



Aperitif

Martini ^{1,12} bianco, rosso oder dry	5 cl	5,5 €
Campari-Soda ^{1,2} mit Mineralwasser	4 cl	6,0 €
Campari-Orange ¹ mit Orangensaft	4 cl	6,5 €
Prosecco di Valdobbiadene ¹² trocken	Glas 0,10 l	5,5 €
Aperol-Spritz ^{1,8,12} Aperol mit Prosecco, Soda, Minze	Glas 0,20 l	6,5 €
Hugo ¹² Prosecco mit Holundersirup, Soda, Minze	Glas 0,20 l	6,5 €
Bonfini ^{1,12} Prosecco, Bergamottelikör, Soda, Orange	Glas 0,20 l	6,5 €
Prosecco di Valdobbiadene ¹²	Flasche 0,75 l	28,0 €

Antipasti – Starter

Mozzarella Caprese ^J Büffelmozzarella mit Kirschtomaten auf Ruccolasalat Buffalo mozzarella with cherry tomatoes on rocket	11,5 €
Vitello Tonnato ^{G,J,H} Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce Veal slices with capers in tuna sauce	12,5 €
Carpaccio di Manzo ^{J, A} Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Rucola und Parmesan Thin slices of raw beef fillet with rocket and parmesan cheese	12,5 €
Antipasto Misto per Due ^(B,C,F,G,I,J,K,L,M,P) Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese, Vitello Tonnato, gebratenes Gemüse Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese, Vitello Tonnato, roasted vegetables	15,5 €

Zuppe – Soup

Minestrone ^J frische italienische Gemüsesuppe fresh Italian vegetable soup	6,0 €
Crema di Pomodoro ^J Tomatencremesuppe Cream of tomato soup	6,0 €
Zuppa di Pesce ^J Frische Fischsuppe nach Art des Hauses Fresh fish soup in the style of the house	11,5 €



Insalata – Salads

Insalata Mista 6,5 €

Gemischter Salat mit Kirschtomaten

Mixed salad with cherry tomatoes

Insalata Rucola e Parmigiano^J 10,0 €

Ruccolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse

Rucola salad with cherry tomatoes and sliced Parmesan

Insalata al Pollo 10,5 €

Gemischter Salat der Saison, gebratene Hähnchenbrust, Pinienkerne, Balsamico

Seasonal mixed salad, roasted chicken breasts, pine nuts, balsamic vinegar

Alle Salate werden mit hausgemachter Vinaigrette angerichtet

All salads are served with homemade vinaigrette

Pizze – Pizza Steinofenpizza

Pizza Mozzarella^{A,J,G} 8,0 €

Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum

Mozzarella, tomato sauce and basil

Pizza Salami^{A,J,G,4,5} 9,0 €

Mozzarella, Tomatensauce und Salami

Mozzarella, tomato sauce and salami

Pizza Prosciuto^{A,J,G,4,5} 9,0 €

Mozzarella, Tomatensauce und Kochschinken

Mozzarella, tomato sauce and cooked ham

Pizza Tonno^{A,J,G,4,5} 9,5 €

Mozzarella, Tomatensauce, Thunfischstücken und Zwiebeln

Mozzarella, tomato sauce, tuna pieces and onions

Pizza Napoli^{A,J,G,4,5} 9,5 €

Mozzarella, Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Oliven

Mozzarella, tomato sauce, capers, anchovies and olives

Pizza Diavolo^{A,J,G,4,5} 10,5 €

Mozzarella, Tomatensauce, scharfe Salami, Zwiebeln und Peperoncini (scharf)

Mozzarella, tomato sauce, spicy salami, onions and peperoncini (spicy)

Pizza Rucola^{A,J,G} 11,0 €

Mozzarella, Tomatensauce und mit Parmaschinken, Rucola und Parmesansplittern

Mozzarella, tomato sauce and with Parma ham, rocket and parmesan shavings

Pasta

Spaghetti Aglio e Olio ^{A,N}	9,0 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Peperoncini (scharf) Spaghetti with garlic, olive oil, parsley and pepperoni (spicy)	
Trenette Trapanese ^{A,N,J}	9,5 €
Trenette mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Schafskäse Trenette with tomatoes, basil, garlic and sheep's cheese	
Penne Puttanesca ^{A,N,J}	10,0 €
Penne mit Sardellen, Oliven, Kapern, Knoblauch, Tomaten und Basilikum Penne with anchovies, olives, capers, garlic, tomatoes and basil	
Lasagne al Forno ^{A,N,J}	9,5 €
Lasagne mit Rindfleischsauce, Béchamelsauce und Mozzarella Lasagna with beef sauce, béchamel sauce and mozzarella	
Penne all'Arrabbiata ^{A,N,J}	9,5 €
Penne mit Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce Penne with olives and garlic in spicy tomato sauce	
Penne Punto di Filetto ^{A,N,J}	12,5 €
Penne mit Rinderfilet, Champignons, Zwiebeln und Tomatensoße Penne with beef fillet, mushrooms, onions and tomato sauce	
Gnocchi mit Trüffel und Ziegenkäse gefüllt ^{A,N,J}	13,0 €
Gnocchi mit Salbei und Butter Gnocchi with sage and butter	
Spaghetti Scampi ^{A,N,J,P}	14,5 €
Spaghetti, Scampi, Knoblauch, Cherrytomaten in Hummer-Weisswein-Sosse Spaghetti, scampi, garlic, cherry tomatoes in lobster and white wine sauce	
Tagliatelle al Salmone ^{A,N,J}	14,5 €
Tagliatelle mit frischem Lachs, Zucchini, Knoblauch, Cherrytomaten in Weisswein-Sosse Tagliatelle with fresh salmon, zucchini, garlic, cherry tomatoes in white wine sauce	

Bambini – Children

Pizza Bambini ^{A,J,G,4,5}	5,5 €
Pizza, Tomatensauce, Mozzarella und Salami Pizza, tomato sauce, mozzarella and salami	
Spaghetti Napoli ^{A,N}	5,5 €
Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce	
Penne Bolognese ^{A,N}	5,5 €
Penne mit Rinderhackfleisch und Tomatensoße Penne with ground beef and tomato sauce	

Carne – Meat

Filetto di Vitello alla Griglia ^{A,J,B,K}	20,5 €
Kalbsfilet vom Grill mit grüner Pfeffer-Cognac-Sauce Grilled veal fillet with green pepper cognac sauce	
Saltimbocca alla Romana ^{A,J,B,K}	19,5 €
Kalbsfiletscheiben mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce Veal fillet slices with parma ham, sage in white wine sauce	
Bistecca al Pepe ^{A,J,B,K}	20,5 €
Argentinisches Rumpsteak vom Grill, grüner Pfeffer und Sahne Grilled Argentinian rump steak, bell pepper and cream	
Bistecca Abruzzese ^{A,J,B,K}	22,5 €
Argentinisches Rumpsteak, Champignons, Zwiebeln, Rosmarin, Kirschtomaten Argentinian rumpsteak, mushrooms, onions, rosemary, cherry tomatoes	
Filetto di Manzo alla Griglia ^{A,J,B,K}	22,5 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter Argentine fillet of beef from the grill with herb butter	
Filetto di Manzo al Barolo ^{A,J,B,K}	26,0 €
Argentinisches Rinderfilet in Balsamico-Barolo-Sauce Argentinian beef fillet in balsamic barolo sauce	
Mare e Monti ^{A,J,B,K,P}	29,5 €
Argentinisches Rinderfilet mit Barolo-Sauce und 3 Scampi mit Pfeffersauce Argentinian beef fillet with Barolo sauce and 3 scampi with pepper sauce	

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.
All meat dishes are served with daily vegetables and rosemary potatoes.

Pesce – Fish

Filetto di Salmone ^{A,J,B,K}	19,5 €
Lachsfilet vom Grill mit Knoblauch und Zitrone Grilled salmon fillet with garlic and lemon	
Filetto di Dorado ^{A,J,B,K}	21,0 €
Doradenfilet in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Cherrytomaten und Kräutern Doradenfilet fried in olive oil with garlic, cherry tomatoes and herbs	
Scampi Bella Vista ^{A,J,B,K,P}	21,5 €
Scampi in Rosa-Pfeffer-Hummer-Sauce scampi in pink pepper lobster sauce	
Scampi alla Griglia ^{A,J,B,K}	19,5 €
Scampi vom Grill mit Knoblauch und Zitrone scampi grilled with garlic and lemon	

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert. - All fish dishes are served with a daily side dish.

Bitte fragen Sie nach unserem Angebot an weiteren frischen Fischen, die wir gern nach Ihren Wünschen zubereiten!
Please ask for our offer of other fresh fish, which we like to prepare according to your wishes!

Dolce – Dessert

Panna Cotta ^{C,G}	6,5 €
Panna Cotta auf Beerensauce Panna cotta on berry sauce	
Tiramisu ^{C,G}	6,5 €
Hausgemachte italienische Spezialität Homemade Italian specialty	
Cassata alla Siziliana ^{C,G}	6,5 €
Sizilianische Eisspezialität Sicilian ice cream specialty	
Tartufo ^{C,G}	6,5 €
Trüffeleis mit Kakaopulver Truffle ice cream with cocoa powder	

Bevande Calde – Hot Beverages

Caffè ² Tasse	2,5 €
Espresso ² Tasse	2,5 €
Doppio Espresso ² Tasse	3,5 €
Cappuccino ^{J,2} Tasse	3,0 €
Latte Macchiato ^{J,2} Glas	3,5 €
Tee verschiedene Sorten 0,2 l	3,0 €

Bevande fredde – Cold Beverages

	0,20 l	0,40 l
Coca-Cola ^{1,2,4}	2,5 €	4,5 €
Coca-Cola Light ^{1,2,4,6}	2,5 €	4,5 €
Coca-Cola Zero ^{1,2,4,6}	2,5 €	4,5 €
Fanta ^{1,4,5,9}	2,5 €	4,5 €
Sprite ⁴	2,5 €	4,5 €
Schweppes	3,0 €	5,0 €
Tonic Water ^{4,8} , Bitter Lemon ^{3,4,8} , Ginger Ale ^{3,4,8}		
Apfelschorle	2,5 €	4,5 €
Apfelsaft	2,5 €	4,5 €
Orangensaft	2,5 €	4,5 €
Mangosaft	3,0 €	5,0 €
Johannisbeersaft	3,0 €	5,0 €
Rhabarbersaft	3,0 €	5,0 €
	0,20 l	0,75 l
Coralba Mineralwasser	2,0 €	5,5 €
Coralba stilles Wasser	2,0 €	5,5 €

Birre

Königs Pilsner vom Fass ^A	0,30 l	3,5 €
Königs Pilsner vom Fass ^A	0,50 l	4,5 €
Königs Pilsner Alkoholfrei ^A	0,33 l	3,0 €
Benediktiner Hell ^A	0,50 l	4,5 €
Erdinger Hefe ^A	0,50 l	4,5 €
Erdinger Kristall ^A	0,50 l	4,5 €
Erdinger Dunkel ^A	0,50 l	4,5 €
Erdinger Alkoholfrei ^A	0,50 l	4,5 €
Köstritzer Dunkel ^A	0,33 l	3,5 €
Gespritztes ^{A,1,2,4,5,6,9}	0,30 l	3,5 €
Gespritztes ^{A,1,2,4,5,6,9}	0,50 l	4,5 €

Bier mit Fanta, Cola oder Sprite

Liquori & Amari

Amaretto	2 cl	3,5 €
Sambuca	2 cl	3,5 €
Limoncello	2 cl	3,5 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,5 €
Ramazotti	2 cl	3,5 €
Amaro Averna	2 cl	3,5 €
Fernet Branca	2 cl	3,5 €

Alcolici

Absolut Vodka	2 cl	4,5 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,5 €
Grappa Hausmarke	2 cl	4,5 €
Jim Beam	2 cl	4,5 €
Havana Club 3 Jahre	2 cl	4,5 €

Grappa-Liebhaber fragen bitte nach unserem weiteren Angebot an erlesenen Grappasorten!

Longdrinks

Campari-Orange ¹	4 cl	8,5 €
Gin-Tonic ^{3,4,8}	4 cl	8,5 €
Wodka-Bitter Lemon ^{3,4,8}	4 cl	8,5 €
Havana Cuba Libre ^{1,2,4}	4 cl	8,5 €

Die Longdrinks werden mit Softdrink und Eis auf 0,30 l aufgefüllt. The long drinks are made up to 0.30l with soft drink and ice.

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.), **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse, **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse, **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse, **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose), **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse, (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse, **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, **L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite, **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus, **N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus, **Zusatzstoffe:** **1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin · **12** enthält Sulfite · **13** geschwärzt · **14** Geschmacksverstärker · * Grana Padano · * Tipo Parma