

SPEISEN &
GETRÄNKE

KÜCHE
10-23 UHR

INSALATA

Alle Salate werden mit einer feinen Balsamico-Senf-Honig Vinaigrette [J,6] serviert.

- 4,00 **kleiner Beilagensalat Mista** **Vegetarisch**
gemischter Blattsalat
- 5,90 **Insalata Mista groß** **Vegetarisch**
gemischter Blattsalat
- 6,90 **Insalata Mozzarella** **Vegetarisch**
gemischter Blattsalat mit Mozzarella und Tomaten [G]
- 7,90 **Insalata Pollo**
gemischter Blattsalat mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Cherrytomaten
- 7,90 **Insalata con Tonno**
gemischter Blattsalat mit Thunfisch und Zwiebeln [D]
- 7,90 **Insalata Verdura** **Vegetarisch**
gemischter Blattsalat mit Gemüse der Saison
- 8,90 **Insalata di Parma**
Gemischter Blattsalat mit Parmschinken und Cherrytomaten
- 8,90 **Insalata Valeriana** **Vegetarisch**
gemischter Feldsalat mit Walnüssen, Ziegenkäse und Honig [G,H3]
- 8,90 **Insalata Sardine**
gemischter Blattsalat mit Sardinen, Oliven und Zwiebeln [D]
- 8,90 **Insalata Carciofini e Feta** **Vegetarisch**
gemischter Blattsalat mit Oliven, Artischockenherzen und Feta-Käse [G]
- 1-2 **Je Extrazutat**

ANTIPASTI

3,00 **Bruschetta** **Vegan**
*frisch geröstetes Brot mit Olivenöl,
Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch* [A1]

4,50 **Focaccia Ø 28** **Vegan**
Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano [A1]

*Die Ursprünge der Focaccia gehen bis ins
Altertum zu den Etruskern zurück. Die Rö-
mer nannten sie Panis focacius (von latei-
nisch focus, „Herd“). Sie soll ein Vorläufer
der Pizza sein. Focaccia gilt als ligurische
Spezialität der Provinz Genua. Es gibt ver-
schiedene Varianten in ganz Italien.*

5,00 **Focaccia Formaggio Ø 28** **Vegetarisch**
Pizzabrot mit Käse überbacken [A1,G]

5,00 **Focaccia Pomodoro Ø 28** **Vegan**
*dünnes Pizzabrot mit Olivenöl,
Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch* [A1]

6,50 **Broccoli al Forno** **Vegetarisch**
*mit Gorgonzola gefüllter und
im Steinofen überbackener Broccoli* [7,G]

1 - 2 **Je Extrazutat**

Preise *„Uno ciliegia tira l' altra.“*
in Euro *„Der Appetit kommt beim Essen.“*

KALTE ANTIPASTI

- 3,00 Oliven oder Peperoni **Vegan**
- 6,50 Mozzarella Caprese _[G] **Vegetarisch**
- 7,50 Carpaccio vom Rind
*mit Rucola, Champignons
und Parmesan* _[G]
- 8,00 Antipasti Teller Tutto
*Gemüse der Saison, Schinken,
Salami, Käse und Brot* _[A1,23,G]
- 8,00 Antipasti Teller Salumi
*Schinken, Salami, Wurst,
Oliven und Brot* _[A1,23]
- 8,00 Antipasti Teller Verdura **Vegetarisch**
*Artischockenherzen und Gemüse
der Saison, Käse, Oliven und Brot* _[A1,G]

SUPPEN

- 4,50 Tomatensuppe _[7] **Vegan**
- 4,50 Broccolicremesuppe _[G,7] **Vegetarisch**
- 4,50 Minestrone
Gemüsesuppe _[7]
- 6,90 Fischsuppe _[N,B,D,7]

Preise **„Chi ben comincia è a
in Euro *metà dell' Opera.*“
*„Gut begonnen ist halb gewonnen.“***

STEINOFEN

PIZZA

[A1,G,7]

NORMAL MAXI

Ø 28

Ø 33

- | | | | |
|--|------|------------------------------------|--|
| 5,50 | 7,50 | Pizza Margherita | Vegetarisch
mit Mozzarella und Tomatensoße |
| <p><i>Während des Aufenthalts der italienischen Königin Magherita, 1889, in Neapel, bereite- tete der Pizzaiolo Raffaele Esposito, ihr zu Ehren, eine Pizza in den drei Farben der italienischen Fahne zu. Diese Pizza habe der Königin so gut geschmeckt, dass sie ihm einen Dankesbrief schrieb, der heute noch in der Pizzeria Brandi in Neapel zu lesen ist.</i></p> | | | |
| 6,50 | 8,50 | Pizza Salami | mit Mozzarella, Tomatensoße und Salami Milano oder Salami Napoli oder Fenchelsalami und Cherrytomaten [23] |
| 7,50 | 9,50 | Pizza Verdura | Vegetarisch
mit Mozzarella, Tomatensoße und Gemüse der Saison |
| 7,50 | 9,50 | Pizza Quattro Formaggio | Vegetarisch
mit Tomatensoße und 4 Käsesorten [G] |
| 7,50 | 9,50 | Pizza Gorgonzola e Broccoli | Vegetarisch
mit Mozzarella, Tomatensoße, Gorgonzola und Broccoli [G] |
| 7,00 | 9,00 | Pizza Mozzarella Caprese | Vegetarisch
mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum [G] |
| 7,50 | 9,50 | Pizza Napoli | mit Mozzarella, Tomatensoße, Anchovis, Oliven und Kapern |
| 7,50 | 9,50 | Pizza Tonno e Cipolla | mit Mozzarella, Tomatensoße, Thunfisch, Kapern und Zwiebeln [D] |

Alle Preise „Versuchen schadet nicht.“
in Euro „Tentar non nuoce.“

NORMAL MAXI

Ø 28 Ø 33

- 7,50 9,50 **Pizza Diavolo**
mit Mozzarella, Tomatensoße,
pikanter Salami „geräuchert“,
Tomaten und Peperoni
- 8,00 10,00 **Pizza Prosciutto e Funghi**
mit Mozzarella, Tomatensoße,
Rosmarinschinken „gepökelt“ und Pilzen
- 8,00 10,00 **Pizza di Parma**
mit Mozzarella, Tomatensoße, Parma-
schinken, Rucola und Cherrytomaten
- 8,00 10,00 **Pizza Mista**
mit Mozzarella, Tomatensoße,
Rosmarinkochschinken, Salami,
Champignons und Peperoni [23]
- 8,50 10,50 **Pizza di Bufala** Vegetarisch
mit Mozzarella aus Büffelmilch,
Tomaten und frischem Basilikum [G]

*Der Begriff Mozzarella leitet sich von der
Herstellungsart ab: Durch die „mozzatura“
(Abschneiden per Hand) werden kleine
Portionen von der Käsemasse abgetrennt.
Der Käse wird hauptsächlich in den Provin-
zen Caserata und Salerno produziert.*

- 9,00 11,00 **Pizza Carciofini e Gamberetti**
mit Mozzarella, Tomatensoße,
Artischockenherzen und Shrimps [B]
- 9,50 11,50 **Pizza Bresaola**
mit Mozzarella, Tomatensoße,
Schinken vom Rind, Rucola,
Walnüssen und getr. Tomaten [H3,23]

- 10,00 + **Pizza Famiglia Ø 50**
Pizza- Familienpizza nach Wahl
normal- in Familengröße [A1,7]
preis

Beispiel:

Familienpizza Salami 10 + 6,50 = 16,50 €

- ab 4,50 **Pizza Bambino**

- 1-2 **Je Extrazutat**

Preise *„Man muss die Nuss knacken,
in Euro will man den Kern essen.“
„Bisogna rompere la noce,
se si vuol mangiare il nocciolo.“*

PASTA

[A1,7]

7,00 Penne all' Arrabbiata **Vegan**
mit Oliven, in pikanter Tomatensoße

7,00 Spaghetti Aglio e Olio **Vegan**
*mit Kräutern, Knoblauch
und Peperoni in Öl*

7,50 Spaghetti alla Carbonara
*mit Ei und Rosmarinschinken
„gepökelt“ in Sahnesoße [C,G]*

*Wahrscheinlich ist, dass die Spaghetti
alla carbonara, nach 1944 im Zuge der
Einnahme Roms durch die Alliierten, aus
einer Verbindung der Ei- und Baconrati-
onen, US Amerikanischer Soldaten, mit
italienischer Kochkultur entstanden sind.*

8,00 Penne Verdura **Vegan**
*mit gebratenem Gemüse der Saison
in Tomatensoße*

8,00 Penne Prosciutto e Funghi
*mit Rosmarinschinken „gepökelt“
und Champignons in Sahnesoße [G]*

8,00 Penne Italia **Vegan**
*mit Mozzarella, Cherrytomaten
und Rucola in Tomatensoße [G]*

8,00 Pasta al Forno
*überbacken mit Bolognesesoße aus Rind
oder Broccoli und Käse [G] **Vegetarisch***

8,50 Penne Pesto **Vegetarisch**
*mit hausgemachtem Pesto (aus
Pinienkernen, Basilikum, Knoblauch
und Olivenöl) serviert mit Rucola,
Cherrytomaten und Parmesan [G,H]*

8,50 Tagliatelle Tonno e Capperi
*mit Thunfisch und Kapern
in Tomatensoße [D]*

Preise **„Bei Tisch wird man nicht alt.“**
in Euro **„A tavola non s' invecchia.“**

- 8,50 **Tagliatelle Pollo e Gorgonzola**
*mit Hähnchenbrust und Broccoli
in sahniger Gorgonzolasoße [G]*
- 8,50 **Penne Taleggio** Vegetarisch
*mit sahnigem Taleggiokäse ,
Rucola und Walnüssen [G,H3]*
- Bei der Produktion von Taleggio hat sich
die ursprüngliche handwerkliche Tradition
weitgehend erhalten. Die Laibe werden
von Hand gesalzen oder in Lake getaucht.
Zur Reifung werden sie auf Holzregalen in
Reifekammern gelagert, in denen die Be-
dingungen der ursprünglichen und zum Teil
noch heute genutzten Höhlen (Temperatur
nur wenig mehr als 5 °C, Luftfeuchtigkeit
über 90 %, typische Mikroflora) reprodu-
ziert werden.*
- 9,00 **Spaghetti di Mare**
*mit Meeresfrüchten und Fisch
in Tomatensoße [B,N,D]*
- 9,00 **Tortellini alla Panna**
*mit Rosmarinschinken „gepökelt“
in Sahnesoße [C,G]*
- 9,00 **Tagliatelle Salsiccia**
*mit pikanter grober Bratwurst
und Champignons in Tomatensoße*
- 10,50 **Gnocchi Salmone**
*mit Lachsfiletstücken und Rucola
in Tomaten-Sahnesoße [A1,D,6,7]*
- 10,50 **Tagliatelle Salmone Aglio e Olio**
*mit Lachsfiletstücken und Frühlings-
zwiebeln in Öl, Käutern, Knoblauch
und Peperoni [D]*
- ab 4,50 **Pasta Bambino**

1 - 2 **Je Extrazutat**

Preise *„Wahre Freunde sind wie Melonen, unter
in Euro **hundert findet man nur zwei Gute.“**
**„Amici veri sono come meloni, di cento ne
trovi due buoni.“***

FISCH UND FLEISCH

- 12,50 **Filetto Pollo e Funghi**
*Hähnchenbrustfilet
in Sahne-Pilzsoße und Salat* [7,G]
- 13,50 **Medaglioni di Maiale**
*Schweinemedallions
in Gorgonzolasoße und Salat* [G,7]
- 14,90 **Filetto Salmone alla Griglia**
*Lachsfilet vom Grill,
in Pfeffer-Sahnesoße, mit Salat* [G,D,7]
- 15,90 **Orata alla Griglia**
*frische Dorade (300 - 400g)
vom Grill, dazu Salat* [G,D,7]

*„Il pesce vude nuotare tre volte:
nell' acqua, nell' olio e nel vino.“
„Der Fisch will drei mal schwimmen:
Im Meer, im Öl und im Wein.“*

DESSERT

- 4,00 **Mocca Tartuffo**
*Kugel aus Vanilleeis mit
Mokka-Kern und Schokosoße* [G]
- 4,50 **Hausgemachtes Tiramisu**
alkoholfrei [G,17]
- 4,50 **Diversi Biscotti**
*Eine Auswahl von italienischem
Gebäck mit Sahne und Schokosoße* [G]
- Bitte **Hausgemachter Kuchen**
erfragen *optional mit Schokosoße und Sahne* [G]

Preise *„Geschenkter Essig ist süßer als Honig.“*
in Euro *„L'aceto donato è più dolce del miele.“*

HAUSWEINE VOM FASS

0,1L	0,5L	1L	
			Rotwein
2,00	9,00	17,00	Nero, Sizilien <i>trocken, vollmundig [L,8]</i>
			Weißwein
2,00	9,00	17,00	Pinot Grigio, Italien <i>trocken, frisch [L,8]</i>
3,00	13,00	22,00	Prosecco, Sizilien <i>trocken, fruchtig [L,8]</i>
0,2L		3,50	Weinschorle (Pinot Grigio) [L,8]

OFFENE WEINE

0,1L	0,5L	0,75L	
2,20	11,00	16,00	Roséwein [L,8]
0,1L	0,2L	0,75L	Weißwein
3,00	6,00	22,00	Regaleali bianco, Sizilien <i>trocken, fruchtig [L,8]</i>
			Rotwein
2,50	5,00	19,00	Nero d'Avola <i>trocken, ausgewogen [L,8]</i>

FLASCENWEINE

	Weißwein
14,00	Pinot Grigio <i>trocken, fruchtig [L,8]</i>
24,00	Costamolino Negroamaro, Sardinien <i>trocken, vollmundig [L,8]</i>
18,00	Prosecco Merium <i>trocken, harmonisch [L,8]</i>
	Rotwein
16,00	Primitivo <i>trocken, fruchtig [L,8]</i>

Alle Preise „Der Wein löst die Zunge
in Euro und öffnet die Herzen.“
„Il vino scioglie la lingua
ed apre i cuori.“

BIER

0,33L.....	2,50	Becks <i>auch alkoholfrei</i> <small>[A3]</small>
0,33L.....	2,50	Berliner Pilsener <small>[A3]</small>
0,5L.....	3,00	
0,33L.....	3,00	Peroni <i>italienisches Pils</i> <small>[A3]</small>
0,33L.....	2,50	Radler, Alster oder Diesel <i>mit Sprite, Fanta oder Cola</i> <small>[A3,1,6,11,12,17]</small>
0,5L.....	3,00	
0,5L.....	3,00	Warsteiner Pils <small>[A3]</small>
0,5L.....	3,30	Erdinger Hefe <i>auch alkoholfrei</i> <small>[A1,A3]</small>
0,5L.....	3,30	Erdinger Kristall <small>[A1,A3]</small>
0,5L.....	3,50	Augustiner Lager hell <small>[A3]</small>

Alle Preise „*Wer Bier trinkt lebt*
in Euro *hundert Jahre.*“
„*Chi beve birra campa*
cent'anni.“

LONGDRINKS

- 3,00 Campari Soda ^[1]
- 3,50 Fuji
Asbach Cola ^[1,17,11]
- 5,50 Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Soda ^[1]
- 4,50 Cuba Libre ^[1,17,11]
- 5,50 Aperol Prosecco ^[1,L,8]
- 5,00 Wodka Orangensaft
- 5,00 Campari Orange ^[1]
- 5,50 Aperol Sour
Aperol, Orangensaft, Zitronensaft ^[1]
- 5,50 Jim Beam Cola ^[1,17,11]
- 6,00 Wodka Energy ^[1,12,17,20]

APERITIVO

- 2,50 Grappa
- 2,50 Sambuca
- 2,50 Cognac Veterano
- 2,50 Amaretto
- 2,70 Limoncello *mit Eis und Zitrone*
- 2,70 Vecchia Romagna
- 2,70 Averna *mit Eis und Zitrone*
- 2,70 Ramazotti *mit Eis und Zitrone*
- 2,70 Jim Beam
- 2,70 Tequila

Preise *„O bevi o affoghi.“*
in Euro *Wörtlich: „trinke oder ertrinke.“*

KALTE GETRÄNKE

0,25L	0,5L	0,75L	
2,00	3,00	4,50	Aqua Panna <i>Stilles Mineralwasser</i> [2,6,7]
2,00	3,00	4,50	S. Pellegrino <i>Mineralwasser</i> [8]
0,2L	0,4L	1L	
2,00	2,90	5,00	Apfelschorle
2,00	2,90	5,00	Coca Cola [1,11,17] Fanta [1,6,12] Sprite [13]
2,00	3,00	6,00	Apfelsaft
2,00	3,00	6,00	Orangensaft
2,40	0,33L		Chinotto [1,6]
2,40	0,33L		Lemon Soda / Orange Soda [1]
2,40	0,33L		Bionade [A1]
2,50	0,15L		Orangensaft <i>frisch gepresst</i>
2,50	0,1L		Crodino [1]
3,50	0,2L		Red Bull [1,12,17,20]

Preise „Zwischen Sagen und Tun
in Euro *ist mittendrin das Meer.*“
„Tra il dire e il fare c'è di
mezzo il mare.“

KAFFEE/ TEE

SCHOKOLADE

- 1,70 Espresso ^[17]
- 1,80 Tee
*Kamille, Pfefferminz, Schwarz ^[17]
Grün, Früchtetee, Bio-Kräutertee*
- 3,50 Frischer Tee mit Minze, Ingwer,
Orange oder Zitrone
- 1,90 Kaffee
Americano ^[17]
- 1,90 Espresso Macchiato ^[G,17]
- 2,00 Bambino Latte
geschäumte Milch mit Schokosoße ^[G]
- 2,40 Cappuccino ^[G,17]
- 2,50 Latte Macchiato ^[G,17]
- 2,50 Heiße Schokolade mit Sahne ^[G]
- 2,80 Espresso Doppio ^[17]
- 2,70 Milchkaffee ^[G,17]
- 3,00 Espresso Corretto
mit Grappa ^[17]
- 3,50 Eiskaffee ^[G,17]
- je 0,50 **Monin Aromen:**
*Caramell, Cookie Choco,
Macadamia Nuss*
- je 0,50 **Toppings:**
*Sahne, Schokosoße,
Amarettini, Zimt*

Preise *„Il mattino ha l' oro in bocca.“*
in Euro *„Morgenstund hat Gold im Mund.“*

Liste der Stoffe oder Erzeugnisse,
die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen

A Glutenthaltiges Getreide

A1 Weizen

A3 Gerste

B Krebstiere

C Eier

D Fische

G Milch

H Schalenfrüchte

H1 Mandeln

H3 Walnüsse

H4 Cashewnüsse

H7 Pistazien

I Sellerie

J Senf

L Schwefeldioxid und Sulfid

N Weichtiere

Zusatzstoffe Kennzeichnung

1 „mit Farbstoff“

2 „mit Konservierungsstoff“

3 „mit Nitritpökelsalz“

4 „mit Nitrat“

5 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“

6 „mit Antioxidationsmittel“

7 „mit Geschmacksverstärker“

8 „geschwefelt“

9 „geschwärzt“

10 „gewachst“

11 „mit Phosphat“

12 „mit Süßungsmitteln“

13 „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n“

14 „enthält eine Phenylalaninquelle“

*16 Azofarbstoffe „Kann die Aufmerksamkeit
von Kindern beeinträchtigen“*

17 „enthält Koffein.

*Für Kinder und schwangere oder
stillende Frauen nicht empfohlen“*

20 „enthält Taurin“

23 „geräuchert“

- Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.*
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*