

# SPEISEN

## ANTIPASTI

<b>201 Bruschetta</b>	<b>7,20 €</b>
Knusprig geröstetes Brot mit Knoblauch in Olivenöl und marinierten Tomaten	
<b>202 Caprese</b>	<b>9,00 €</b>
Tomaten, Mozzarella mit frischem Basilikum	
<b>203 Verdure Grigliate (kalt serviert)</b>	<b>10,80 €</b>
Gegrilltes- und Ofengemüse mit Olivenöl-Dressing und Oliven	
<b>204 Carpaccio di Bresaola</b>	<b>13,40 €</b>
Luftgetrockneter Rinderschinken aus der Keule, eingelegt in Zitronen-Olivenöl-Dressing, Rucola	
<b>205 Antipasto della Casa</b>	<b>14,90 €</b>
Eine feine Auswahl an italienischen Antipasti	

## INSALATA

<b>301 Gemischter Salat</b>	<b>5,90 €</b>
<b>302 Großer gemischter Salat</b>	<b>8,20 €</b>
<b>303 Leggera</b>	<b>14,50 €</b>
Großer gemischter Salat mit zarten Putenstreifen und Pinienkernen	
<b>304 Primavera</b>	<b>14,50 €</b>
Großer gemischter Salat mit Thunfisch auf Zwiebelringen und frisch gehobeltem Parmesan	
<b>305 Bufalina</b>	<b>14,50 €</b>
Großer Salatteller, garniert mit Büffelmozzarella, Cocktailltomaten und Basilikum	
<b>306 Manzo</b>	<b>17,50 €</b>
Großer gemischter Salat mit Rinderhüftstreifen, gegrilltem Gemüse und frisch gehobeltem Parmesan	

## PASTA

Gegen einen Aufpreis von 2€ kann Ihre Pasta auch mit Dinkelmehl oder glutenfrei zubereitet werden.

Unsere Spaghetti, Penne und Pappardelle werden mit Parmesan serviert. Extra Parmesan kostet 1€.

<b>401 Spaghetti Aglio e Olio</b>	<b>9,80 €</b>
Nudeln mit Knoblauch und Olivenöl, Parmesan - scharf	
<b>402 Penne Pomodoro</b>	<b>9,90 €</b>
Nudeln in einer Tomatensauce nach Omas bewährter Rezeptur, Parmesan	
<b>403 Penne all' Arrabiata</b>	<b>10,90 €</b>
Nudeln in einer Tomatensauce mit Oliven, Parmesan - scharf	
<b>404 Penne ai Quattro Formaggi e Rucola</b>	<b>13,90 €</b>
Nudeln in einer feinen Vierkäsesauce, Parmesan	
<b>405 Spaghetti Amatriciana</b>	<b>12,60 €</b>
Nudeln in einer Speck-Tomatensauce, Parmesan	
<b>406 Spaghetti alla Bolognese</b>	<b>12,60 €</b>
Nudeln in einer Hackfleisch-Tomatensauce, Parmesan	
<b>407 Tagliatelle ai Gamberetti</b>	<b>17,50 €</b>
Hausgemachte Bandnudeln mit Zucchini und Garnelen in einer feinen Tomaten-Sahnesauce	
<b>408 Pappardelle al Manzo</b>	<b>17,50 €</b>
Hausgemachte Bandnudeln mit Rindfleischragout, Rosmarin in einer feinen Rotwein-Tomatensauce, Parmesan	

## CARNE

<b>501 Fettina di Tacchino alla Griglia</b>	<b>16,50 €</b>
Gegrilltes Putenschnitzel mit hausgemachten aromatisierten Bratkartoffeln	
<b>502 Piccata Milanese</b>	<b>23,90 €</b>
Kalbsschnitzel paniert mit Ei und Parmesan mit Spaghetti Pomodoro	
<b>503 Saltimbocca</b>	<b>24,90 €</b>
Kalbsschnitzel in Salbeisauce, garniert mit Parmaschinken und Rosmarin-Kartoffeln	
<b>504 Tagliata di Manzo</b>	<b>26,50 €</b>
Entrecôte (mit Fettague) gegrillt mit Meersalz und tranchiert auf Rucolabett, garniert mit Parmesanstreifen	

## PIZZA

Gegen einen Aufpreis von 2€ können alle Pizzen mit 90% Bio-Dinkelmehl oder für 3€ mit Büffelmozzarella zubereitet werden.

<b>601 Margherita</b>	<b>9,50 €</b>
Mozzarella und Basilikum treffen auf unsere feine Tomatensauce	
<b>602 Salame</b>	<b>10,50 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Salami <sup>6,8</sup>	
<b>603 Napoli</b>	<b>10,50 €</b>
Kapern, Sardellen, Oliven und Mozzarella auf Tomatensauce	
<b>604 Piccante</b>	<b>11,00 €</b>
Scharfe Salami <sup>6,8</sup> , Mozzarella, scharfes Öl, Tomatensauce	
<b>605 Prosciutto e Funghi</b>	<b>11,00 €</b>
Schinken <sup>6,7</sup> , Champignons, Mozzarella und Tomatensauce	
<b>606 Tonno e Cipolla</b>	<b>11,50 €</b>
Thunfisch, Zwiebeln, Mozzarella und Tomatensauce	
<b>607 Quattro Stagioni</b>	<b>11,50 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Paprika, Sardellen, Salami <sup>6,7</sup>	
<b>608 Bolognese</b>	<b>12,50 €</b>
Hackfleischragout, Grana Padano D.O.P	
<b>609 Parmigiana</b>	<b>12,50 €</b>
Auberginen, Grana Padano D.O.P, Tomatensauce und frisches Basilikum	
<b>610 Siciliana</b>	<b>12,50 €</b>
Tomatensauce, Oliven, Sardellen, angebratene Zwiebeln, Parmesan	
<b>611 Federica</b>	<b>13,40 €</b>
Gorgonzola, Grana Padano D.O.P., Mozzarella, Mascarpone	
<b>612 Vegetariana</b>	<b>13,40 €</b>
Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, Oliven, Champignons, Cocktailltomaten, Mozzarella	
<b>613 Aurelia</b>	<b>14,90 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesanstreifen, Cocktailltomaten und Rucola	
<b>614 Miriana</b>	<b>15,90 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio Käse, luftgetrockneter Rinderschinken, gebratene Champignons, Rucola	

<b>615 Gloria</b>	<b>17,50 €</b>
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Zucchini, Rucola, Rotgarnelen, Cocktailltomaten	

## DESSERT

<b>701 Tiramisù</b>	<b>6,90 €</b>
Mascarpone, Sahne, Löffelbiskuits, Likör, Espresso	
<b>702 Pannacotta</b>	<b>6,50 €</b>
Italienisches Dessert aus Rahm an Waldbeeren-Balsamicodressing	

# GETRÄNKE

## CAFFÈ & LATTE, CIOCCOLATA

<b>001 Tasse Kaffee</b>	<b>2,70 €</b>
<b>002 Cappuccino</b>	<b>3,40 €</b>
<b>003 Tasse Milchkaffee</b>	<b>3,30 €</b>
<b>004 Espresso</b>	<b>2,60 €</b>
<b>005 Espresso mit Milchschaum</b>	<b>2,80 €</b>
<b>006 Doppelter Espresso</b>	<b>4,00 €</b>
<b>007 Latte Macchiato</b>	<b>3,80 €</b>
<b>008 Latte Macchiato</b>	<b>4,30 €</b>
mit doppeltem Espresso	
<b>009 Tasse Milchsokolade</b>	<b>3,20 €</b>

## TEE

<b>031 Earl Grey</b>	<b>2,60 €</b>
Schwarzer Tee, herbaromatisch, erfrischend, tiefgolden	
<b>032 Grüner Tee</b>	<b>2,60 €</b>
Vanilleduftig, aromatisch, grüngolden	
<b>033 Kamillenkräuter</b>	<b>2,60 €</b>
Kamillenduftig, helle Kräutertasse	
<b>034 Pfefferminztee</b>	<b>2,60 €</b>
Aromatisch, mit einer „pfeffrigen“ Schärfe	

## SOFTDRINKS, SÄFTE & SAFTSCHORLEN

<b>040 Tafelwasser</b>	<b>0,3l 2,70 €</b>	<b>0,4l 3,30 €</b>
<b>041 San Pellegrino</b>	<b>0,25l 3,00 €</b>	<b>0,5l 4,30 €</b>
<b>042 Acqua Panna</b>	<b>0,25l 3,00 €</b>	<b>0,5l 4,30 €</b>
Stilles Wasser		
<b>043 Coca Cola<sup>1,3</sup></b>	<b>0,3l 3,20 €</b>	<b>0,4l 4,00 €</b>
<b>044 Coca Cola light<sup>1,3,4,9</sup></b>	<b>0,3l 3,20 €</b>	<b>0,4l 4,00 €</b>
<b>045 Fanta<sup>1,6</sup></b>	<b>0,3l 3,20 €</b>	<b>0,4l 4,00 €</b>
<b>046 Sprite</b>	<b>0,3l 3,20 €</b>	<b>0,4l 4,00 €</b>
<b>047 Spezi<sup>1,3,6</sup></b>	<b>0,3l 3,20 €</b>	<b>0,4l 4,00 €</b>
<b>048 Eistee<sup>6</sup></b>	<b>0,3l 3,20 €</b>	<b>0,4l 4,00 €</b>
<b>049 Sanbitter/Crodino</b>	<b>0,1l 3,00 €</b>	
<b>050 Säfte/Schorlen</b>	<b>0,3l 3,20 €</b>	<b>0,4l 4,00 €</b>
Orangen- u. Apfelsaft, Johannisbeernektar		

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## BIERE (FÜRSTENBERG)

<b>061 Pils</b>	<b>0,3l 3,30 €</b>	<b>0,4l 4,10 €</b>
<b>062 Hefeweizen Hell</b>		<b>0,5l 4,30 €</b>
<b>063 Kristallweizen</b>		<b>0,5l 4,30 €</b>
<b>064 Pils Alkoholfrei</b>	<b>0,33l 3,30 €</b>	
<b>065 Hefeweizen Alkoholfrei</b>		<b>0,5l 4,30 €</b>

## APERITIVI

<b>071 Martini Bianco, Rosso, Extra Dry</b>	<b>5cl 4,00 €</b>
<b>072 Aperol<sup>1</sup></b>	<b>4cl 4,50 €</b>
<b>073 Campari<sup>1</sup></b>	<b>4cl 4,50 €</b>
<b>074 Glas Prosecco</b>	<b>0,1l 4,10 €</b>

## OFFENE WEINE - BIANCO - ROSE

<b>081 Weißweinschorle</b>	<b>0,3l 4,00 €</b>
<b>082 Cerasuolo Rose</b>	<b>0,2l 5,20 €</b>
<b>083 Chardonnay, Cortegiara</b>	<b>0,2l 5,50 €</b>
<b>084 Pinot Grigio, Cortegiara</b>	<b>0,2l 5,50 €</b>

## OFFENE WEINE - ROSSO

<b>091 Rotweinschorle</b>	<b>0,3l 4,00 €</b>
<b>092 Hauswein</b>	<b>0,2l 5,50 €</b>
<b>093 Sangiovese Tre Re</b>	<b>0,2l 5,60 €</b>
<b>094 Montepulciano</b>	<b>0,2l 6,00 €</b>

## DIGESTIVI & GRAPPA

<b>111 Sambuca</b>	<b>4cl 3,70 €</b>
<b>112 Amaretto<sup>1</sup></b>	<b>4cl 3,70 €</b>
<b>114 Averna</b>	<b>4cl 3,70 €</b>
<b>115 Ramazzotti</b>	<b>4cl 3,70 €</b>
<b>116 Limoncello</b>	<b>4cl 3,70 €</b>
<b>117 Vecchia Romagna</b>	<b>4cl 4,20 €</b>
<b>118 Gaiarine Chianti Grappa</b>	<b>2cl 3,60 €</b>
<b>119 Fumé Prosecco Barrique Grappa</b>	<b>2cl 4,80 €</b>
<b>120 Nonino Grappa 4l</b>	<b>2cl 5,00 €</b>

## LONGDRINKS & COCKTAILS

<b>131 Campari<sup>1</sup> Soda, Orange</b>	<b>4cl 4,80 €</b>
<b>133 Aperol<sup>1</sup> Prosecco</b>	<b>4cl 5,50 €</b>
<b>134 Havana Club Cola<sup>1,3</sup>, 7 Jahre</b>	<b>4cl 7,20 €</b>
<b>135 Mojito</b>	<b>7,450 €</b>
Havana Rum, Limetten, Puderzucker, Minze, Sodawasser	
<b>136 Aperol Spritz</b>	<b>6,90 €</b>
Aperol <sup>1</sup> , Prosecco, Soda	
<b>137 Hugo</b>	<b>6,90 €</b>
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limetten	