

## Antipasti – Vorspeisen

<b>Bruschetta</b> <sup>F</sup> Brot mit Tomatenwürfel und Zwiebel	<b>5,50</b>
<b>Bufala Caprese</b> <sup>D</sup> Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	<b>8,50</b>
<b>Caponata Siciliana</b> <sup>E, K</sup> Auberginenwürfel in Tomatensauce mit Pinienkernen, Oliven, Rosinen und Sellerie	<b>10,00</b>
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>D, F</sup> Rohes Rinderfilet, dünn geschnitten mit Champignons und Parmesan	<b>10,50</b>
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>H</sup> Kalbsbratenscheiben dünn geschnitten mit Thunfisch-Kapernsauce	<b>11,50</b>
<b>Antipasto Misto</b> <sup>D, E</sup> <b>per due</b> Vorspeiseteller nach mediterraner Art für zwei Personen	<b>15,00</b>

## Zuppe – Suppen

<b>Crema di Pomodoro</b> <sup>D</sup> Tomatencremesuppe	<b>5,50</b>
<b>Minestrone</b> <sup>E</sup> Gemüsesuppe	<b>6,00</b>
<b>Zuppa di Lenticchie</b> <sup>F</sup> Linsensuppe	<b>6,00</b>

## Insalate – Salate

<b>Insalata Mista</b> Gemischter Salat	<b>5,00</b>
<b>Insalata Pomodoro e Cipolla</b> Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	<b>5,00</b>
<b>Insalata Rucola con Parmigiano</b> <sup>D</sup> Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan	<b>7,50</b>
<b>Insalata Pecorino</b> <sup>D</sup> Gemischter Salat mit Schafskäse	<b>8,00</b>
<b>Insalata Pollo</b> Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen	<b>9,50</b>
<b>Insalata Tonno</b> <sup>A, H</sup> Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei	<b>9,50</b>

Extra Brotkorb: 1.50€

## Pasta

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <sup>F</sup> mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	<b>7,50</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>A, D, F</sup> mit Speck und Ei	<b>8,00</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>F</sup> mit Hackfleischsauce	<b>9,00</b>
<b>Penne all'Amatriciana</b> <sup>F</sup> mit Knoblauch, Speck und Zwiebeln in Tomatensauce	<b>9,00</b>
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> <sup>D</sup> Kartoffelnocken mit Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum	<b>9,50</b>
<b>Penne alla Norma</b> <sup>D, F</sup> mit Auberginen, gesalzene Ricotta und Basilikum in Tomatensauce	<b>9,50</b>
<b>Cannelloni al Forno con Spinaci e Ricotta</b> <sup>D, F</sup> Nudelröllchen mit Spinat und Ricotta in Sahnesauce	<b>10,50</b>
<b>Linguine con Calamaretti</b> <sup>H, F</sup> mit Babycalamari und Kirschtomaten	<b>11,50</b>
<b>Linguine ai Gamberetti</b> <sup>H, F</sup> mit Garnelen und Kirschtomaten	<b>12,50</b>
<b>NEU: Lasagna di Mamma Maria</b> <sup>D, F</sup> Zubereitet mit den besten Zutaten: viel Liebe!	<b>12,50</b>
<b>Risotto ai Funghi</b> <sup>D</sup> Risotto mit Pilzen, Zwiebeln und Parmesan	<b>12,50</b>
<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>D, H, F</sup> mit frischem Lachs in Tomaten-Sahnesauce	<b>13,00</b>
<b>Gnocchi Imperiale</b> <sup>D, F, K</sup> Kartoffelnocken mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella, Pinienkernen und Kirschtomaten	<b>13,00</b>
<b>Tortelloni al Tartufo</b> <sup>D, F</sup> Maultaschen gefüllt mit Trüffel in einer Butter und Salbeisauce und Parmesan	<b>13,50</b>

## Pizza

<b>Pizza Margherita</b> <sup>D, F</sup> Tomaten, Mozzarella, Basilikum	<b>6,50</b>
<b>Pizza Salami</b> <sup>D, F</sup> Tomaten, Mozzarella, Salami <sup>1,4,7</sup>	<b>8,50</b>
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> <sup>D, F</sup> Tomaten, Mozzarella, Kochschinken <sup>8</sup> und Champignons	<b>9,00</b>
<b>Pizza Casareccia</b> <sup>D, F, H</sup> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern und Oregano	<b>9,00</b>
<b>Pizza Diavola</b> <sup>D, F</sup> Tomaten, Mozzarella, pikante Salami <sup>1,4,7</sup> , getrockneter Chili, Peperoni <sup>7, 10</sup> und Parmesan	<b>9,50</b>
<b>Pizza Vegetariana</b> <sup>D, F</sup> Tomaten, Mozzarella und verschiedene Gemüse	<b>9,50</b>
<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> <sup>D, F, H</sup> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano	<b>9,50</b>
<b>Pizza Roma</b> <sup>D, F</sup> Tomaten, Mozzarella, Salami <sup>1,4,7</sup> , Champignons und Peperoni <sup>7, 10</sup>	<b>10,00</b>
<b>Pizza Spinaci e Gorgonzola</b> <sup>D, F</sup> Tomaten, Mozzarella, Blattspinat und Gorgonzola	<b>10,50</b>
<b>Pizza Quattro Formaggi</b> <sup>D, F</sup> Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola und gesalzene Ricotta	<b>10,50</b>
<b>Pizza Parma</b> <sup>D, F</sup> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	<b>11,00</b>
<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>D, F</sup> Tomaten, Mozzarella, Kochschinken <sup>8</sup> , Champignons, Artischocken, Ei und schwarze Oliven	<b>11,00</b>
<b>Pizza Radicchio</b> <sup>D, F</sup> Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola und Trüffelöl	<b>11,50</b>
<b>Pizza Gamberetti</b> <sup>D, F, H</sup> Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Zucchini und Knoblauch	<b>12,50</b>
<b>Calzone Etna</b> <sup>D, F</sup> Calzone mit Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Paprika, Zwiebeln und Knoblauchöl	<b>12,50</b>
<b>Pizza Imperiale</b> <sup>D, F, K</sup> Pesto, Mozzarella, Kirschtomaten, Oliven, Pinienkerne, Büffelmozzarella, Basilikum	<b>13,00</b>

### **Extras:**

**1,00 €:** Salami, Kochschinken, Champignon, Gemüse, Ei

**1,50 €:** Mozzarella, Sardellen, pikante Salami, Parmesan

**2,00 €:** Thunfisch, Parmaschinken, Büffelmozzarella

## Carni – Fleischgerichte

(Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse)

<b>Misto alla Griglia</b>	<b>24,50</b>
Lammkotelett, Schweinefilet, Kalbsfleisch und argentinisches Entrecôte vom Grill	
<b>Costolette d'Agnello alla Griglia</b>	<b>22,50</b>
Lammkarree vom Grill	
<b>Entrecôte alla Griglia</b>	<b>19,50</b>
Argentinisches Entrecôte vom Grill	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	<b>19,50</b>
Kalbsfleisch mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	
<b>Fegato di vitello con burro e salvia</b>	<b>17,50</b>
Kalbsleber in Butter-Salbei Sauce	
<b>Filetto di Maiale alla Gorgonzola <sup>D</sup></b>	<b>17,50</b>
Schweinefilet in Gorgonzolasauce	
<b>Filetto di Maiale ai Funghi <sup>D</sup></b>	<b>17,00</b>
Schweinefilet mit Champignons in Sahnesauce	
<b>Filetto di Maiale al Pepe Verde <sup>D</sup></b>	<b>17,00</b>
Schweinefilet mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce	

## Pesce – Fischgerichte

(Alle Fischgerichte servieren wir Ihnen mit gemischtem Salat und Rosmarinkartoffeln)

<b>Pesce Misto alla Griglia <sup>H</sup></b>	<b>25,50</b>
Lachs, Doradenfilet, Loup de Mer und Garnele vom Grill	
<b>Gamberi alla Griglia <sup>H</sup></b>	<b>18,50</b>
Fünf Riesengarnelen vom Grill	
<b>Orata alla Griglia <sup>H</sup></b>	<b>18,50</b>
Dorade vom Grill	
<b>Salmone alla Griglia <sup>H</sup></b>	<b>17,50</b>
Lachsfilet vom Grill	
<b>Filetti di Lupo di Mare al Vino Bianco <sup>H</sup></b>	<b>16,50</b>
Filet vom Loup de Mer in einer Weißweinsauce	
<b>Calamaretti Fritti <sup>H</sup></b>	<b>15,50</b>
Frittierte Babycalamari	

## Dolci – Dessert

<b>Gelato Misto</b> <sup>D</sup>	<b>4,50</b>
wahlweise mit Sahne (+1,00)	
oder mit Obstsalat (+2,50)	
<b>Macedonia</b> (Obstsalat)	<b>5,50</b>
<b>Tartufo</b> <sup>D</sup>	<b>5,50</b>
<b>Cassata Siciliana</b> <sup>D</sup>	<b>5,50</b>
<b>Panna Cotta</b> <sup>D</sup>	<b>5,50</b>
wahlweise mit Obstsalat (+2,50)	
<b>Tiramisù</b> <sup>A, D</sup>	<b>6,50</b>
<b>Sorbetto al Limone con Vodka</b>	<b>6,50</b>
<b>Semifreddo alle Mandorle</b> <sup>D, O</sup>	<b>7,50</b>

**Wir bieten Ihnen auch sizilianische Dessertvariationen in unserer Vitrine an.  
Fragen Sie unser Personal.**

## Aperitivi – Aperitifs

Prosecco	0,1 l	<b>5,00</b>
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2 l	<b>6,50</b>
Campari <sup>1</sup> Orange	0,2 l	<b>5,00</b>
Hugo	0,2 l	<b>6,50</b>
San Bitter <sup>1</sup> alkoholfrei	0,1 l	<b>3,50</b>
Martini rot / weiß / dry	5 cl	<b>5,00</b>
Ramazzotti Rosato <sup>1</sup> MIO (mit Prosecco)	0,2 l	<b>6,50</b>
Ramazzotti Rosato <sup>1</sup> DUO (mit Tonic Water)	0,2 l	<b>6,50</b>
Ramazzotti Rosato <sup>1</sup> VIA (mit Bitter Lemon)	0,2 l	<b>6,50</b>

## Bier und Biermischgetränke

Warsteiner Pils vom Fass		0,3 l	<b>2,90</b>
		0,5 l	<b>4,20</b>
König Ludwig dunkel vom Fass		0,3 l	<b>2,90</b>
		0,5 l	<b>4,20</b>
Peroni vom Fass		0,3 l	<b>3,20</b>
		0,5 l	<b>4,50</b>
Gespritztes Bier (mit Cola, Sprite, Fanta)		0,3 l	<b>2,90</b>
		0,5 l	<b>4,20</b>
König Ludwig Hefeweizen	Fl.	0,5 l	<b>4,20</b>
König Ludwig Kristallweizen	Fl.	0,5 l	<b>4,20</b>
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei	Fl.	0,5 l	<b>4,20</b>
Warsteiner alkoholfrei	Fl.	0,33 l	<b>2,90</b>
Berliner Weiße rot <sup>1</sup> / grün <sup>1</sup>	Fl.	0,33 l	<b>2,90</b>

## Alkoholfreie Getränke

		<b><u>0,2 l</u></b>	<b><u>0,4 l</u></b>
Cola <sup>1,2</sup> , Cola light <sup>1,2,5,6</sup> , Fanta <sup>1,4,7</sup> , Sprite <sup>4,7</sup> , Spezi <sup>1,2,4,7</sup>		<b>2,50</b>	<b>3,80</b>
Fassbrause <sup>1</sup>		<b>2,50</b>	<b>3,80</b>
Ginger Ale <sup>1</sup> , Tonic Water <sup>3</sup> , Bitter Lemon <sup>3,7</sup>		<b>3,00</b>	
Saftschorle		<b>2,50</b>	<b>3,80</b>
Diverse Säfte (Orange, Apfel, Banane, Kirsche, Johannisbeere)		<b>2,50</b>	<b>3,80</b>
Malztrunk <sup>1</sup>	Fl.	0,33 l	<b>3,00</b>
San Pellegrino	Fl.	0,25 l	<b>2,20</b>
	Fl.	0,75 l	<b>5,50</b>
Acqua Panna (Stilles Wasser)	Fl.	0,25 l	<b>2,20</b>
	Fl.	0,75 l	<b>5,50</b>

## Landweine

<b><u>Rosso</u></b>	<b><u>0,25 l</u></b>	<b><u>0,5 l</u></b>	<b><u>1,0 l</u></b>
Montepulciano Il Portone - Veneto	5,50	11,00	20,00
Nero D'Avola Conte di Montarocco - Sicilia	5,50	11,00	20,00
Primitivo Leverato - Puglia	5,50	11,00	20,00
Lambrusco Gualtieri La Cantina - Emilia-Romagna	5,50	11,00	20,00
<b><u>Bianco</u></b>	<b><u>0,25 l</u></b>	<b><u>0,5 l</u></b>	<b><u>1,0 l</u></b>
Pinot Grigio Il Portone - Veneto	5,50	11,00	20,00
Grillo Conte di Montarocco - Sicilia	5,50	11,00	20,00
Chardonnay Il Portone - Veneto	5,50	11,00	20,00
Bardolino Chiaretto Rosé Cantina Negrar - Veneto	5,50	11,00	20,00
<b>Glas Wein 0,1 l</b>	<b>3,00</b>		
<b>Glas Wein 0,2 l</b>	<b>5,00</b>		
<b>Glas Weinschorle</b>	<b>4,50</b>		

## Warme Getränke

Espresso	Tasse	<b>2,20</b>
Espresso macchiato	Tasse	<b>2,40</b>
Espresso doppio	Tasse	<b>4,00</b>
Espresso decaffeinert	Tasse	<b>2,50</b>
Kaffee	Tasse	<b>2,20</b>
Cappuccino	Tasse	<b>2,90</b>
Cappuccino decaffeinert	Tasse	<b>3,20</b>
Latte Macchiato	Glas	<b>3,50</b>
Kakao	Glas	<b>3,50</b>
Tee (diverse Sorten)	Glas	<b>2,20</b>
Frischer Pfefferminz Tee	Glas	<b>2,90</b>
Frischer Ingwer Tee	Glas	<b>2,90</b>

Liebe Gäste,

wir weisen darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke u.a. folgende Allergene enthalten können:

A= Eier, B= Sesamerzeugnisse, C= Soja, D= Milchprodukte, E= Sellerieerzeugnisse, F= Glutenhaltige Getreide, G= Senf, H= Fisch, I= Erdnüsse, J= Krebstiere, K= Nüsse, WT= Weichtiere

1 Farbstoff – 2 koffeinhaltig – 3 chininhaltig – 4 Konservierungsstoff – 5 enthält eine Phenylalaninquelle – 6 Süßungsmittel – 7 Antioxidationsmittel – 8 Formfleisch Vorderschinken zusammen gepresst – 9 Plockwurst – 10 Säuerungsmittel

**Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für nähere Informationen oder Fragen.**



## Weinbrand, Cognac und Whiskey

Vecchia Romagna	2 cl	<b>4,00</b>
Ballantines	2 cl	<b>4,50</b>
Johnny Walker	2 cl	<b>4,50</b>
Jack Daniels	2 cl	<b>4,50</b>
Remy Martin	2 cl	<b>6,50</b>

## Grappa und Spirituosen

Grappa	2 cl	<b>3,00</b>
Grappa Riserva	2 cl	<b>3,50</b>
Grappa Nardini	2 cl	<b>5,50</b>
Grappa Nardini Riserva	2 cl	<b>6,50</b>
Wodka	2 cl	<b>3,50</b>

## Liköre

Amaretto	2 cl	<b>3,00</b>
Sambuca	2 cl	<b>3,00</b>
Limoncello	2 cl	<b>3,00</b>
Ramazotti	4 cl	<b>4,50</b>
Amaro Averna	4 cl	<b>4,50</b>
Amaro Montenegro	4 cl	<b>4,50</b>
Fernet Branca / Menta	4 cl	<b>4,50</b>
Baileys	4 cl	<b>4,50</b>
Cynar <sup>3</sup>	4 cl	<b>4,50</b>

## Cocktails

Mojito		<b>6,50</b>
Whisky Cola		<b>6,50</b>
Gin Tonic		<b>6,50</b>

