

Aperitivi

Gingerino Orange (Alkoholfrei) *2	5,50 €
Martini dry/rosso/bianco *6,13/x	6,00 €
Aperol Orange *1,2,6,13,14/x	7,00 €
Aperol spritz *1,2,6,13,14/x	7,00 €
Campari Soda *2,13	8,00 €
Campari Orange *2,13	8,00 €
Prosecco *13/x	6,50 €
Limoncello spritz *2,13	7,00 €
Sartí spritz *2,13	8,00 €
Negroni *2,13	8,50 €

Getränke

Biere

Warsteiner - Flasche - *13/c	0,33 l	3,20 €
Früh Kölsch - Flasche - *13/c	0,33 l	3,20 €
Bolten Alt - Flasche - *13/c	0,33 l	3,20 €
Paulaner Weizenbier - Flasche - *13/a,c	0,5 l	4,50 €
Erdinger alkoholfrei - Flasche - *13/a,c	0,5 l	4,50 €

Alkoholfrei

Coca-Cola - *2,12	0,3 l	3,00 €
Coca-Cola Zero- *2,9,10,12	0,3 l	3,00 €
Fanta Beta Karotin - *2,3	0,3 l	3,00 €
Sprite - *2,3	0,3 l	3,00 €
Orangensaft	0,3 l	3,00 €
Apfelsaft *3	0,3 l	3,00 €
San Pellegrino	0,75 l	6,00 €
San Pellegrino	0,25 l	2,80 €

Offene Weine

Rotweine

	0,25 l	0,5l
Lambrusco *6,13/x -süß, kohlendioxidhaltig	5,00 €	10,00 €
Montepulciano *6,13/x	5,00 €	10,00 €

Roseweine

Rosato del Salento *6,13/x	5,00 €	10,00 €
----------------------------	--------	---------

Weißweine

Pinot grigio *6,13/x	5,00 €	10,00 €
----------------------	--------	---------

Primitivo di Manduria Paolo e Carlo 0,2l 7,50 € 0,75l 28,00 €

Am Gaumen opulent mit geschmeidiger Textur, samtigen Tanninen und harmonischem Gleichgewicht zwischen Fruchtsäure und Restsüße

Creto de' Betti Bianco di Toscana IGT: 0,2l 7,50 € 0,75l 26,00 €

Ein Weißwein mit Aromen von tropischen Früchten, Rose und floralen Nuancen.

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl a

0,75l Flaschenweinen. *6,13/x

Warme Getränke

Espresso	2,50 €
Espresso macchiato * ¹ / _y	3,00 €
Doppio Espresso	5,00 €
Espresso corretto * ¹ ₃	4,50 €
Affogato (Vanille Eis Espresso)	4,50 €
Caffè Crema	3,00 €
Cappuccino * ¹ / _y	3,50 €
Latte macchiato * ¹ / _y	4,00 €
Amaretto mit Sahne * ¹ ₃ / ¹ / _y	5,50 €

Spirituosen

Amaretto * ¹ ₃	2cl	4,50 €
Ramazzotti * ¹ ₃	2cl	4,50 €
Averna * ¹ ₃	2cl	4,50 €
Mirto * ¹ ₃	2cl	4,50 €
Sambuca * ¹ ₃	2cl	4,50 €
Limoncello * ¹ ₃	2cl	4,50 €
Fernet Branca * ¹ ₃	2cl	5,50 €
Grappa * ¹ ₃	2cl	6,00 €

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden

Antipasti

-Vorspeisen-

Hausgemachtes Panini (das erste geht aufs Haus)	3,00 €
66 Mozzarella alla Caprese *e,l,x,y	11,50 €
- Weichkäse mit Olivenöl, Tomaten, Basilikum, Salz und Pfeffer	
68 Involtini di melanzane *a,h,l,a.	11,00 €
- Gerollte Auberginenscheiben mit Käse und Schinken gefüllt	
69 Gamberi all'aglio *2,13/h,a.	12,50 €
- Garnelen mit Knoblauch/Olivenöl/Peperoni und Weißwein	
285 Funghi ripieni *g,h,l	10,00 €
- Champignons mit Krabben gefüllt und mit Bechamel, Tomatensauce und Käse überbacken	
312 Vitello tonnato *a,h,i,v	13,50 €
- Kalbsfleisch mit Thunfisch-Sauce und Kapern	
104 Bruschetta *a	7,50 €
- Pizzabrot Olivenöl, Sherry Tomaten, Knoblauch und Oregano	
70 Antipasto misto *1,3,4/h,l,y,pi	15,50 €
- Gemischte Vorspeisenplatte	
111 Carpaccio di Manzo	14,50 €
- rohes, dünn geschnittenes Rinderfilet / Parmesan / Rucola	

Suppen

78 Zuppa di pomodoro *v	6,00 €
- Tomatencremesuppe	
79 Minestrone *v	7,00 €
- Gemüsesuppe	
80 Zuppa pesce *g,i	11,00 €
- Fischsuppe	

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Salate

Alle Salate werden mit Mayonnaise – Dressing

*2/n,l,v oder Balsamico Essig und Olivenöl *1/n,i,l
zubereitet

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 33 | Insalata Capricciosa *1/n,i,l | 9,00€ |
| | - Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Formfleischvorderschinken und Käse | |
| 55 | Insalata paesana *7/i | 9,00€ |
| | - Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Sardellenfilets, Oregano mit Vinaigrette Sauce | |
| 56 | Insalata giardino *1,4/n,i,i | 11,00€ |
| | - Großer gemischter Salat mit vielerlei Gemüse, Käse, Formfleischvorderschinken und Thunfisch | |
| 199 | Insalata mista con tacchino alla griglia *1/n,l | 13,00€ |
| | - Gemischter Salat mit gegrilltem Truthahnfilet | |
| 57 | Insalata italiana *1/n,l | 12,00€ |
| | - Großer gemischter Salat mit diversem Gemüse und Mozzarella mit Vinaigrette Sauce | |
| 34 | Crevettensalat *1/g | 13,00€ |
| | - Grüner Salat mit Krabben und Knoblauch | |
| 151 | Rucola Salat *1/n,l | 10,00€ |
| | - Rucola mit rotem Paprika, Parmesansplitter, Olivenöl und Zitrone | |

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Pasta speciale

Bei uns erhalten Sie auch glutenfrei Nudeln (€ 2,00 Aufpreis)

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 138 | Spaghetti al tonno *7/a,i | 11,50€ |
| | - Thunfisch, Kapern, schwarzen Oliven und Peperoni | |
| 64 | Spaghetti al pesto *a,pi | 11,50€ |
| | - mit frischem Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen | |
| 105 | Penne all` arrabbiata *a | 11,50€ |
| | - Kurze Nudeln in scharfer Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln zubereitet | |
| 71 | Mezza maniche primavera *6/a,l,y,x | 11,00€ |
| | - Kurze Nudeln mit Olivenöl, frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum kalt zubereitet | |
| 58 | Pennette ai gamberi *a,g,l | 15,00€ |
| | - Kurze Nudeln mit Garnelen und Krabben in Cremesauce zubereitet | |
| 137 | Mezze maniche ai frutti di mare *a,g,l | 16,50€ |
| | - Kurze Nudeln mit Garnelen, Krabben, Lachs, Babymuscheln, Miesmuscheln, Tintenfisch, Knoblauch, Peperoni, Olivenöl, frischen Tomaten und Kräutern zubereitet | |
| 134 | Linguine zucchini e gamberi *13/a,g | 16,50€ |
| | - Schmale lange Nudeln mit Olivenöl angebratenen Garnelen und Zucchini und mit Weißwein, Knoblauch, frischen Tomaten und Peperoni zubereitet | |
| 72 | Mezze maniche al filetto di pomodoro *a,g,i | 11,00€ |
| | - Kurze Nudeln mit frischen Tomaten, Mozzarella und Olivenöl zubereitet | |
| 175 | Carbonara all` italiana | 14,50€ |
| | - Guanciale/Parmesan/Ei | |

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Pasta a mano

- Hausgemachte frische Nudeln -

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 127 | Tortelloni *a,h,l | 16,00€ |
| | - mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit Steinpilzen und in einer Rahmsauce zubereitet | |
| 128 | Agnolotti *a,h,l,o | 16,00€ |
| | - mit Mascarpone und Walnüssen gefüllt, mit grünem Spargel und Lachs in einer Rahmsauce zubereitet | |
| 129 | Ravioli *a,g,h,i,l | 16,00€ |
| | - mit Krebsfleisch, Lachs und Crevetten gefüllt und einer Sauce mit Mascarpone und Rucola zubereitet | |
| 136 | Pappardelle al Salmone *a,h,i,l | 16,00€ |
| | - Breite Bandnudeln mit Lachs in rosa Rahmsauce zubereitet | |
| 113 | Pappardelle al Filetto | 16,50€ |
| | - Breite Bandnudeln/Tomatensauce/Rinderfiletspitzem | |
| 124 | Timballo di pasta e verdure al forno *a,h,l | 16,00€ |
| | - Breite Bandnudeln mit verschiedenem Gemüse in Tomatensauce und mit Käse gratiniert | |

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Pizza

Alle Pizza bestehen aus Hefeteig, Tomatensauce und Gauda Käse
unsere Mini-Pizzen sind exklusiv für kleine Gäste – kindgerecht, lecker und liebevoll zubereitet.

141	Mozzarella e pomodori *a,l,y	11,50€
	- Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl	
22	Mediterraneo *a,g,i,l	12,00€
	- Meeresfrüchte und Knoblauch	
143	Paesana *a,g,l,y	13,00€
	- Sardellenfilets, Kapern, Mozzarella, Tomaten	
144	Funghi e spinaci *a,l,y	11,00€
	- Frische Champignons in der Pfanne zubereitet/ Spinat/Olivenöl/Knoblauch und Peperoni	
26	Mare e monti *a,g,l,y	13,00€
	- Frische Champignons und Krabben in der Pfanne zubereitet	
155	Rucola *1/a,h,l,y	14,00€
	- Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter und Olivenöl	
156	Salmone *a,l,i,y	15,50€
	- Mit frischem Lachs	
27	Gamberoni *a,g,l,y	16,50€
	- Garnelen, Krabben und Knoblauch in der Pfanne zubereitet	
152	Spianata Romana	14,50€
	- Scharfe Salami/Gorgonzola	
289	Burrata	14,50€
	- Rucola/Cherrytomaten/Burrata/Olivenöl	

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte mit Tagesbeilage (Gemüse, oder Salat *_{1/h,l} oder Nudeln
*_a)

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 81 | Saltimbocca dello chef * _{1,13/l} | 20,50€ |
| | - Schweinmedaillons in Weißweinsauce überbacken und mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Salbei belegt | |
| 97 | Scaloppina al vino bianco * _{13/a} | 20,00€ |
| | - Schweinmedaillons in Weißweinsauce | |
| 82 | Scaloppina ai funghi * _{a,l} | 20,50€ |
| | - Schweinmedaillons mit Champignons in Rahmsauce | |
| 83 | Bocconcini al Gorgonzola * _{a,l} | 20,50€ |
| | - Schweinmedaillons in rosa Sauce mit Gorgonzola überbacken | |
| 84 | Bistecca ai ferri | 26,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak mit Knoblauch und Rosmarin | |
| 85 | Bistecca al pepe verde * _{a,l} | 27,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak mit grünem Pfeffer | |
| 86 | Bistecca al gorgonzola * _{a,l} | 27,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak mit Gorgonzola überbacken | |
| 87 | Bistecca ai funghi * _{a,l} | 27,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak mit Champignons in Rahmsauce | |
| 88 | Bistecca alla pizzaïola * _{a,g,i} | 27,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak in herzhafter Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Sardellenfilets, Oregano und Olivenöl | |
| 154 | Bistecca con mozzarella * _{a,l} | 27,50€ |
| | - Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Mozzarella überbacken | |

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Fischgerichte

Alle Fischgerichte mit Tagesbeilage (Gemüse, oder Salat *1/n,l oder Nudeln *a)

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 73 | Salmone alla griglia *i | 23,50€ |
| | - Gegrillter Lachs mit Rosmarin und Knoblauch | |
| 74 | Salmone ai gamberetti *a,g,l,i | 25,50€ |
| | - Lachs mit Krabben in Rahmsauce zubereitet | |
| 310 | Calamari provinciale *a,i | 24,50€ |
| | - Gebratene Tintenfischringe in pikanter Tomatensauce | |
| 76 | Gamberoni aglio e pepe *a,g,l | 27,50€ |
| | - Riesenhummmerkabben mit Knoblauch, grünem Pfeffer in Rahmsauce zubereitet | |
| 267 | Bis di pesce *g,l,l | 24,50€ |
| | - Zweierlei Fischarten mit zwei diversen Saucen zubereitet | |
| 277 | Lupo di mare alla griglia *i | 24,50€ |
| | - Gegrillter Seewolf | |
| 278 | Orata alla griglia *i | 24,50€ |
| | - Gegrillte Dorade | |

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 89 | Tiramisú *2,12,13/a,h,l,y
- Selbstgemachter Mokkauchen | 5,50€ |
| 91 | Zabaglione Marsala *13/h,l
- Frisch geschlagene Eiercremespeise mit Marsala,
Zucker und Vanilleeis | 7,00€ |
| 92 | Gelato misto *l
- Gemischtes Eis | 5,50€ |
| 93 | Gelato misto mit Sahne | 7,00€ |
| 96 | Tartufo *1,13/l
a. Trüffeleis in Kaffee und Mandellikör schwimmend,
b. mit Sahne garniert | 5,50€ |
| 98 | Schokoladensoufflé *a,h,k,l,y | 6,50€ |
| 106 | Dessert misto *1,2,12,13/a,h,k,l,y.
- Gemischtes Dessert | 13,50€ |

*Wir möchten Sie auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene hinweisen, welche Sie aufgelistet auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden!