



Liebe Gäste!

Wir heißen Sie in unserem Lokal herzlich willkommen.

*Genießen Sie unsere reichhaltige Auswahl an Spezialitäten,
die wir mit viel Liebe und Sorgfalt für Sie zubereiten.*

*Alle Gerichte werden für Sie frisch zubereitet.
Bitte haben Sie Verständnis, falls es etwas länger dauert.*

*Für besondere Anlässe steht Ihnen eine Galerie
von bis zu 25 Personen zur Verfügung.*

*Wir freuen uns über Ihren Besuch
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*

Warme Küche

<i>Dienstag bis Samstag von</i>	<i>11.30 bis 14.30 Uhr</i>
<i>und von</i>	<i>17.30 bis 22.30 Uhr</i>
<i>Sonntag von</i>	<i>11.30 bis 14.30 Uhr</i>
<i>und von</i>	<i>17.30 bis 22.00 Uhr</i>

Montag Ruhetag

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Aperitífs

			Euro
379	Crodíno*	10 cl	3,50
380	Bitter Fabbri*	10 cl	3,50
381	Campari Bitter*	4 cl	4,00
382	Campari Orange*	10 cl	6,00
383	Campari Soda*	10 cl	5,50
384	Sherry Medium	5 cl	5,00
385	Sherry Dry	5 cl	5,00
386	Martini Bianco	5 cl	5,00
387	Martini Rosso	5 cl	5,00
388	Martini Oro	5 cl	5,00
389	Glas Champagner	10 cl	9,00
390	Glas Prosecco	10 cl	4,60
391	Aperitivo Rosato	20 cl	5,80
392	Spritz*	20 cl	5,80
393	Hugo	20 cl	5,80
394	Prosecco Aperol*	10 cl	4,60
395	Prosecco con Fragolino	10 cl	5,20
396	Cynar	4 cl	5,00

* Farbstoff

Antipasti

30	Antipasto Italia
30	Antipasto Italia
31	Vitello Tonnato
32	Zucchini Fritti
33	Prosciutto Parma
34	Prosciutto e Melone
35	Carciofi Romani
36	Olive Verdi Jumbo
37	Lumache al Forno
38	Carpaccio Cipriani
39	Mozzarella di Bufala

Vorspeisen

		Euro
	gemischter Vorspeisenteller für 1 Per.	9,50
	gemischter Vorspeisenteller für 2 Per.	17,50
	Vitello Tonnato	11,80
	Frittierte Zucchini	7,80
	Parma Schinken	9,80
	Parma Schinken und Melone	9,50
	Artischocken in Öl	8,50
	grüne Jumbo Oliven	5,80
	Weinbergsschnecken	8,50
	Rindercarpaccio mit Sellerie und Parmesan	11,80
	Büffel Mozzarella mit Tomaten	9,70

Pesce

40	Insalata Mare
41	Cocktail di Gamberetti
42	Octopuscarpaccio
43	Carpaccio di Salmone
44	Tris di Carpaccio
45	Cocktail di granchio e avocado

Fisch

	Meeresfrüchtesalat	12,70
	Scampi Cocktail	9,50
	Octopuscarpaccio	12,80
	Lachs Carpaccio	11,80
	dreierlei Fischcarpaccio	14,70
	Flusskrebs-Avocado- Cocktail	12,80

Minestre

49	Crema di Spinaci
50	Minestrone
51	Pastina in brodo
52	Tortellini in brodo
54	Crema di Patate
56	Crema di Pomodoro
57	Zuppa di Cipolle
58	Zuppa di Gamberetti
59	Zuppa di Pesce

Suppen

	Spinat Cremesuppe	5,00
	Gemüsesuppe	5,00
	Nudelsuppe	4,20
	Kraftbrühe mit Tortellini	5,00
	Kartoffelcremesuppe	4,80
	Tomatensuppe	4,80
	Zwiebelsuppe	5,70
	Krabbensuppe	8,50
	frische Fischsuppe	15,70

Farínaceí

Spaghetti

- 60 Napoli
- 61 Bologna
- 62 Carbonara
- 63 Aglio e Olío
- 64 Amatriciana

- 65 Calabrese
- 66 Pizzaiola
- 67 Tonno
- 68 Vongole Veraci
- 69 Marinara

Teigwaren

Spaghetti

- mit Tomatensoße 7,50
- mit Hackfleischsoße 8,90
- mit Speck und Ei 8,70
- mit Knoblauch und Öl 7,50
- mit Speck, Zwiebeln und Tomatensoße 9,20
- mit scharfer Tomatensoße, Schinken* und Sahne 8,20
- mit scharfer Tomatensoße, Oliven, Sardellen, Kapern 9,40
- Thunfisch und Zwiebeln 11,30
- mit frischen Venusmuscheln 13,50
- mit frischen Meeresfrüchten 16,70

Euro

Gnocchi

- 71 Sorrentina
- 72 Gorgonzola
- 73 Al Forno
- 77 Gnocchi agli Spinaci
- 78 Gnocchi al Salmone
e Porcini

Kartoffel-Mehlnudeln

- mit Mozzarella, Basilikum und Tomatensoße 9,40
- mit Gorgonzolakäse 9,90
- mit Bolognese und Käse überbacken 9,40
- in Spinatrahmsauce 9,40
- mit Lachs und Steinpilze 13,90

* Hinterschinken

Zutaten: Schweinefleisch, Wasser, Salz, Stärken, Milchproteine, Speisegelatine
Dextrose, Geliermittel: E407 Aromen, Antioxidationsmittel: E 301, Konservierungsstoff: E 250

Auf Wunsch erhalten Sie auch andere Nudelsorten.

Farinacei *Teigwaren*

Pennette *Stiftnudeln*

			<i>Euro</i>
79	<i>Boscaiola</i>	mit Champignons, Rinderfiletspitzen und grünem Pfeffer	13,70
80	<i>Quattro Formaggi</i>	mit 4 Käsesorten	9,00
81	<i>Arrabbiata</i>	mit scharfer Tomatensoße	8,30

Tagliatelle *Bandnudeln*

82	<i>alla Panna</i>	mit Schinken* und Sahne	8,90
83	<i>Ciociarara</i>	mit Schinken*, Erbsen und Champignons	9,20
75	<i>Ai Porcini</i>	mit Steinpilzen	11,40
89	<i>Salmone</i>	mit Lachs	11,40

Tortelloni *Tortelloni*

84	<i>al Gorgonzola</i>	in Gorgonzolasoße	9,90
85	<i>Alla Panna</i>	mit Schinken* in Sahnesoße	9,20
86	<i>Calabrese</i>	mit scharfer Tomatensoße, Schinken* und Sahne	9,40
87	<i>Rusticana</i>	in Rosewein flambiert mit Tomatensoße und Sahne	9,20
76	<i>Monzese</i>	mit pikanter Salsiccia in Currysoße	9,90
88	<i>Tris di Paste</i>	Drei verschiedene Nudelsorten mit drei verschiedenen Soßen (Spinatrahm-, Gorgonzola- und Arrabbiata-Soße)	14,40

* *Hinterschinken*

Zutaten: Schweinefleisch, Wasser, Salz, Stärken, Milchproteine, Speisegelatine

Dextrose, Geliermittel: E407 Aromen, Antioxidationsmittel: E 301, Konservierungsstoff: E 250

Auf Wunsch erhalten Sie auch andere Nudelsorten.

Specialità Al Forno

Spezialitäten mit Käse überbacken

		Euro
90	Lasagne	Lasagne mit Hackfleisch und Béchamel 9,50
92	Tortelloni	Tortelloni in Schinken*-Sahnetomatensauce 9,80
94	Pennette	Rohrnudeln in Schinken*-Sahnetomatensauce 9,20
95	Tris al forno	Tris di Pasta in Schinken*-Sahnetomatensauce 9,50
96	Melanzane	Auberginen überbacken mit Tomatensauce 9,80
97	Misto di Verdure	verschiedene Gemüsesorten überbacken 9,50

Risotto

Reisgerichte

99	Marinara	mit frischen Meeresfrüchten 16,70
100	al Curry e Tacchino	mit Curry und Putenstreifen 11,00
101	alla Milanese	in Safransauce 11,00
102	ai Funghi Misti	mit gemischten Pilzen 11,00
103	al Parmigiano	mit Parmesan 11,80
104	alle Verdure	mit Gemüse 11,00

Insalate

Salate

106	Piccola Verde	kleiner grüner Salat mit Zwiebel 3,50
107	Piccola Mista	kleiner gemischter Salat mit Zwiebel 4,50
108	Fagioli e Tonno	mit Bohnen, Thunfisch und Zwiebel 8,20
109	di Cetrioli	Gurkensalat mit Zwiebel 4,90
110	Verde	grüner Salat mit Zwiebel 4,40
111	Mista	gemischter Salat mit Zwiebel 6,00
112	di Pomodori	Tomatensalat mit Zwiebel 4,90
113	di Rucola	Rucolasalat mit Tomaten, Parmesan und Zwiebel 8,40
114	Capricciosa	gemischter Salat mit Schinken* und Käse 8,60
115	Rusticana	Großer gemischter Salat mit Schinken*, Käse, Thunfisch, Ei und Mayonnaise 12,50
116	Kleiner Rusticana	gleiche Zutaten wie im Großem 10,00

* Hinterschinken

Zutaten: Schweinefleisch, Wasser, Salz, Stärken, Milchproteine, Speisegelatine

Dextrose, Geliermittel: E407 Aromen, Antioxidationsmittel: E 301, Konservierungsstoff: E 250

<i>Pesce</i>		<i>Fischgerichte</i>	
			<i>Euro</i>
200	<i>Calamari fritti</i>	<i>Tintenfisch gebacken</i>	14,80
201	<i>Calamari alla griglia</i>	<i>Baby Calamari vom Grill</i>	16,80
203	<i>Calamari al pomodoro</i>	<i>Baby Calamari in Tomatensoße</i>	17,50
205	<i>Gamberoni alla griglia</i>	<i>Garnelen vom Grill</i>	26,80
206	<i>Gamberoni e Calamari alla griglia</i>	<i>Garnelen und Baby Calamari vom Grill</i>	22,80
207	<i>Gamberoni alla siciliana</i>	<i>Garnelen in pikanter Tomatensoße</i>	27,80
208	<i>Sogliola alla griglia</i>	<i>Seezunge vom Grill</i>	26,50
209	<i>Sogliola al vino bianco</i>	<i>Seezunge in Weißweinssoße</i>	27,50
210	<i>Cozze al pomodoro</i>	<i>Muscheln in Tomatensoße</i>	14,80
211	<i>Cozze al pepe e cognac</i>	<i>Muscheln in Pfeffer-Cognacsoße</i>	15,80
212	<i>Cozze al vino bianco</i>	<i>Muscheln in Weißweinssoße</i>	14,80
214	<i>Salmones alla griglia</i>	<i>Lachssteak vom Grill</i>	17,50
215	<i>Salmones al vino bianco</i>	<i>Lachssteak in Weinssoße</i>	18,00
218	<i>Pesce Misto alla griglia</i>	<i>gemischte Fischplatte vom Grill</i>	26,50
219	<i>Pesce Misto impanato</i>	<i>gemischte Fischplatte gebacken</i>	26,50

Weitere frische Fische auf Anfrage!

*Miesmuscheln servieren wir
von September bis April*

*Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln und
Gemüse der Saison serviert.*

Pizza

	Größe 28 cm	Euro
1	Pizza Margherita	7,00
2	Pizza ai Funghi, mit Champignons	7,30
3	Pizza Peperoni, mit Peperoni	7,30
4	Pizza Napoli, mit Sardellen	7,30
5	Pizza Salami, mit Salami	7,30
6	Pizza Prosciutto, mit Schinken*	7,30
7	Pizza Messicana, mit Ei, Salami	7,50
8	Pizza Caprese, mit Mozzarella, fr. Tomaten und Basilikum	8,30
9	Pizza Casalunga, mit Salami und Champignons	7,50
10	Pizza Rusticana, mit Schinken*, Champignons, Peperoni, Oliven, Artischocken	8,00
11	Pizza 4 Stagioni, mit Schinken*, Champignons, Oliven und Artischocken	7,80
12	Pizza Calzone, mit Salami, Schinken*, Champignons und Peperoni (zugeklappt)	8,30
13	Pizza Bolognese, mit Hackfleisch, Peperoni (pikant)	8,30
14	Pizza Mare, mit Meeresfrüchten und Knoblauch	9,50
15	Pizza Siciliana, mit Salami, Thunfisch, Paprika, Oliven und Sardellen	8,40
16	Pizza Contadina, mit Salsiccia (pikante Salami) und Parmesankäse	9,30
17	Pizza Americana, mit Salami, Champignons und Peperoni	7,80
18	Pizza Hawaii, mit Schinken*, Spargel und Ananas	7,80
19	Pizza con Tutto, mit allem und Ei (außer Fisch)	9,00
20	Pizza Lucana, mit Schinken*, Salami, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Peperoni und Champignons	8,40

* Hinterschinken

Zutaten: Schweinefleisch, Wasser, Salz, Stärken, Milchproteine, Speisegelatine
Dextrose, Geliermittel: E407 Aromen, Antioxidationsmittel: E 301, Konservierungsstoff: E 250

Pizza

		Größe 28 cm
		Euro
21	Pizza Vegetale, mit frischem Gemüse der Saison	9,00
22	Pizza S. Daniele, mit Rucola, Parmaschinken und Mozzarella	10,50
23	Pizza Salmonata, mit Lachs, Spinat und Mozzarella	10,00
24	Pizza Regina, mit Schinken* und Champignons	7,50
25	Pizza Capricciosa, mit Schinken*, Champignons und Peperoni	7,80
26	Pizza 4 Formaggi, mit 4 Käsesorten (Edamer, Gorgonzola, Mozzarella und Parmesankäse)	9,00
27	Pizza Capri, mit Thunfisch, Kapern und Zwiebeln	8,90
42	Pizza Pescatore, mit Krabben, Knoblauch und Petersilie	9,00
28	Pizza Pane Pizza Brot	3,30
29	Pizza Pane con Aglio Pizza Brot mit Knoblauch	3,50

* Hinterschinken

Zutaten: Schweinefleisch, Wasser, Salz, Stärken, Milchproteine, Speisegelatine

Dextrose, Geliermittel: E407 Aromen, Antioxidationsmittel: E 301, Konservierungsstoff: E 250

Carni

Tacchino

- 123 *Alla griglia*
- 124 *Alla Rusticana*
- 125 *Allo Zafferano*
- 126 *Impanato*

Fleischgerichte

Putenfleisch

- Putensteak vom Grill* 14,50
- Putensteak Rusticana
mit Rosewein flambiert
in Tomaten-Sahnesoße* 15,90
- Putensteak in Safransoße* 16,50
- Putensteak paniert* 14,50

Euro

Vitello

vom Kalb

- 130 *Milanese* *Kalbsschnitzel paniert* 18,80
- 131 *Paillard alla griglia* *Kalbssteak vom Grill* 18,50
- 132 *Scaloppine al vino bianco* *Medaillons in Weißweinssoße* 19,50
- 133 *Scaloppine al gorgonzola* *Medaillons in Gorgonzolasoße* 19,50
- 135 *Scaloppine Sorrentina* *Medaillons mit frischen Tomaten,
Mozzarella und Basilikum* 19,50
- 136 *Scaloppine ai porcini* *Medaillons in Steinpilzsoße* 19,90
- 138 *Saltimbocca Romana* *Medaillons mit Parmaschinken
in Weißwein- und Salbeisoße* 19,50
- 139 *Bistecca Bolognese* *Paniertes Schnitzel mit Käse
und Schinken* überbacken* 19,50

* *Hinterschinken*

Zutaten: Schweinefleisch, Wasser, Salz, Stärken, Milchproteine, Speisegelatine

Dextrose, Geliemittel: E407 Aromen, Antioxidationsmittel: E 301, Konservierungsstoff: E 250

*Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln
und Gemüse der Saison serviert.*

*Manzo
Costata*

*Rindfleisch
Rumpsteak*

			<i>Euro</i>
151	<i>Bistecca alla griglia con burro aromatico</i>	<i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter</i>	20,50
153	<i>Bistecca al pepe</i>	<i>Rumpsteak mit Pfeffer</i>	21,80
154	<i>Bistecca Pizzaiola</i>	<i>Rumpsteak mit Oregano, frischem Knoblauch in pikanter Tomatensoße</i>	21,80
155	<i>Bistecca Rusticana</i>	<i>Rumpsteak nach Art des Hauses mit gerösteten Zwiebeln und Champignons</i>	21,80

Filetto

Filet

160	<i>Filetto alla griglia</i>	<i>Filetsteak vom Grill</i>	25,50
161	<i>Filetto al pepe</i>	<i>Filetsteak in Pfefferssoße</i>	26,90
162	<i>Filetto ai funghi</i>	<i>Filetsteak in Champignonsoße</i>	26,90
164	<i>Filetto ai Porcini</i>	<i>Filetsteak in Steinpilzsoße</i>	28,70
165	<i>Filetto Gorgonzola</i>	<i>Filetsteak in Gorgonzolasoße</i>	27,50
166	<i>Grigliata di Carne</i>	<i>Gemischte Grillplatte</i>	21,40

Carré d' Agnello

Lamm Carre

170	<i>Costolette alla griglia</i>	<i>Lamm Carre vom Grill</i>	24,50
171	<i>Costolette alla Pizzaiola</i>	<i>Lamm Carre in pikanter Tomatensoße</i>	25,90
172	<i>Costolette al Balsamico</i>	<i>Lamm Carre in Balsamicocremesoße</i>	25,90
173	<i>Costolette Gratinate</i>	<i>Lamm Carre gratiniert</i>	24,90

*Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln
und Gemüse der Saison serviert.*

Alkoholfreie Getränke

		0,33 Ltr
Fl. Coca Cola* **		3,30 €
Fl. Fanta *		3,30 €
Fl. Mezzo Mix Orange* **		3,30 €
Fl. Sprite		3,30 €
Fl. Coca Cola light* ** *** ****		3,30 €
Fl. Coca Cola Zero* ** *** ****		3,30 €
Fl. Orangina*	0,25 Ltr	2,90 €

Schweppes

Fl. Bitter Lemon*****	0,2 Ltr	2,90 €
Fl. Ginger Ale*	0,2 Ltr	2,90 €
Fl. Tonic Water*****	0,2 Ltr	2,90 €

* mit Farbstoff ** mit Koffein *** mit Süßungsmittel
 **** enthält eine Phenylsalaminquelle ***** mit chininhaltig

Säfte

Apfelsaft	0,2 Ltr	2,30 €
Orangensaft	0,2 Ltr	2,30 €
Traubensaft	0,2 Ltr	2,30 €
Orangensaftschorle	0,4 Ltr	3,20 €
Apfelsaftschorle	0,4 Ltr	3,20 €
Traubensaftschorle	0,4 Ltr	3,20 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 Ltr	3,20 €
Fl. Pago Aprikose	0,2 Ltr	2,90 €
Fl. Pago Birne	0,2 Ltr	2,90 €
Fl. Pago Pfirsich	0,2 Ltr	2,90 €

Biere

		Euro
Augsburger Herren Pils vom Fass	0,3 Ltr	3,40
Riegele Feines Urhell vom Fass	0,5 Ltr	3,20
Riegele Feines Urhell vom Fass	0,25 Ltr	2,00
Radler	0,5 Ltr	2,80
Riegele's Weizenbier vom Fass	0,5 Ltr	3,60
Riegele Leichte Weisse	0,5 Ltr	3,60
Riegele Aechtes Dunkles	0,5 Ltr	3,60
Riegele Alte Weisse Dunkel v. Fass	0,5 Ltr	3,60
Kellerbier	0,5 Ltr	3,90
Ruß	0,5 Ltr	3,60
Riegele Hell Alkoholfrei	0,5 Ltr	3,60
Riegele Weisse Alkoholfrei	0,5 Ltr	3,90

San Pellegrino

San Pellegrino	0,25 Ltr	2,20
San Pellegrino	0,50 Ltr	4,00
San Pellegrino	0,75 Ltr	5,50

Acqua Panna

Acqua Panna	0,25 Ltr	2,20
Acqua Panna	0,50 Ltr	4,00
Acqua Panna	0,75 Ltr	5,50

Schoppenweine

Weiß

			Euro	
			0,2 Ltr	0,1 Ltr
400	Vermentino (Trocken)	DOC Sardegna	4,50	2,40
401	Chardonnay (Lieblich)	IGT Veneto	4,50	2,40
402	Frizzantino (Süß)	IGT Emilia Romagna	4,50	2,40
403	Pinot Grigio (Trocken)	IGT Veneto	4,50	2,40
404	Weißweinschorle (Trocken)	DOC Veneto	0,25 Ltr	3,00
405	Weißweinschorle (Süß)	IGT Emilia Romagna	0,25 Ltr	3,00
406	Rose (Trocken)	DOP Abruzzo	4,50	2,40

Rot

410	Montepulciano (Trocken)	DOC Abruzzo	4,50	2,40
411	Barbera (Halbtrocken)	DOC Piemonte	4,50	2,40
412	Nero D'Avola	IGT Sicilia	4,50	2,40
413	Cannonau (Trocken)	DOC Sardegna	4,50	2,40
414	Lambrusco (Süß)	IGT Emilia Romagna	4,50	2,40
415	Rotweinschorle (Trocken)	DOC Abruzzo	0,25 Ltr	3,00
416	Rotweinschorle (Süß)	IGT Emilia Romagna	0,25 Ltr	3,00

*Flaschenweine halten wir für Sie bereit.
Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.*

Bitterliköre

				Euro
331	Fernet Branca	2cl	45% Vol	3,80
332	Mirto	2cl	30% Vol	3,80
333	Amaro Lucano	2cl	45% Vol	3,80
334	San Marzano	2cl	45% Vol	3,80
340	Ramazzotti	2cl	30% Vol	3,80
341	Limoncello	2cl	34% Vol	3,80
342	Aràngiu	2cl	30% Vol	3,80
343	Amaretto	2cl	30% Vol	3,80
344	Sambuca	2cl	40% Vol	3,80
345	Amaro Averna	2cl	32% Vol	3,80

Cognac

365	Vecchia Romagna	2cl	40% Vol	4,90
366	Remi Martin	2cl	40% Vol	5,50

Sekt

671	Prosecco Hausmarke	0,75 Ltr		24,00
-----	--------------------	----------	--	-------

Champagner

679	Veuve Clicquot	0,75 Ltr		114,00
680	Pelletier Brut	0,75 Ltr		54,40

Warme Getränke

		Euro
521	Tasse Kaffee	1,90
522	Tasse Schokolade	2,80
523	Tasse Espresso	2,00
524	Tasse Capuccino	2,40
525	Glas Tee Schwarz, Pfefferminze, Kamille, Früchte, 0,2 Ltr	2,00
526	Glas Tee mit Rum 0,2 Ltr	4,40
527	Espresso Decaffeinato	2,30
528	Latte Macchiato 0,2 Ltr	3,40
529	Espresso Corretto	3,40
530	Espresso Macchiato	2,10
531	Amaretto Mafioso Heißer Amaretto mit Sahne	4,80
532	Doppio Espresso	3,90
533	Doppio Macchiato	4,00
534	Doppio Corretto	5,80