

**Wir sind davon überzeugt, dass gutes Essen kein Geheimnis ist. Ausgesuchte, qualitativ hochwertige Produkte und größte Sorgfalt und viel Gefühl bei der Zubereitung sind unser Rezept für Ihren guten Appetit. Zudem verzichten wir auf künstliche Zusatzstoffe und bereiten unsere Brühen selber zu.**

## **Aperitif**

70. Prosecco Valdobbiadene D.O.C	0,1l	3,60
71. Bitter Champagner <sup>1</sup>	0,1l	4,40
72. Campari <sup>1</sup>	5cl	4,60
73. Campari Orange <sup>1</sup>	5cl	5,70
74. Martini bianco/rosso <sup>5</sup>	5cl	3,60
75. Fernet Branca <sup>1</sup>	4cl	4,00
76. Ramazotti <sup>1</sup>	4cl	4,20
77. Averna <sup>1</sup>	4cl	4,20
78. Aperol <sup>1</sup>	5cl	4,20
79. Sherry medium/extra dry	5cl	3,50

## **Antipasti**

<b>1. Prosciutto di Parma</b>		7,50
Parmaschinken hauchdünn geschnitten mit Oliven <sup>8</sup>		
<b>2. Caprese con mozzarella di buffala</b>		7,90
Büffelmozzarella DOP mit Tomatenscheiben, nativem Olivenöl und Basilikumblättern		
<b>3. Insalata frutti di mare</b>		7,90
Meeresfrüchtesalat mit hausgemachter Marinade im Raddichioblatt		
<b>4. Scampi alla griglia</b>		10,80
3 große Scampi vom Grill in Knoblauch, Olivenöl und Zitrone mariniert		
<b>5. Carpaccio classico di manzo</b>		10,50
Feinste Rinderfiletscheiben mariniert mit nativem Olivenöl und Limone auf Rocolabeet mit Parmiggianosplittern		
<b>6. Antipasti misti</b>	für 1 Person	9,50
<b>7.</b>	für 2 Personen	16,50

Gemischte Vorspeisenplatte (nach Wunsch vegetarisch)

## **Insalata**

- |  |      |
|--|------|
| <b>8. Insalata mista</b><br>Kleiner bunt gemischter Salat  | 3,90 |
| <b>9. Insalata di Pomodoro</b><br>Tomatensalat mit roten Zwiebeln  | 4,90 |
| <b>10. Insalata mista con Pecorino</b><br>Gemischter Salat mit Schafskäse                                  | 6,90 |
| <b>10. Insalata mista con Tonno</b><br>Gemischter Salat mit Thunfisch                                      | 7,90 |
| <b>12. Insalata di tacchino</b><br>Mit Putenbrustfilet verfeinert mit Pinienkernen und Parmigianosplittern | 7,90 |
| <b>13. Insalata mista con Salmone</b><br>Gemischter Salat mit Lachsfiletstreifen und Kirschtomaten         | 8,20 |
| <b>14. Insalata di rucola e scampi</b><br>Rucolasalat mit gebratenen Scampi und Kirschtomaten              | 9,50 |

**Wir servieren Ihnen die Salate wahlweise mit hausgemachter Balsamicovinaigrette, Limettenvinegraitte oder Kräuterrahmdressing.**

## **Zuppe**

- |   |      |
|---|------|
| <b>15. Minestrone</b><br>Bunte italienische Gemüsesuppe                       | 4,00 |
| <b>16. Passato di Broccoli</b><br>Brokkolicrèmesuppe                          | 4,00 |
| <b>17. Zuppa Il Gattopardo</b><br>Tomatencrèmesuppe mit hausgemachtem Pesto   | 4,50 |
| <b>18. Zuppa di Pesce</b><br>Frische Fischsuppe mit verschiedenen Edelfischen | 6,50 |

## **Pizza**

- |  |      |
|--|------|
| <b>19. Pizza Margherita</b><br>Tomatensauce und Mozzarella                                   | 4,90 |
| <b>20. Pizza Salame e Funghi</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Salami und frische Champignons | 5,90 |

<b>21. Pizza Spinachi</b>	6,50
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch und Gorgonzola	
<b>22. Pizza Tonno e Cippola</b>	6,90
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, und Zwiebelringe	
<b>23. Pizza Napolitana</b>	6,90
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, und Oliven <sup>8</sup>	
<b>24. Pizza Vegetaria</b>	6,90
Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Champignons, Zucchini, Auberginen und frische Tomaten	
<b>25. Pizza Caprese</b>	7,50
Tomatensauce, Mozzarella, frischen Tomatenscheiben und Basilikum	
<b>26. Pizza Quattro Stagioni</b>	8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken <sup>13</sup> , Champignons, Peperoni, Oliven <sup>8</sup> und Ei.	
<b>27. Pizza Scampi e frutti di mare</b>	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Riesengarnelen, Meeresfrüchte und Knoblauch	
<b>28. Pizza Parmina</b>	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola, und Parmesanflocken	

## **Primi Piatti**

<b>29. Spaghetti alla Napoletana</b>	5,50
Mit Tomaten und frischem Basilikum	
<b>30. Spaghetti Aglio, Olio &amp; Pepperoncino</b>	5,90
Mit Knoblauch, Pepperoncini (scharf), Petersilie und fruchtigem Olivenöl	
<b>31. Spaghetti alla Carbonara</b>	7,20
Mit Schinken <sup>13</sup> , Ei und Sahne	
<b>32. Pasta con Ragú alla Bolognese</b>	7,20
Mit Hackfleischsauce <sup>15</sup> nach Bologneser Art	
<b>33. Lasagne al Forno</b>	7,50
Schichtnudeln mit Hackfleisch <sup>15</sup> , Tomaten und Bechamelsauce mit Käse überbacken	
<b>34. Linguine al Pesto</b>	8,50
Mit frischem hausgemachten Basilikumpesto und Pinienkernen	

- |  |       |
|--|-------|
| <b>35. Penne Gattopardo</b>  | 8,90  |
| Mit Filetspitzen, Champignons in einer Rahm-Sahnesauce                       |       |
| <b>36. Penne Filetto Agnelo</b>  | 8,90  |
| Mit würziger Tomatensauce, roten Zwiebeln,<br>Lammfiletstreifen und Rosmarin |       |
| <b>37. Tris di Pasta</b>   | 11,90 |
| ab 2 Personen, je Pers.<br>Drei verschiedene Nudelspezialitäten              |       |

## Secondi Piatti

- |  |       |
|--|-------|
| <b>40. Scaloppine al Limone</b>  | 11,50 |
| Gebratene Schweinefleischscheiben mit frischer Zitronensauce                                 |       |
| <b>41. Scaloppine Caprese</b>  | 12,20 |
| Gebratenes Schweinefleisch mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken                    |       |
| <b>42. Scaloppine Diavolo</b>  | 12,50 |
| Gebratenes Schweinefleisch mit Paprika, Auberginen<br>und Rosmarin in scharfer Tomatensauce  |       |
| <b>43. Petto di Pollo con Spinachi</b>   | 12,50 |
| Gegrillte Hähnchenbrust auf Spinat   |       |
| <b>44. Petto di Pollo al Gorgonzola</b>  | 12,90 |
| Hähnchenbrust in Gorgonzolasauce   |       |
| <b>45. Fegato di Vitello con Cippola</b>   | 12,90 |
| Kalbsleber mit glasig gebratenen Zwiebeln  |       |
| <b>46. Costolette d'agnello alla calabrese</b>   | 13,90 |
| Lammkoteletts auf kalbrische Art<br>(mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven <sup>8</sup> und Paprika) |       |
| <b>47. Filetto maiale al Peppe</b>   | 13,90 |
| Schweinefilet in Pfeffersauce  |       |
| <b>48. Filetto maiale al Funghi</b>  | 14,20 |
| Schweinefilet in Champignon-Rahm-Sauce   |       |
| <b>49. Salmone al Vino Bianco</b>  | 14,20 |
| Knusprig gebratener Lachs auf einer leichten Weißweinsauce                                   |       |
| <b>50. Luccioperca al Limone</b>   | 15,90 |
| Zanderfilet in einer frischen Zitronensauce  |       |
| <b>51. Bistecca alla Griglia</b>   | 16,50 |
| Rumpsteak vom Grill mit gedämpftem Gemüse<br>und Rosmarinkartoffeln                          |       |

**52. Scampi alla Griglia** 17,20  
Gegrillte Scampi auf Mangold

## **Bambini**

**55. Pizza Bambini** 2,80  
Kinderpizza mit Tomaten, Salami und Käse

**56. Spaghetti Bambini** 2,80  
Spaghetti mit Tomatensauce

**57. Spaghetti Bambini Bolognese** 4,50  
Spaghetti mit Ragú Bolognese<sup>15</sup>

**58. Piccola Milanese** 4,80  
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites

## **Dolce**

**60. Tiramisu** 4,00

**61. Panna Cotta** 4,00

**62. Tartufino al Mascarpone** 4,50  
Eistrüffel mit Mascarponeschaum

**63. Zabaione** 5,00

## Prosecco & Champagner

217. Prosecco Valdobbiadene D.O.C	0,11	3,60
218. Prosecco Valdobbiadene D.O.C	0,75l	21,00
219. Champagner Moet Chandon, Brut Imperial	0,75l	65,00
220. Champagner Lanson	0,75l	75,00

## Vino

### Offene Weine

#### **BIANCO** **0,25l** **0,51**

224. Pinot Grigio	3,60	7,00
226. Chardonnay	3,60	7,00
228. Frascati	3,60	7,00
230. Frizzantino	3,60	7,00

#### **ROSSO**

234. Merlot	4,60	9,00
236. Chianti	4,60	9,00
238. Montepulciano	4,20	8,20
240. Lambrusco	3,60	7,00

#### **ROSÉ**

220. Rosé	4,20	8,20
-----------	------	------

## Heiße Getränke

<b>90. Espresso<sup>3</sup></b>	1,90
<b>91. Espresso Macchiato<sup>3</sup></b>	2,00
<b>92. Espresso doppio<sup>3</sup></b>	3,20
<b>93. Kaffee<sup>3</sup></b>	2,20
<b>94. Capuccino<sup>3</sup></b>	2,40

<b>95. Latte Macchiato<sup>3</sup></b>	3,20
<b>96. Café con Panna<sup>3</sup> (mit frischer Schlagsahne)</b>	2,50
<b>97. Café Sirup<sup>1,9</sup> (Vanille-, Makadamia-, ...sirup)</b>	0,30
<b>98. Heiße Schokolade (aus echter Schokolade und Milch)</b>	2,30
<b>99. Tasse Tee (Schwarzer, Kamille, Pfefferminze)</b>	1,90
<b>100. Tasse Tee Harney &amp; Sons</b>	2,50
Handverlesene Tees in Seidensachet	

Alle Kaffeegetränke können auch entkoffeiniert zubereitet werden.

## Softgetränke

	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
101. San Pellegrino	1,90	4,60
103. Selters	1,90	4,60
105. Aqua Panna	1,90	4,60
	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
107. Coca-Cola <sup>1,3</sup>	1,90	3,60
109. Coca-Cola light <sup>1,3,9,10,11</sup>	1,90	3,60
111. Fanta <sup>1,12</sup>	1,90	3,60
113. Sprite <sup>12</sup>	1,90	3,60
115. Fassbrause <sup>1</sup>	1,80	3,20
116. Afri Cola <sup>1,3</sup>	0,2l	1,90
117. Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	2,00
118. Bitter Lemon <sup>4,12</sup>	0,2l	2,00
119. Tonic Water <sup>4</sup>	0,2l	2,00
120. Malztrunk <sup>1</sup>	0,33l	2,20
121. Bionade	0,33l	2,80
	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
123. Apfelsaft direkt naturtrüb,	2,10	3,70
125. Orangensaft, Mangonektar, Sauerkirschnektar, Bananennektar	2,20	3,80
133. Saftschorle	2,00	3,50
135. Tomatensaft	2,50	4,00

## Biere

<b>Fassbier</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
137. Radeberger	2,40	3,00
139. Krusovice-Dunkel	2,50	3,10
141. Schöfferhofer Hefe	2,50	3,20

## Flaschenbier

143. Schöfferhofer Dunkel	0,5l	3,00
144. Schöfferhofer Kristall	0,5l	3,00
145. Schöfferhofer Grapefruit	0,33l	2,60
146. Clausthaler Alkoholfrei	0,33l	2,20
147. Schöfferhofer alkoholfrei	0,5l	3,10
148. Berliner Weiße	0,33l	2,50

## Spirituosen

150. Vecchia Romagna, Brandy <sup>1</sup>	2cl	3,30
151. Grappa Hausmarke	2cl	3,00
152. Grappa Tradizione Nonino 41°	2cl	3,60
153. Grappa Vuisinar Riserva Nonino	2cl	4,60
155. Vodka Alpha Noble	2cl	3,50
156. Vodka Russian Standard	2cl	3,00
157. Finsbury Gin 47%	2cl	3,50
158. Glenmorangie Single Malt Scotch Whiskey <sup>1</sup>	2cl	4,00
159. Glennfiddich Single Malt Scotch Whiskey <sup>1</sup>	2cl	4,00
175. Amaretto di Saronno <sup>1</sup>	4cl	4,80
176. Sambuca Molinari	4cl	4,80
177. Baileys Irish Cream <sup>1</sup>	4cl	4,80
178. Tequila <sup>1</sup>	2cl	3,00

## Cocktails

185. Caipirinha	5,00
186. Mojito	5,00
187. Red Mojito	5,00
188. Pina Colada	5,00

1)mit Farbstoff, 2)mit Konservierungsstoffen, 3)Koffeinhaltig, 4)Chininhaltig, 5)geschwefelt, 6)mit Phosphat, 7)mit Milcheiweiß, 8)geschwärzt, 9)mit Süßungsmitteln, 10)enthält eine Phenylalaninquelle, 12)mit Antioxidationsmitteln, 13)Formfleisch (aus Schulterteilen



zusammengefügt) 14)mit Geschmacksverstärker, 15)hergestellt mit fein zerkleinertem  
Fleisch, 16)mit Taurin, 17)genetisch verändert

Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.