderfilet, hauchdünn geschnitten		13,50
8	Bruschetta 4 Scheiben		5,50
9	Insalata Caprese Mozzarella, Tomaten, Salat mit frischem Basilikum		8,50
10	Krabbencocktail		9,00
11	Prosciutto e Melone		9,50

Zuppe – Suppen

12	Crema di Pomodoro A, D, E, F Tomatensuppe		5,70
13	Minestrone A, D, E, F Gemüsesuppe		6,50
14	Zuppa di Cipolla A, D, E, F Zwiebelsuppe		6,80

Insalate – Salate

15	Insalata di Pomodoro e Cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln	4,90
16	Insalata Verde grüner Salat	4,50
17	Insalata Mista gemischter Salat	6,50
18	Insalata mare e monti Salat mit Krabben, Champignons, Oliven ⁶	11,50
19	Insalata Calabrese Salat mit Schafskäse, Oliven ⁶ , Artischocken ^{2, 11} und gegrillten Filetstreifen	12,50
20	Insalata della Casa Salat mit Thunfisch, Bohnen, Ei und Ananas	11,50
21	Insalata Parma Salat mit italienischem rohen Schinken, Mozzarella, Melone und Oliven	12,50

Pizza – 32 cm

22	Pizza Pane ^F Pizzabrot	5,00
23	Pizza Margherita ^F mit Tomaten, Mozzarella und Oregano	8,00
24	Pizza Napoli ^F mit Tomaten, Mozzarella, Kapern und Sardellen	9,50
25	Pizza Salami ^F mit Tomaten, Mozzarella und Salami ^{1, 2, 3, 4, 14}	8,80
26	Pizza Prosciutto ^F mit Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken ^{2, 3, 4, 17}	8,80
27	Pizza Funghi ^F mit Tomaten, Mozzarella und Champignons	8,80
28	Pizza Regina ^F mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ^{2, 3, 4, 17} und Champignons	9,30
29	Pizza quattro Stagioni ^F mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ^{2, 3, 4, 17} , Champignons, Oliven ⁶ und Salami ^{1, 2, 3, 4, 14}	10,00
30	Pizza quattro Formaggi ^F mit vier verschiedenen Käsesorten	10,50
31	Pizza Capricciosa ^F mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken ^{2, 3, 4, 17} , Champignons, Artischocken ^{2, 11} und Oliven ⁶	10,30
32	Pizza Vulcano ^F mit Tomaten, Mozzarella, Salami ^{1, 2, 3, 4, 14} , Peperoni ^{3, 16} , Knoblauch, Zwiebeln, scharf	10,50
33	Pizza Tutto ^F mit allem (außer Fisch)	11,50

34	Pizza Fantasia ₣ mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami 2, 4	11,00
35	Pizza Tonno ₣ mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch 2 und Zwiebeln	11,50
36	Pizza Mare e Monti ₣ mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Champignons, Knoblauch und Krabben	11,50
37	Pizza Marinara ₣ mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten	13,50
38	Pizza Calzone ₣ mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken 2, 3, 4, 17, Salami 1, 2, 3, 4, 14 und Champignons	10,50
39	Pizza Vegetale ₣ vegetarische Pizza	11,00
40	Pizza Parma ₣ mit Tomaten, Mozzarella, italienischem rohen Schinken, Parmesan und Rucola	13,00
41	Pizza Contadina ₣ mit Tomaten, Schafskäse, Oliven 6, Knoblauch und Peperoni 3,6	10,50
42	Pizza Melanzana ₣ mit Tomaten, Mozzarella, frischen Tomatenscheiben, Auberginen, Zwiebeln und Knoblauch	10,30

Formaggi – Käse

43	Gorgonzola	8,50
44	Misto di Formaggi gemischter Käseteller	10,50

Paste – Nudelgerichte

45	Spaghetti Poverina ₣, J mit Knoblauch, Krabben, Olivenöl und Pfefferschoten	10,00
46	Spaghetti Chef ₣ mit Speck 2,3, Champignons und Fleisch in Tomatensoße	11,50
47	Spaghetti Marinara ₣ mit frischen Meeresfrüchten	13,00
48	Spaghetti Carbonara ₣ mit Speck, Ei und Sahnesauce	10,30
49	Spaghetti Bolognese ₣	9,00
50	Spaghetti Amatriciana ₣	9,00
51	Spaghetti Aglio e Olio ₣	9,00
52	Tagliatelle Emiliana ₣ mit Vorderschinken 2,3,4,17, Erbsen, Champignons in Sahnesoße	9,80

53	Tagliatelle Sofia Loren ^{A, F} mit Scampi, Zucchini in Pernodsoße	13,50
54	Tagliatelle Salmone ^{A, F} mit Lachs und Krabben in Tomatensoße	13,00
55	Malloreddus Sardegna ^F mit Steinpilzen und Spinat in Tomatensoße	11,50
56	Malloreddus Gallurese ^F mit Pinienkernen, Mozzarella in Tomatensoße	10,50
57	Rigatoni quattro Formaggi ^F mit vier verschiedenen Käsesorten	10,30
58	Rigatoni Pasticciati ^F mit Vorderschinken ^{2,3,4,17} , Champignons, Erbsen und Käse überbacken	10,30
59	Rigatoni Vodka ^F mit Champignons, italienischem rohen Schinken in Sahnesoße	11,50
60	Penne all'arrabbiata ^F mit scharfer Tomatensoße	9,00
61	Penne Calabrese ^F mit Fleisch, Champignons, Kapern ² , Artischocken ^{2, 11} , Oliven und Käse überbacken	11,80
62	Tortelloni Panna ^{A, D, F} mit Schinken in Sahnesoße	10,50
63	Tortelloni Gratinati ^{A, D, F} mit Speck, ^{2, 3} , Champignons, Erbsen und Käse überbacken	11,30
64	Lasagne Gratinati ^{A, D, F} In Bolognesesauce mit Käse überbacken	11,30
65	Canneloni Ricotta e Spinaci ^{A, D, F} mit Ricotta-Spinatfüllung	11,30
66	Cannelloni al Forno ^{A, D, E, F} mit Fleischfüllung	11,30

Bambini - Für unsere kleinen Gäste

67	Pizza Pinocchio ^F mit Tomaten, Mozzarella, Salami ^{1,2,3,4,14} und Vorderschinken ^{2,3,4,17}	6,50
68	Spaghetti Bolognese oder Napoli ^F mit Fleisch- oder Tomatensoße	7,00
69	Snoopy ^{A, F} Kinderschnitzel mit Pommes	9,50
70	Pommes	5,00

Carne – Fleischgerichte

71	Scaloppina Gorgonzola _F Medaillons in Gorgonzolasoße	16,90
72	Scaloppina al Funghi _{F, M} Medaillons in Champignonsoße	16,90
73	Saltimbocca alla Romana _{F, M} Medaillons mit italienischem rohen Schinken und Salbei in Weißweinssoße	18,90
74	Costata alla Griglia Rumpsteak vom Grill	23,50
75	Tagliata alla` italiana Rumpsteak mit Parmesankäse, Tomaten und Rucola	25,50
76	Costata al Pepe Rumpsteak mit grünem Pfeffer	23,90
77	Paillard Kalbschnitzel vom Grill	18,50
78	Misto di Carne alla Griglia gemischtes Fleisch vom Grill für eine Person	29,50

Pesce - Fischgerichte

79	Calamari - Grill Tintenfisch vom Grill	18,50
80	Calamari e Scampi - Grill Tintenfisch mit Riesengarnelen vom Grill	24,30
81	Calamari in Umido Tintenfisch mit Peperoni _{3,6} , Oliven ₆ , Kapern ₂ und scharfer Tomatensoße	19,50
82	Salmone alla Griglia Lachs vom Grill	19,50
83	Salmone Mediterranea Lachs mit Pinienkernen, Krabben in einer feinen Pernodsoße	20,50
84	Scampi alla Griglia Riesengarnelen vom Grill	25,30
85	Misto di Pesce alla Griglia gemischter Fisch vom Grill für eine Person	30,00

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

Dolce - Dessert

86	Tiramisu A, D, F	6,00
87	Lamponi caldi con Vaniglia Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	6,80
88	Tartufo Classico	5,80
89	Tartufo Bianco	5,80
90	Gelato misto ohne/mit Sahne 3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	4,50/5,00

Bevande Calde - Heiße Getränke

91	Espresso 9	1,90
92	Tasse Caffè 9	2,70
93	Cappuccino 9, D	3,20
94	Caffè Latte 9, D	4,00
95	Doppio Espresso 9	3,80
96	Espresso Correto 9	3,90
97	Affogato 9	4,50

Analcolici - Alkohlfreie Getränke

98	Fanta	0,25 l	2,70
		0,50 l	3,90
99	Zitronenlimonade	0,25 l	2,70
		0,50 l	3,90
100	San Benedetto, Flasche	0,50 l	3,90
		1,00 l	7,00
101	Coca Cola ⁹	0,25 l	2,70
		0,50 l	3,90
102	Saftschorle Orange, Traube, Apfel, Johannesbeere, Maracuja	0,25 l	2,80
		0,50 l	4,20
103	Spezi	0,25 l	2,70
		0,50 l	3,90
104	Coca Cola Zero ¹¹	0,25 l	2,70
		0,50 l	3,90
105	Bitterlemon	0,25 l	2,80
		0,50 l	4,00

Birre – Flaschenbier, Müllerbräu

106	Pils _{F, W}	0,33 l	3,70
107	Helles, _{F, W}	0,50 l	3,90
108	Weißbier _{F, W}	0,50 l	3,90
109	Dunkles Weißbier _{F, W}	0,50 l	3,90
110	Leichtes Weißbier _{F, W}	0,50 l	3,90
111	Dunkles Bier _{F, W}	0,50 l	3,90
112	Alkoholfreies Bier oder Weißbier _{F, W}	0,50 l	3,90
113	Radler _{F, W}	0,50 l	3,80

Prosecco

114	Prosecco Valdo	0,75 l	37,00
-----	----------------	--------	-------

Spirituosen

115	Sambuca 42 %	2 cl	3,80
116	Limoncello 28 %	2 cl	3,80
117	Ramazotti 30 %	2 cl	4,00
118	Averna 29 %	2 cl	4,00
119	Vecchia Romagna 38 %	2 cl	5,00

Vini bianci – offene Weißweine

120	Soave trockener Weißwein, frisch, herzhaft	0,25 l	5,50
121	Pinot Grigio trockener Weißwein	0,25 l	6,50
122	Lugana	0,25 l	7,50
123	Weinschorle	0,50 l	6,50

Vino rossi – offene Rotweine

124	Montepulciano	0,25 l	6,00
125	Primitivo	0,25 l	7,50
126	Cannonau	0,25 l	7,50

Rosati

127	Chiaretto Villa Belvedere	0,25 l	6,00
-----	---------------------------	--------	------

Vini bianci Bottiglia – Flaschenweine

128	Cirò duftiger Weißwein aus Kalabrien	0,75 l	27,00
129	Lugana ein trockener, italienischer Weißwein	0,75 l	28,50
130	Gavi di Gavi	0,75 l	33,50

Vini rosso Bottiglia – Flaschenweine

131	Primitivo	0,75 l	28,50
132	Chianti classico Riserva DOC	0,75 l	27,50
133	Cirò Rosso ein trockener Rotwein aus Kalabrien	0,75 l	28,50

Rose – Flaschenweine

134	Cirò Rosato	0,75 l	29,00
-----	-------------	--------	-------

Grappe – Grappas

135	Grappa classica 38 %	2 cl	4,00
136	Grappa Riserva 40 %	2 cl	5,50

Unsere Speisen enthalten teilweise Zusatzstoffe und Allergene.
Weil wir Fremdprodukte nutzen, müssen wir gemäß der Zusatzstoffverordnung (ZuV) und der Lebensmittelverordnung (LMiV) folgende Zutaten kennzeichnen.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe nach ZuV:

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Schwefeldioxid
- 6 Schwärzungsmittel
- 7 Phosphat
- 8 Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 Süßungsmittel
- 12 Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 Taurin
- 15 Nitritpöckelsalz
- 16 Säuerungsmittel
- 17 Stabilisatoren
- 18 Verdickungsmittel

Kennzeichnungspflichtige Allergene nach LmiV:

- A Eier
- B Sesam
- C Soja
- D Milch
- E Sellerie
- F Getreide (Weizenmehl, Roggenmehl)
- G Senf
- H Fisch
- I Erdnüsse
- J Krebstiere (Krustentiere)
- K Nüsse (Schalenfrüchte)
- L Weichtiere (Mollusken)
- M Schwefeldioxid und Sulfite
- N Lupinen

Kundenhinweis:

Allergene, die eindeutig in den Speisen deklariert wurden, sind nicht mehr explizit gekennzeichnet und aufgeschlüsselt, z. B. Eier, Fische, Meeresfrüchte, Milchprodukte wie Käse oder Sahnesoße usw.

Vielen Dank für Ihren Besuch!
Wir freuen uns, bis zum nächsten Mal!