

## ANTIPASTINI / kleine Vorspeisen

BRUSCHETTA	geröstetes Weißbrot m/ Tomaten & Paprika	5
CAPRESE	Büffelmozzarella, Tomate & Basilikum	5,8
CARPACCIO ANATRA	v/ geräucherter Barbarieente m/ Rucola & Obst	8,7
CARPACCIO	Carpaccio vom Rind m/ Zitrone & Olivenöl	6,9
VITELLO TONNATO	Kalbfleisch m/ Thunfischsauce & Kapern	7,5
INSALATA DI MARE	Oktopus <sup>3</sup> , Calamari <sup>3</sup> & Shrimps m/ Öl & Zitrone	9,9
ANTIPASTO MISTO	vegetarischer Vorspeisenteller	9,5 / 13,5 / 17,5
CARCIOFI GRIGLIATI	Artischocken vom Grill	6,9
CARPACCIO PESCE	Carpaccio v/ Seeteufel, Schwert- & Thunfisch	16,5

## SALATE Dressings: Balsamico / Zitrone-Limette

PICCOLA	kleiner, gemischter Salat	3,9
TACCHINO	gemischter Salat m/ gegrillter Putenbrust, Äpfeln & Walnuss	10
FILETTO	Rucolasalat m/ Rinderfilet, Kirschtomaten & Parmesan <sup>1,5</sup>	16
GUSTOSA	gemischter Salat m/ gebackenen Kichererbsen & Gorgonzolaraspeln	10,5

## SUPPEN

POMODORO	klassische Tomatensuppe	5,5
MINISTRONE	hausgemacht m/ frischem Gemüse	6,2

**P I Z Z A / ca. 32 cm**

speciale

MELANZANA	m/ gegrillten Auberginen, Babytomaten, Rucola, Parmesan <sup>1,5</sup>	10,5
CALZONE (gefüllt)	m/ Blattspinat, Ricotta, Kirschtomaten	10
RUSTICA	m/ Parmaschinken <sup>1,3,4</sup> , gewürfelten Tomaten, Rucola, Parmesan <sup>1,5</sup>	12
DIAVOLA	m/ scharfer Salami <sup>1,3,4</sup> , Kirschtomaten	10
BUFALINA	m/ Büffelmozzarella, Bresaola <sup>1,3,4</sup> , Tomaten, Radicchio	12
SCAMPI	m/ Scampi, Kirschtomaten, Rucola	13
VULCANO	m/ scharfer Salami <sup>1,3,4</sup> , Artischocken, Oliven <sup>3,6</sup> & Peperoni	10,5
QUATTRO AMICI	m/ Schinken <sup>1,3,4,11</sup> , Champignons <sup>12</sup> , Peperoni, Artischocken	11
TARTUFATA	m/ Trüffelsalami <sup>1,3,4</sup> & Kirschtomaten	11,5

normale

MARGHERITA	m/ Sugo & Mozzarella	6,5
Extra Zutaten	Knoblauchöl / olio piccante / Peperoncino	0,5
	fr. Tomaten / Kirschtomaten / Peperoni / Rucola Artischocken / Champignons / Paprika / Kapern <sup>3</sup> Auberginen / Ananas / Basilikum / Oliven <sup>3,6</sup>	1
	Auberginen / Parmesan / scharfe Salami / Spinat Schinken / Salami / Sardellen / Thunfisch /	2
	Parmaschinken / Trüffelsalami / Bresaola / Büffelmozzarella / Gorgonzola	3
	Scampi	4

P A S T A / Pasta hausgemacht / Spaghetti von deCecco / alle m/ Parmesan

Klassiker

AGLIO & OLIO	Spaghetti in Knoblauch & Öl m/ Chili & Petersilie	8,6
NAPOLETANA	Spaghetti m/ klassischer Tomatensauce	8,6
CARBONARA	Spaghetti m/ Speck <sup>1</sup> , Ei & Parmesan <sup>1,5</sup>	9,2
VONGOLE VERACI	Spaghetti m/ Venusmuscheln, frischen Tomaten & Weißwein	15,5

Vegetarisch

VERDI	Tagliatelle m/ Brokkoli, Champignons, Paprika, Zucchini & Lauch	12
PORCINI	Tagliatelle m/ Steinpilzen & frischen Tomaten	13
ALLA NORMA	Maccheroncini m/ Tomaten, Auberginen, Ricotta & Basilikum	11,6
RIPIENA	gefüllt m/ Steinpilzen in Pilzsauce <sup>11</sup> & Rucola	15,6
TARTUFO BIANCO	Tagliolini m/ weißem Alba Trüffel & Parmesan	23,5

Fisch & Fleisch

SCAMPI	Tagliolini m/ Scampi <sup>3</sup> , Langustine <sup>3</sup> , & Kirschtomaten in Weißweinsauce <sup>11</sup>	15,2
CALVADOS	Tagliatelle m/ Rinderfilet, Walnuss & frischen Äpfeln in Rotwein-Calvadoslikörsauce <sup>11</sup>	15,2
CINGHIALE	Pappardelle m/ Wildschweinragout & Marsalawein	14,5
CERVO	Pappardelle m/ Hirschragout & Chiantisauce <sup>11</sup>	14,5
LIMONE	Tagliatelle m/ gegrilltem Thunfisch an Zitronensauce	16,5

## R I S O T T O

ROSSO	Rote-Bete-Risotto m/ Lachs vom Grill	13
TREVIGIANO	m/ Rinderfilet, Radicchio & Walnüssen	17,5

## F I S C H & F L E I S C H

AL LIMONE	Schweineschnitzelchen in Zitronensauce m/ Tagliatelle	14,9
	Kalbsschnitzelchen in Zitronensauce m/ Tagliatelle	16,9
ROMANA	Schweineschnitzelchen m/ Parmaschinken & Salbei, in Weißweinsauce <sup>11</sup> & Caponata	16,9
	Kalbsschnitzelchen m/ Parmaschinken & Salbei, in Weißweinsauce <sup>11</sup> & Caponata	18,9
AI FERRI	250gr.Roastbeef v/ Grill m/ Rosmarinkartoffeln	17
BRANZINO GRIGLIA	ganzer Wolfsbarsch ca.600gr.v/ Grill m/ Spinat	22
CALAMARI GRIGLIA	Loligo Babycalamari v/ Grill m/ Kartoffeln	18,5
TONNO GRIGLIA	Yellowfin Thunfischsteak v/ Grill m/ Caponata	23,5
SPADA GRIGLIA	Schwertfischsteak v/ Grill an Zitronensauce & Caponata	19

**B E I L A G E N / zu Fisch & Fleisch / nur zu Hauptgängen**

<b>PATATE AL ROSMARINO</b>	Rosmarinkartoffeln	3,6
<b>SPINACI</b>	gedünsteter Spinat m/ Knoblauch & Öl	3,6
<b>FAGIOLINI</b>	grüne Bohnen m/ Knoblauch, Olivenöl & Salbei	3,6
<b>CAPONATA</b>	Gemüsepfanne m/ Auberginen, Zucchini, Paprika, Rosinen & Kartoffeln	5,5

**S Ü S S E S**

<b>PANNA COTTA</b>		4
<b>TIRAMISÚ</b>		4
<b>TARTUFO AL LIMONCELLO</b>		6
<b>SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO</b>		6,9
<b>SEMIFREDDO</b>		6
<b>TORTE VARIE</b>	Kuchen nach Wahl, aus der Vitrine	3,9

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso*	1,9
Espresso Macchiato*	2,2
Espresso Doppio*	3,3
Espresso Doppio Macchiato*	3,5
Espresso Corretto*	3,8
m/ Vecchia Romagna oder Grappa	
Caffè Crema*	2,5
Cappuccino*	2,9
Latte Macchiato*	3,3
Heiße Schokolade	3,3
Heiße Milch m/ Honig	3,3
Chai Latte	3,5
Tasse Tee**	
Schwarz / Pfefferminz / Kräuter / Früchte / Rooibos Sahne-Karamell	2,9
m/ Sahne	+ 0,6
m/ Sirup: Kokos, Karamell, Mandel oder Vanille	+ 0,6

## KALTE GETRÄNKE

Tafelwasser 0,4 l	2,5
San Pellegrino / Acqua Panna 0,25 l / 0,75 l	2,5 / 5,9
Coca Cola <sup>14</sup> / Coca Cola light <sup>13,14</sup> / Fanta <sup>14</sup> / Sprite / Spezi <sup>14</sup> 0,2 l / 0,4 l	2,8 / 3,7
trüber Apfel / Orange / Ananas / Maracuja / Rhabarber Kirsch / Johannisbeere 0,2 l / 0,4 l	2,8 / 4,3
als Schorle 0,2 l / 0,4 l	2,8 / 3,7
Oransoda / Lemonsoda <sup>14</sup> 0,33 l	3,8

## BIERE

Chiemseer Helles 0,5 l	3,6
Paulaner Alkoholfreies Helles 0,5 l	3,6
Hacker Pschorr Dunkles 0,5 l	3,6
Thurn & Taxis Roggen 0,5 l	3,6
Hacker Pschorr Radler 0,5 l	3,6
Fürstenberg Pils 0,33 l	3,2
Paulaner Weizen 0,5 l	3,6
Paulaner Dunkles Weizen 0,5 l	3,6
Paulaner Leichtes Weizen 0,5 l	3,6
Paulaner Alkoholfreies Weizen 0,5 l	3,6

## A P E R I T I V I

Sanbitter <sup>14</sup> , alkoholfrei / Crodino <sup>14</sup> , alkoholfrei 0,2 l	2,8
Prosecco Sperandio Millesimato, Extra Dry, 0,1 l	3,9
Spritz Frizzante, Aperol <sup>14</sup> , Mineralwasser & Orange	5,9
Hugo Frizzante, Minze, Holunderblütensirup & Mineralwasser	6,5
Rosato Mio Frizzante, Basilikum, Ramazzotti Rosato & Mineralwasser	6,5
Weißweinschorle 0,25 l / 0,5 l m/ oder o/ Rosmarin	3,9 / 6,8
Campari / Soda oder orange <sup>14</sup>	6,5

## D I G E S T I V I

2 cl

Grappa Friulia	3,5
Grappa Stravecchia	4,8
Grappa Bis Cabernet Sauvignon	4,8
Limoncello	3,5
Vecchia Romagna	3,9

4 cl

Amaro del Capo	4
Averna / Cynar / Ramazzotti / Sambuca	3,9
Martini bianco / rosso / extra dry	4,2



## W E I N E

### Weiß

#### LUGANA „IL LUGANA“

2015 Azienda Pasini San Giovanni, Lombardei, DOC  
frisch verführerisch / fruchtig / einladend elegant

0,1 l / 0,2 l	4 / 7,9
0,5 l / 0,75 l	19 / 27

#### PASSERINA „FAVOLA“

2015 Marchesi de` Cordano, Abruzzen, IGP  
goldgelbe Farbe / weich & rund / mineralisch

0,1 l / 0,2 l	3,9 / 7,2
0,5 l / 0,75 l	16,5 / 24

#### ROERO ARNEIS

2015 Azienda Agricola De Marie, Piemont, DOCG  
aromenreich / vollmundig / leicht würzig

0,1 l / 0,2 l	3,7 / 6,8
0,5 l / 0,75 l	14,5 / 20

#### KEBRILLA GRILLO „TERRE SICILIANE“

2015 Cantine Fina, Sizilien, IGT  
sizilianisches Temperament / fruchtig & intensiv / Passionsfrucht

0,1 l / 0,2 l	3,9 / 7,2
0,5 l / 0,75 l	16,5 / 24

#### I GELSI BIANCO

2015 Azienda Statti, Kalabrien, IGT  
zitrusfrische, feinwürzig & leicht / satt & vollmundig

0,1 l / 0,2 l	3,2 / 5,7
0,5 l / 0,75 l	13 / 18,5

Rosé

I GELSI ROSATO

2015 Azienda Statti, Kalabrien, IGT

rassiger Rosé / volle Frucht / Himbeer & Erdbeer / ausdrucksstark

0,1 l / 0,2 l

3,2 / 5,7

0,5 l / 0,75 l

13 / 18,5

Rot

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA

2014 Ripasso della Valpolicella, Venetien, DOC  
Powerwein / intensive Frucht / mächtig & kräftig /  
rote Beeren, Tabak & Schokolade

0,1 l / 0,2 l 4 / 7,9  
0,5 l / 0,75 l 19 / 27

SALICE SALENTINO „1962 SAN DONACI“

2014 Cantina Paolo Leo, Apulien, IGP  
intensiv / kräftig & satt / mediterrane Gewürze

0,1 l / 0,2 l 3,5 / 6,5  
0,5 l / 0,75 l 14,5 / 20

PRIMITIVO DI MANDURIA „1962 SAN DONACI“

2014 Cantina Paolo Leo, Apulien, DOP  
charaktervoll, aber samtig / intensive Fruchtaromen

0,1 l / 0,2 l 3,5 / 6,5  
0,5 l / 0,75 l 14,5 / 20

CARO MAESTRO Merlot/Cabernet Sauvignon

2010 Cantine Fina, Sizilien, IGT  
zwei Jahre Barrique & acht Monate flaschengereift /  
kräftiger Powerwein / feine Tannine / satt & mächtig

0,1 l / 0,2 l 4,9 / 8,8  
0,5 l / 0,75 l 23 / 36

### Zusatzstoffe

- 01 m/ Konservierungsstoff
- 03 m/ Antioxidationsmittel
- 04 m/ Nitritpökelsalz & Nitrat
- 05 italienischer Hartkäse Grana Padano
- 06 geschwefelt
- 11 m/ Phosphat
- 12 frische Egerlinge
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 m/ Farbstoff
  
- \* koffeinhaltig
- \*\* teeinhaltig