

Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta

kleine würzige Brothäppchen mit Tomaten,
Oregano, Knoblauch und Basilikum²⁰

8,90 €

Caprese

Büffelmozzarella, Tomaten und frischer Basilikum¹⁵

16,90 €

Carpaccio

Mariniertes Rindfleisch, hauchdünn geschnitten
mit Rucola und Parmesan^{15,22}

15,90 €

Antipasto Misto

Frische hausgemachte Vorspeisen^{10,11,12} (kann andere Allergene enthalten)

16,90 €

Vitello Tonnato

dünn geschnittenes Kalbfleisch, überzogen mit feiner
Thunfischsoße und Kapern^{11,12,13,14,17}

16,90 €

**Zu den Antipasti reichen wir Ihnen
frisches Brot.**

**Liebe Gäste,
schauen Sie bitte auch auf unsere Tafeln, dort
finden Sie unsere saisonalen Angebote.**

Zuppe - Suppen

Zuppa di Pomodoro

Tomatencremesuppe, dazu frisches Brot^{15,27}
6,90 €

Insalate - Salat

Zu den Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot, Öl und Balsamico

Insalata Mista

bunte Mixtur saisonaler Vielfalt von Blattsalaten
8,90 €

Insalata Pomodoro

marinierte Strauchtomate mit Zwiebeln und Basilikum
8,90 €

Insalata Tonno

buntgemixter Salatteller mit Thunfisch und Zwiebeln
9,90 €

**Pizzabrot
mit Knoblauch und Oregano**

9,90 €

**„Unsere Pizza des Jahres 2023“
mit Rucola Pesto, Kirchtomaten, Parmesanschei-
ben und Burrata**

16,90 €

PIZZA

Pizza Margherita

Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum^{15,27}
11,90 €

Pizza Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, kleine Tomaten und Basilikum^{13,14,15,27,25}
13,90

Pizza Regina

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola und Parmesan^{15,18,27}
13,90 €

Pizza Parma

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan^{15,18,27}
17,50 €

Pizza Hawaii

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas^{15,27}
13,90 €

Pizza Salame e Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Pilze^{15,27}
13,90 €

Pizza Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze^{15,27}
13,90 €

Pizza Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Artischocken, Schinken
und Oliven^{13,15,27}
16,90 €

Pizza Diavolo

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Paprika^{15,18,27}
15,90 €

Pizza 4 Stagione

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze und Thunfisch^{15,22,27}
15,90 €

PIZZA

Pizza Marinara

Tomatensauce, Oregano, Sardellen und Knoblauch^{15,27}
11,90 €

Pizza Dolce Vita

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat und Knoblauch^{15,27}
17,50 €

Pizza Primavera

Tomatensauce, Kirchtomaten, Rucola, Parmesan und Burrata^{15,27}
16,90 €

Pizza Positano

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln^{15,18,27}
15,90 €

Pizza Vegetale

Tomatensauce, Mozzarella und verschiedene Gemüsearten^{15,27}
15,90 €

Pizza Colosseo

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Pilze und Parmaschinken^{13,14,15,27,25}
17,50 €

Pizza 4 Formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan
und geräucherter Käse^{15,18,27}
15,50 €

Pizza Calzone

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken
und Champignon
15,50 €

Pizza Calzone Vegetale

Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse
15,50 €

Spaghetti

Spaghetti Aglio e Olio

in Olivenöl mit Knoblauch und einem Hauch Peperoni_{20,27}
12,50 €

Spaghetti Carbonara

mit Pancetta, Ei und Parmesan₂₀
13,50 €

Spaghetti Frutti di Mare

Meeresfrüchte, frische Tomaten und Knoblauch_{13,14,20,25,27}
16,90 €

Tagliatelle - Bandnudeln

Tagliatelle Punta di Filetto

frische Tomaten und Zwiebeln mit Rinderstreifen, Rosmarin und Rucola_{15,20,27}
17,90 €

Tagliatelle al Salmone e Gamberetti

rosa Sauce mit Lachs und Shrimps_{13,15,20,22,27}
17,90 €

Tagliatelle Bolognese

in Fleischsoße_{16,20,27}
13,50 €

Al Forno - Überbacken

Lasagne

Teigblätter und Fleischsauce geschichtet und überbacken_{15,20,16}
13,90 €

Tortellini al forno

mit Schinken und Champignons in Sahnesauce_{27,15,16}
13,90 €

Tortellini - kleine fleischgefüllte Teigringe

Tortellini Panna e Prosciutto

in Sahnesauce mit feinem Schinken_{2,7,12,15,20,27}
13,50 €

Tortellini Gorgonzola e Spinaci

in würziger Käsesauce mit zartem Blattspinat_{2,7,12,15,20,27}
13,50 €

Penne - kurze Röhrennudeln

Penne Mare e Monte

in feiner rosa Sauce mit Shrimps und Zucchini_{15,16,20,22}
14,90 €

Penne Firenze

mit Tomatensauce und gemischten Gemüse₂₀
13,90 €

Penne Arrabbiata

in einer pikant würzigen Tomatensauce_{20,16}
13,50 €

Gnocchi - Kartoffelteignudel

Gnocchi alla Sorrentina

mit Tomatensauce und Mozzarella_{2,15,6,20,16}
13,90 €

Gnocchi Gorgonzola

mit feiner Gorgonzola-Sahnesauce_{2,15,6,20}
13,90 €

Carne di Vitello - Kalbsfleisch

Saltimbocca alla Romana

Kalbsfleisch mit Parmaschinken, Salbei und Weißwein^{15,20,27}
25,90 €

Zu diesem Fleischgericht reichen wir Ihnen Gemüse und Kartoffeln.

Carne - Rind

Rumpsteak - Tagliata

auf Rucolabett mit Kirschtomaten und Parmesan^{15,16}
31,90 €

Zu diesem Fleischgericht reichen wir Ihnen Baguettebrot.

Pesce - Fisch

Scampi alla Griglia

5 Gegrillte Riesengarnelen mit Zitrone^{13,22}
25,90 €

Salmone alla Griglia

gegrillter Lachs mit Zitrone^{13,22}
25,90 €

Zu jedem Fischgericht reichen wir Ihnen Beilagen wie Salat oder Gemüse.

Unsere Empfehlung:

Punica Montessu
Isola dei Nuraghi IGT 2017
Sardinien - trocken
0,75 l 59,00 €

Dolce - Süßspeisen

Tiramisu ^{12,15, Alkohol}
8,50 €

Panna cotta mit saisonaler Sauce ^{15,22}
7,90 €

Crème brûlée ^{12,15}
8,50 €

Schokoladen Soufflé ^{12,15,19}
7,90 €

HEIßE GETRÄNKE

Kaffee ^{11/} koffeinfrei
3,20 €

Espresso ¹¹
3,30 €

Doppelter Espresso ¹¹
5,90 €

Espresso Macchiato ^{11,15}
3,80 €

Cappuccino ^{11,15}
3,80 €

Latte Macchiato ^{11,15}
5,10 €

Tee

Kamille, Minze, Darjeeling, Grüner Tee, Kräuter, Früchte
4,10 €

Frischer Ingwer - Minze - Tee
4,50 €

Aperitifs

Crodino (alkoholfrei) ₃	0,1 l	5,10 €
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	5 cl	5,20 €
Hugo _{1,6}	0,2 l	9,90 €
Aperol Spritz _{3,6}	0,2 l	9,90 €
Aperol Rhabarberspritz _{3,6,10} Aperol, Prosecco, Rhabarbernektar, Soda	0,2 l	9,90 €
Aperol Maracuja Spritz _{3,6,10} Aperol, Prosecco, Maracujanektar, Soda	0,2 l	9,90 €
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda	0,2 l	9,90 €
Rosato Bella ₃ Ramazzotti Rosato, Schweppes Wild Berry	0,2 l	9,90 €
Lillet Berry Lillet blanc, Schweppes Wild Berry	0,2 l	9,90 €
Lillet Roseberry Lillet rose, Schweppes Wild Berry	0,2 l	9,90 €
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda	0,2 l	9,90 €
Sarti Spritz Sarti, Prosecco, Soda	0,2 l	9,90 €
Italicus Spritz Italicus, Prosecco, Soda	0,2 l	9,90 €

Fassbiere

Bitburger Pilsner ₂₈	0,2 l	0,4 l
Radler _{2,6,28}	4,00 €	6,00 €
Diesel _{3,8,11,28}	4,00 €	6,00 €
Birra Moretti italienisches Bier ₂₈	0,25 l	5,00 €
	0,40 l	7,00 €
Paulaner Hefeweizen _{27,28}	0,5 l	6,50 €
Bananenweizen _{27,28}	0,5 l	6,50 €
Colaweizen _{3,8,11,27,28}	0,5 l	6,50 €

Flaschenbiere

Bitburger alkoholfrei ₂₈	0,33 l	0,5 l
Paulaner Hefeweizen dunkel _{27,28}	4,10 €	5,90 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei _{27,28}		5,90 €
Köstritzer Schwarzbier ₂₈		5,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{3,8,11}	3,50 €	5,80 €
Coca-Cola Light ^{1,3,8,11,26}	3,50 €	5,80 €
Fanta ^{3,7,9,26}	3,50 €	5,80 €
Sprite ^{2,6}	3,50 €	5,80 €
Spezi ^{3,7,8,9,11,26}	3,50 €	5,80 €
Saftschorle ^{6,7,9}	3,50 €	5,80 €

Schweppes Ginger Ale ^{1,4,10}	0,2 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water ¹	0,2 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon ⁷	0,2 l	3,50 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,50 €

Tafelwasser still 0,25 l 3,00 €

Aqua Panna 0,5 l 5,30 €

San Pellegrino 0,25 l 3,50 €
0,75 l 7,50 €

Red Bull^{3,1,11} / Sugarfree / Edition 0,25 l 4,50 €

SÄFTE / NEKTARE

Säfte von Niehoffs 0,2 l 2,80 € 0,4 l 5,30 €
Orange, Apfel, Banane⁷, Kirsche, Johannisbeere,
Kiba⁷, Rhabarber, Maracuja

ALKOHOLFREI COCKTAILS

Pazza Fabiana 7,50 €
Maracujanektar, Bananennektar, Grenadine

Laura Selvaggia 7,50 €
Orangensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Blue Curacao

WEIßWEINE OFFEN

Weißweinschorle ₆	0,2 l	5,50 €
Chardonnay - trocken ₆ Villa Santa Flavia - Ventien	0,2 l	6,50 €
Pinot Grigio – trocken ₆ Villa Santa Flavia - Venetien	0,2 l	6,50 €
Bianchetto Sauvignon Blanc IGT – trocken ₆ Sacchetto - Venetien	0,2 l	7,20 €

ROSÉWEINE OFFEN

Roseweinschorle ₆	0,2 l	5,50 €
Rosato – trocken ₆ Villa Santa Flavia – Venetien	0,2 l	6,50 €

ROTWEINE OFFEN

Rotweinschorle ₆	0,2 l	5,50 €
Montepulciano d`Abruzzo DOC – trocken ₆ Vini Fantini - Abruzzien	0,2 l	6,50 €
Chianti DOCG – trocken ₆ Villa Neri – Toscana	0,2 l	6,50 €
Lambrusco – lieblich ₆ Rosso Emilia IGT	0,2 l	6,50 €
Nero d`Avola IGT trocken ₆ Roccaperciata - Sizilien	0,2 l	7,20 €

PROSECCO/CHAMPAGNER

Prosecco Live Brune ₆	0,1 l	6,50 €
	0,75 l	45,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial ₆	0,75 l	120,00 €

WEISSWEINE FLASCHE

Chardonnay Puglia IGT ₆ Tormaresca – Apulien Reinsortiger Chardonnay, lebhaft und erfrischend, Vanilligen Nuancen	0,75 l	29,00 €
Pinot Grigio `L´ Elfo´ ₆ Sacchetto – Venetien fein ausgewogene Frucht, duftige Eleganz, Zitronenblüten	0,75 l	28,00 €
Villa Antinori Bianco ₆ Toscana intensiv blumiger Duft mit Noten von Banane, Orange und Rosen	0,75 l	29,00 €
Prestige Lugana DOP ₆ Ca Maiol – Lombardi komplexer Duft, großartige Struktur, ein typischer Luganer	0,75 l	45,00 €
Gavi DOCG Del Comune di Gavi – La Scolca strohgelbe Farbe, grüne Reflexe, ein Anflug von Mandel	0,75 l	36,00 €

ROSÉWEINE FLASCHE

Rosato Veneto IGT ₆ Merlot und Pinot Nero - Sacchetto - Venetien Leichtes Kirschrot, harmonischer Geschmack, passt zu jungem Käse	0,75 l	32,00 €
Scalabrone – Bolgheri DOC Rosato Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah sehr fruchtig mit Beerenaroma, voll und ausgewogen	0,75 l	42,00 €

Unsere Empfehlung

RIESLING DER OHNE - ALKOHOLFREI

Rieslingtypische Aromen von Zitrus, Holunder und Apfel.

Angenehme Spritzigkeit, feine Struktur und als alkoholfreier Wein eine ausgezeichnete Alternative.

0,2 l	7,50 €
0,75 l	22,50 €



ROTWEINE FLASCHE

Primitivo IGT Tormaresca - Puglia Antinori 6 Komplexes Bouquet, Aromen von Kaffee und Kakao, seidig Tannine	0,75 l	32,00 €
Barbera d`Alba DOC 6 Prunotto – Piemont Weiniges Bouquet, blumige Note, sehr gefällig	0,75 l	38,00 €
Nero d`Avola IGT 6 Branciforti – Sizilien Am Gaumen, schmeicheln, sehr fruchtig mit sanften Geschmack	0,75 l	39,00 €
Santagostino Baglio Rosso 6 Firriato – Sizilien Vielfältige Aromen nach Kirsche und Zwetschgen, komplexe Tannine	0,75 l	43,00 €
Chianti Classico DOCG 6 „Peppoli“ – Toskana Duft nach reifen Kirschen, neunmonatige Lagerung im Eichenfass elegant und gut strukturiert	0,75 l	45,00 €
Il Bruciato Bolgheri DOC 6 Tenuta Guado Al Tasso – Toskana Cuvee aus Cabaret, Merlot und Syrah, runde Tannine mit sensationellen Nachhall	0,75 l	76,00 €
Brunello di Montalcino DOCG 6 Villa Poggio Salvi – Toskana granatfarbene Reflexe, würzige Noten von Vanille, angenehmes Finale	0,75 l	74,00 €

**„Essen ist eine
Freude, die man
teilen muss.“**

**Ihren Gutschein hier on-
line kaufen. Oder fragen
Sie unser freundliches
Servicepersonal.**



Scannen und mehr erfahren

LIKÖRE

Amaretto di Saronno	4 cl	4,90 €
Sambuca Molinari	4 cl	4,90 €
Limoncello	4 cl	4,90 €
Frangelico	4 cl	4,90 €

BRANDY/COGNAC

Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €
-----------------	------	--------

KRÄUTER/BITTER

Ramazotti	4 cl	4,90 €
Ramazotti Crema	4 cl	4,90 €
Averna	4 cl	4,90 €
Fernet Menta	4 cl	4,90 €
Fernet Branca	4 cl	4,90 €
Campari ₃	4 cl	4,90 €

SPIRITUOSEN

Jack Daniels	2 cl	4,00 €
Three Sixty Vodka	2 cl	3,50 €
Larios Gin	2 cl	3,50 €
Ron Botucal	2 cl	6,20 €

LONGDRINKS 4CL

Malfy Gin Arancia (Orange) Tonic ₁	0,2 l	9,90 €
Larios Gin Tonic ₁	0,2 l	8,80 €
Larios Rosé Gin Tonic ₁	0,2 l	8,80 €
Larios Gin Red Bull Watermelon	0,2 l	9,90 €
Campari Orange / Soda	0,2 l	8,80 €
Havana Cola _{3,5,11}	0,2 l	8,80 €
Cuba Libre _{3,5,11}	0,2 l	9,10 €
Three Sixty Vodka Red Bull _{1,3,11}	0,2 l	9,90 €
Three Sixty Vodka Lemon ₇	0,2 l	8,80 €
Three Sixty Vodka Cola _{3,5,11}	0,2 l	8,80 €
Jack Daniels Cola _{2,3,8,11,26} / Berry	0,2 l	9,50 €
Ron Botucal Cola _{2,3,8,11,26}	0,2 l	12,50 €

COCKTAILS

Negroni _{3,6}	8,90 €
Larios Gin, Campari, Vermouth rosso	
Martini Mojitato	8,90 €
Havana 3 j, Limoncello, Martini Extra Dry, Limette, Minze, Soda	

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

Grappa

Grappa di Chianti angenehm samtig im Mund, sehr duftig	2 cl	3,50 €
Grappa di Prosecco zarter Vanilleduft, fein und elegant im Geschmack	2 cl	3,50 €
Grappa di Moscato mit eigener Würze und feiner Muskat-Note	2 cl	3,50 €
Grappa Nebbiolo Langhe Barrique exklusiv aus der Weinherstellung der Nebbiolo-Trauben, weit, elegant und komplex	2 cl	6,90 €

Der Name Grappa leitet sich von der italienischen Bezeichnung „graspo“ ab und bedeutet „Traube“ – und ist weiblich. Also heißt es korrekterweise „die Grappa“. Das männliche Genus hat sich allerdings im Sprachgebrauch durchgesetzt, weshalb laut Duden beide Artikel gleichberechtigt zu verwenden sind.

Die Ursprünge des Grappa sind nicht eindeutig belegt: Waren es Bauern aus dem Burgund, die ihren Kollegen aus dem Friaul die Technik des Destillierens vermittelten oder kam das Handwerk des Destillierens über die Araber nach Italien? Andere Handbücher verweisen auf die Kreuzzüge des II. Jahrhunderts als Ursprung des Destillierens in Europa. Ein Destillat mit dem Namen Grappa wurde erstmals im Jahr 1451 erwähnt – gefolgt von einem rasch einsetzenden Handel mit dieser Spirituose, die sich schnell großer Beliebtheit vor allem unter Klerikern erfreute, aber auch unter den Bauern. Ob es der Neid der hohen Kleriker war, dass selbst Bauern dieses Getränk brauen und konsumieren konnten oder ob es an alkoholbedingten Exzessen lag: Seit Ende des 15. Jahrhunderts wurde die Herstellung streng reglementiert; nur noch kleinste Mengen Grappa, für den Eigenbedarf der Bauern, wurden erlaubt.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

- 1 = Phosphat
- 2 = Konservierungsstoffe
- 3 = Farbstoffe
- 4 = Süßungsmittel
- 5 = enthält Phenylalaninquelle
- 6 = Antioxidationsmittel
- 7 = Geschmacksverstärker
- 8 = Geschwärzt
- 9 = Geschwefelt
- 10 = Chininhaltig
- 11 = Koffeinhaltig
- 12 = Eier
- 13 = Fisch
- 14 = Krebstier
- 15 = Milch
- 16 = Sellerie
- 17 = Sesamsamen
- 18 = Schwefeldioxid und Sulphite
- 19 = Erdnüsse
- 20 = Gluten
- 21 = Lupine
- 22 = Schalenfrüchte
- 23 = Senf
- 24 = Sojabohnen
- 25 = Weichtiere
- 26 = mit Nitritpökelsalz
- 27 = enthält Weizen
- 28 = enthält Gerste