

ANTIPASTI – VORSPEISEN

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

Antipasto misto – Kalte gemischte Vorspeise mit Meeresfrüchtesalat, Tomaten, Mozzarella Käse und gemischtem Gemüse vom Grill und eingelegtes Gemüse ^{N,B,C,L,D}	€ 18,50
Vitello tonnato – Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme, Kapern und Salatbouquet ^{B,D,G,E}	€ 18,80
Mozzarella Caprese Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum ^D	€ 16,80
Carpaccio Cipriani Rindercarpaccio mit Zitronen-Öl Vinaigrette, Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse ^{D,G}	€ 17,80
Insalata di mare – Meeresfrüchtesalat ^{N,B,C}	€ 19,50

ZUPPE – SUPPEN

Minestrone di verdure Gemüsesuppe ^E	€ 6,50
Crema di pomodoro con crostini di pane e panna Tomatencremesuppe mit Brotcroutons und Sahne ^{D,E,I}	€ 6,50

PASTE – NUDELGERICHTE

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

Gluten Freie Nudeln zuzüglich 2 € Aufschlag

Spaghetti all' Italiana

mit geschälten Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl
Extra Vergine ^{I,E}

€ 12,80

Spaghetti frutti di mare

mit Tomatensauce und frischen Meeresfrüchten ^{I,B,C,E,G,N}

€ 16,80

Spaghetti agli scampi

Spaghetti mit Scampi, Weißwein, Knoblauch, und Kirschtomaten
in leichter Tomatensauce ^{I,B,C,E,G,N}

€ 18,80

Spaghetti poverina con aglio, olio e peperoncino

mit Knoblauch, Öl, Peperoncino (pikant), Petersilie
und gehobeltem Parmesankäse ^{I,E,D}

€ 12,80

Tagliatelle al ragù di vitello

Bandnudeln mit Kalbsragout ^{I,E,G,D}

€ 13,80

Fettuccine al salmone

Schmale Bandnudeln mit Lachs, Zucchini und leichter Sahnesauce ^{I,B,D} € 16,80

Penne all'arrabbiata

Kurze Röhrchennudeln mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie
und Peperoncino (pikant) ^{I,E}

€ 14,50

Penne spinaci e formaggi

Kurze Röhrchennudeln mit Spinat und verschiedenen Käsesorten ^{I,D} € 15,00

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci in burro e salvia

Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta Weichkäse und Spinat
in Butter und Salbei geschwenkt ^{I,D,A}

€ 17,50

Lasagne al forno

Schichtnudeln im Ofen gratiniert mit Kalbshackfleisch, Käse
und Bechamel gefüllt ^{I,E,G,A,D}

€ 14,50

INSALATE – SALATE

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

Insalata verde

Gemischte Blattsalate

€ 7,00

Insalata di pomodori

Tomatensalat mit Zwiebeln

€ 7,00

Insalata mista

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Fenchel,
Karotten und Paprika ^E

€ 7,50

Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano

Rucola Salat mit Kirschtomaten und
gehobeltem Parmesankäse ^{D,L}

€ 12,00

Insalata della Casa

Salatteller mit Blattsalate, Tomaten, Gurken, Fenchel, Karotten,
Paprika, gekochtem Ei, Artischocken, Mozzarella,
Thunfisch und Parmaschinken ^{A,B,L,D,8,17}

€ 14,80

Insalata mista con tacchino

Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen ^{L,E}

€ 17,50

PIZZE – PIZZEN aus dem Steinofen | Ø 33 cm

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

Gluten Freie Pizzen zuzüglich 2 € Aufschlag

Pizza Pane – mit Tomaten und Oregano ^I	€ 6,00
Marinara mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Oregano (ohne Mozzarella) ^{I,B}	€ 8,00
Margherita – mit Mozzarella und Tomaten ^{D,I}	€ 11,00
Salame – mit Mozzarella, Tomaten und Salami ^{D,I,8,17}	€ 12,50
Diavola – mit Mozzarella, Tomaten und pikanter Salami ^{D,I,17}	€ 13,00
Prosciutto – mit Mozzarella, Tomaten und Vorderschinken ^{D,I,17}	€ 12,50
Regina mit Mozzarella, Tomaten, Champignons und Vorderschinken ^{D,I,G}	€ 14,50
Quattro stagioni mit Mozzarella, Tomaten, Champignons, Vorderschinken, Peperoni und Oliven ^{D,I,G,L,6,8}	€ 14,50
Frutti di mare – mit Mozzarella, Tomaten und Meeresfrüchten ^{D,I,B,C,N}	€ 15,80
Contadina – mit Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei ^{A,B,D,I}	€ 14,50

Bufalina mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten ^{D,I}	€ 14,80
Tartufo – mit Mozzarella, Tomaten und schwarzem Trüffel ^{D,I}	€ 18,00
Vegetariana mit Mozzarella, Tomaten und gemischtem Gemüse vom Grill ^{D,I,8}	€ 14,50
Prosciutto di Parma e rucola mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesankäse ^{D,I,G,8,17}	€ 17,80
Gorgonzola e spinaci – mit Gorgonzola, Tomaten und Spinat ^{D,I,8}	€ 15,80
4 Formaggi – mit vier Käsesorten ^{D,I,8}	€ 14,50
Salsiccia – mit Salsiccia und Pimentos ^{D,I,17}	€ 14,80
Pizza con bordo ripieno mit gefülltem Rand aus Ricotta Weichkäse und Spinat, belegt mit Auberginen und getrockneten Tomaten ^{D,I,8}	€ 16,00
Salmone & Broccoli – mit Lachs und Brokkoli ^{D,I,B}	€ 16,00
Hawaii – mit Ananas und Vorderschinken ^{D,I,8,17}	€ 14,80
Calzone – gefüllt mit Vorderschinken, Salami, Tomaten, Champignons und Mozzarella ^{D,I,8,17,G}	€ 14,80
Capricciosa – mit Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Oliven und Artischocken ^{D,I,G,L,8,6,17}	€ 14,50
Calzone Nutella – gefüllt mit Nutella ^I	€ 13,80

Alle Pizzen werden mit Mozzarella & Tomaten zubereitet

PINSA ROMANA ohne Tomatensauce, nur mit Olivenöl und Salz

Pinsa pane mit Oregano und Olivenöl ^l	€ 8,00
Pinsa bruschetta mit Tomaten-Concassée, Basilikum, Knoblauch, Taggiasca Oliven, Sardellen und Kapern ^{l,D,B,6,8}	€ 14,80
Pinsa bresaola mit Bündner Fleisch, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan ^{l,D,G,17,8}	€ 17,80
Pinsa salsiccia mit italienischer Salsiccia, Kartoffeln und Rübenspitzen ^{l,D,G,17,8}	€ 16,00
Pinsa alle noci mit Vorderschinken, Walnüssen, Rucola und Honig ^{l,D,G,17,K,8}	€ 15,50
Pinsa pomodorini mit Kirschtomaten, Burrata, Rucola und Bündner Fleisch ^{l,D,G,17,8}	€ 17,50
Pinsa vegetariana mit gemischtem Gemüse ^{l,D}	€ 15,80
Pinsa salmone affumicato mit geräuchertem Lachs und eingelegten Artischocken ^{l,B,G}	€ 18,00
Pinsa Nutella ^l	€ 15,00

PINSA ROMANA mit Tomatensauce, Olivenöl und Salz

Pinsa Parma

mit Parmaschinken, Büffelmozzarella,
Kirschtomaten und Rucola ^{l,D,G,17,8}

€ 18,00

Pinsa diavola

mit scharfer Salami und Gorgonzola ^{l,D,G,17,8}

€ 15,80

Pinsa Caprino

mit Mozzarella, Ziegenkäse, Auberginen und Heidelbeeren ^{l,D,8}

€ 17,80

Pinsa Calabrese

mit Büffelmozzarella, Auberginen und
pikanter kalabresischer Salami ^{l,D,G,17,8}

€ 17,50

Pinsa wird mit Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja
Hergestellt. Das Reismehl ist für die Leichtigkeit verantwortlich,
und der entstehende Sauerteig garantiert
die lockere Textur und Bekömmlichkeit.

UNSERE BAMBINI KARTE

TONI MACCARONI

Tomatensauce / Butter / Bolognese / Carbonara ^{E,I,A} € 6,50

PIZZA BAMBINO

Margherita / Salami / Prosciutto / Funghi ^{D,I,G,17} € 6,50

COTOLETTA DI TACCHINO

Kleines Putenschnitzel paniert mit Pommes ^{E,I} € 11,80

BAMBINO STEAK

Kleines Rinderfiletmedaillon vom Grill mit Pommes ^{E,I} € 18,00

PATATINE FRITTE

Pommes Frites mit Ketchup ^E € 4,80

GELATO MISTO

Kleines gemischtes Eis ^{D,A} € 4,50



PESCE – FISCHGERICHTE

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

Calamari alla griglia – Tintenfisch vom Grill ^N	€	24,00
Salmone alla griglia – Lachs vom Grill ^B	€	28,00
Branzino / Orata alla griglia Seewolf oder Goldbrasse vom Grill ^B	€	29,80
Sogliola alla griglia – Seezunge vom Grill ^C	€	38,00
Scampi alla griglia – Riesengarnelenschwänze vom Grill ^C	€	38,50
Zuppa di pesce – Fischsuppe mit geröstetem Knoblauchbrot ^{B,C,N,I}	€	32,50
Pesce misto alla griglia – Gemischter Fisch vom Grill ^{B,C,N}	€	32,50

Die o.g. Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

CARNE - FLEISCHGERICHTE

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

Paillard alla griglia

Dünnes Kalbsschnitzel natur vom Grill
mit Kräuterbutter ^{D,E}

€ 26,00

Scaloppina ai funghi

Kalbsmedaillon mit Champignons in Sahne Sauce ^{D,G}

€ 27,50

Scaloppina al Gorgonzola

Kalbsmedaillon mit Gorgonzola Käse Sauce ^{D,8}

€ 27,50

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei
in feiner Weißweinsauce ^{8,17,G,D}

€ 28,00

Cotolette d'agnello alla griglia

Lammkoteletts vom Grill mit Knoblauch
und Rosmarin ^D

€ 32,50

Punte di filetto di manzo

Rinderfiletspitzen kurz angebraten mit grünem Pfeffer,
Champignons und Zwiebeln in Cognac flambiert ^{8,17,G}

€ 32,50

Costata alla griglia

Rinderlende vom Grill ^D

200 g

€ 32,50

300 g

€ 45,00

Tagliata di manzo

Tranchierte Rinderlende mit Knoblauch,
Rosmarin und Peperoncino (pikant)
auf Rucola und Bratkartoffeln ^D

200 g

€ 32,50

300 g

€ 45,00

Filetto di manzo

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
oder in grüner Pfeffersauce ^D

200 g

€ 38,00

300 g

€ 54,00

Die o.g. Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

GETRÄNKEKARTE

APERITIVI – APERITIFS

Sherry dry, medium oder rich golden ^G	5 cl	€ 6,50
Martini bianco, rosso oder dry ^G	5 cl	€ 6,50
Campari Soda ^G	5 cl	€ 7,50
Campari Orange ^G	5 cl	€ 7,50
Glas Prosecco ^G	0,1 l	€ 7,00
Aperol Spritz ^G	0,2 l	€ 8,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ice Tea Tradewinds (Zitrone, Pfirsich und Mango)	0,33 l	€ 4,20
Coca Cola / Cola Light / Cola Mix ^{1,2,3,12}	0,20 l	€ 3,50
	0,40 l	€ 4,80
Fanta ¹ / weiße Limonade ³	0,20 l	€ 3,50
	0,40 l	€ 4,80
San Pellegrino / Acqua Panna	0,25 l	€ 3,50
	0,75 l	€ 8,00
Tafelwasser	0,40 l	€ 3,00
Saft (Apfel, Orangen, Maracuja, Trauben Johannisbeere, Rhabarber, Kirsche) ^{1,2,3}	0,20 l	€ 3,50
	0,40 l	€ 4,80
Saftschorle (Apfel, Orangen, Maracuja, Trauben Johannisbeere, Rhabarber, Kirsche) ^{1,2,3}	0,20 l	€ 3,50
	0,40 l	€ 4,80
Bitter Lemon ^{1,13} / Tonic water ¹³	0,20 l	€ 4,50

HERRNBRÄU BIRRA – HERRNBRÄU BIER

Herrnbräu Hell vom Fass	0,50 l	€	5,20
Herrnbräu Dunkel	0,50 l	€	5,20
Herrnbräu Pils vom Fass	0,33 l	€	4,80
Bitburger Premium Pils	0,33 l	€	4,80
Herrnbräu Helles alkoholfrei	0,50 l	€	5,20
Herrnbräu It's IN leichtes Weizen	0,50 l	€	5,20
Herrnbräu Hefeweißbier hell	0,50 l	€	5,50
Herrnbräu Hefeweißbier dunkel	0,50 l	€	5,50
Herrnbräu Hefeweißbier alkoholfrei	0,50 l	€	5,50
Radler	0,50 l	€	5,00

VINI – OFFENE WEINE

Weißwein Trebbiano ^G	0,10 l	€	4,00
	0,20 l	€	6,80
	0,50 l	€	15,00
Rosé ^G	0,10 l	€	4,00
	0,20 l	€	6,80
	0,50 l	€	15,00
Rotwein Nero D'Avola ^G	0,10 l	€	4,00
	0,20 l	€	6,80
	0,50 l	€	15,00
Weinschorle ^G	0,20 l	€	5,50
	0,50 l	€	10,80

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Milch- und Milcherzeugnisse
- E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- G = Schwefeldioxid und Sulfite
- H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- I = Gluten haltiges Getreide
- J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- K = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse
- L = Senf und Senferzeugnisse
- M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- N = Weichtiere und Weichtiere Erzeugnisse

LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoff / 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat / 9 = mit Süßungsmitteln
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle / 11 = Milcheiweiß
- 12 = koffeinhaltig / 13 = chininhaltig / 14 = taurinhaltig
- 15 = gentechnisch verändert / 16 = mit Tartrazin
- 17 = Nitrit Pökelsalz, Nitrat / 18 = Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, Gluten haltiges Getreide und Sulfite enthalten können.