

## **Aperitivo** - Aperitifs

<b>Martini Bianco*</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Martini Rosso*</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Aperol Spritz**<sup>1</sup></b>	<b>5,90 €</b>
<b>Campari Soda<sup>1</sup></b>	<b>3,90 €</b>
<b>Campari Orange<sup>1,2</sup></b>	<b>5,30 €</b>
<b>Prosecco*</b>	<b>4,90 €</b>

\* enthält Sulfite

\*\* chininhaltig

## **Antipasti** - Vorspeisen - Starters

**Insalata Italiana** **6,90 €**

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Vorderschinken<sup>2 3 5</sup>, Ei  
Mixed salad with tomatoes, cucumber, carrots, cheese, ham, egg

**Insalata Mista** **5,70 €**

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais  
Mixed salad with tomatoes, cucumber, sweet pepper, onions, corn

**Insalata Deliziosa** **9,90 €**

Gemischter Salat mit gebratenen Rinder-Streifen und Parmesan-Hobel  
Mixed salad with roasted beef strips and parmesan

**Insalata Salmone** **9,90 €**

Gemischter Salat mit gebratenem Lachs und Tomaten, Gurken, Oliven<sup>6</sup>, Zwiebel  
Roasted salmon on mixed salad with tomatoes, cucumber, olives, onions

alle Salate werden mit einer Essig-Öl Vinaigrette<sup>12</sup> serviert  
all salads are served with a vinegar oil vinaigrette

**Antipasto Misto per due** **20,50 €**

Gemischte Vorspeise für 2 Personen<sup>2 3 4</sup>  
Mixed starter for 2 people

**Caprese di Bufala** **10,50 €**

Büffel-Mozzarella mit Tomaten  
Buffalo mozzarella with tomatoes

**Carpaccio** **14,90 €**

Rinderfilet hauchdünn geschnitten  
garniert mit Champignons, Parmesan und Rucola  
Beefsteak cut wafer-thin, mushrooms, parmesan and arugula

**Bruschetta classico** 5,90 €  
(Portion 5 Stück)  
(Serving 5 pieces)

**Focaccia** 3,50 €  
Pizzabrot<sup>10</sup> mit Olivenöl und Rosmarin  
Pizzabread with olive oil and rosemary

**Funghi Trifolati** 8,90 €  
Gebratene Champignons mit Rosmarin, Salbei und Knoblauch  
Fried mushrooms with rosemary, sage and garlic

**Scampi & Rucola** 13,90 €  
Gebratene Scampi auf Rucola Salat mit Cherry-Tomaten und Parmesan  
Fried scampi and arugula salat, cherry-tomatoes and parmesan

## **Zuppe** - Suppe - Soup

**Zuppa di Pomodoro** 4,90 €  
Tomatenupe<sup>11</sup>  
Tomato soup

**Minestrone** 5,60 €  
Italienische Gemüsesuppe  
Italian vegetable soup

**Stracciatella alla Romana** 4,30 €  
Kraftbrühe mit zerrissenem Ei  
Consommé with shredded egg

## Pizza

<b>Pizza Diavolo</b> Salami <sup>1 3</sup> , Pilze, Peperoni-Wurst <sup>1 3 4</sup> und Vorderschinken <sup>2 3 5</sup> (scharf) Salami, mushrooms, pepperonisausage, ham (hot)	<b>8,90 €</b>
<b>Pizza Valente</b> Mozzarella <sup>1 5</sup> , Parmaschinken <sup>2 3 4</sup> , Knoblauch, Rucola und Parmesan Mozzarella, parma ham, garlic, arugula and parmesan	<b>9,90 €</b>
<b>Pizza alle Verdure</b> verschiedene Gemüsesorten (vegetarisch) Different vegetables	<b>8,90 €</b>
<b>Pizza Capricciosa</b> Vorderschinken <sup>2 3 5</sup> , Oliven <sup>6</sup> , Champignons und Artischocken Ham, olives, mushrooms an artichokes	<b>8,90 €</b>
<b>Pizza Speciale</b> Champignons, Zwiebeln, Rucola und Spianata romana <sup>2 3 4</sup> (Salami) Mushrooms, onions, arugula and spinata salami	<b>9,80 €</b>
<b>Pizza frutti di Mare</b> Meeresfrüchte Seafood	<b>9,90 €</b>
<b>Pizza Gamberetti</b> Garnelen, Cherrytomaten und Pesto Shrimps, cherry tomatoes and pesto	<b>9,80 €</b>
<b>Pizza Allegra</b> Lachs und Spinat Salmon and spinach	<b>9,60 €</b>
<b>Pizza Bianca (ohne Tomatensauce)</b> Gorgonzola <sup>1 4</sup> , Peperoni-Wurst <sup>1 3 4</sup> und Rucola Gorgonzola, peperoni sausage and arugula (without tomato sauce)	<b>8,90€</b>

Der Pizzateig enthält Weizenmehl

## **Pasta** - Nudeln - Noodles

<b>Linguine<sup>9</sup> agli Scampi</b> mit Scampi, Rucola und Cherrytomaten with scampi, arugula and cherry tomatoes	<b>15,90 €</b>
<b>Pennette<sup>9</sup> Alaska</b> mit Garnelen und Lachs in feiner Sauce <sup>11</sup> with shrimps and salmon in fine sauce	<b>13,90 €</b>
<b>Spaghetti<sup>9</sup> all' Pesto genovese</b> mit hausgemachtem Basilikum Pesto <sup>15</sup> with homemade basil pesto	<b>11,90 €</b>
<b>Spaghetti<sup>9</sup> alla Carbonara (originale)</b> nach original italienischem Rezept mit Speck <sup>2 3 4</sup> , Ei und Parmesan original Italian recipe with bacon, egg and parmesan	<b>13,50 €</b>
<b>Pennette<sup>9</sup> ai Quattro Formaggi</b> mit einer feinen Sauce aus 4 Käsesorten <sup>14</sup> with a fine sauce of 4 cheeses	<b>12,90 €</b>
<b>Spaghetti<sup>9</sup> allo Scoglio</b> mit Meeresfrüchten <sup>15</sup> with seafood	<b>15,90 €</b>
<b>Lasagne<sup>9</sup> alla Mamma</b> nach traditioneller Art mit Hackfleischsauce (Rind/Kalb) und Käse <sup>15</sup> überbacken Traditional style with minced meat sauce (beef/veal) and baked with cheese	<b>10,50 €</b>

## **Carne di Vitello** - Kalbfleisch - Veal

<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbfleisch mit Parmaschinken <sup>2 3 4</sup> und Salbei <sup>15</sup> Veal with parma ham an sage	<b>19,90 €</b>
<b>Scaloppine al Limone</b> Kalbfleisch mit feiner Zitronen Sauce <sup>15</sup> Veal with fine lemon sauce	<b>19,80 €</b>
<b>Scaloppine alla Gorgonzola</b> Kalbfleisch mit Gorgonzola <sup>14</sup> -Sauce Veal with gorgonzola sauce	<b>19,90 €</b>
<b>Scaloppine ai Funghi</b> Kalbfleisch mit frischen gebratenen Pilzen Veal with fresh fried mushrooms	<b>19,50 €</b>
<b>Scaloppine al Vino Bianco</b> Kalbfleisch in Weißwein-Sauce <sup>15</sup> Veal with white wine sauce	<b>19,50 €</b>
<b>Scaloppine alla Pizzaiola</b> Kalbfleisch nach Pizzaiola Art <sup>15</sup> Veal á la pizzaiola style	<b>19,50 €</b>
<b>Scaloppine della Casa</b> Kalbfleisch nach Art des Hauses <sup>15</sup> Veal á la maison	<b>19,50 €</b>

Alle Fleisch- und Fischgerichte  
werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert

**Carne di Manzo** - vom Rind - from Beef  
(argentinisches Rib Eye Steak)

**Bistecca alla Griglia** 22,60 €  
Steak vom Grill  
Grilled Steak

**Bistecca ai Funghi** 22,90 €  
Steak mit frischen gebratenen Pilzen  
Steak with fresh fried mushrooms

**Bistecca al Pepe Verde** 23,90 €  
Steak mit grünem Pfeffer<sup>15</sup>  
Steak with green pepper

**Bistecca alle Cipolle** 22,90 €  
Steak mit karamellisierten Zwiebeln<sup>15</sup>  
Steak with caramelized onions

**Pesce** - Fisch - fish

**Salmone Mediterranea** 18,90 €  
Lachs mediterrane Art  
Salmon mediterranean style

**Calamari alla Griglia** 17,90 €  
Kalamari vom Grill  
Grilled Calamari

**Scampi alla Griglia** 26,90 €  
Riesengarnelen vom Grill  
Grilled King Prawns

Alle Fleisch- und Fischgerichte  
werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert

## Dessert - Nachtisch

<b>Affogato al Caffé</b> in Espresso* „ertrunkenes“ Vanilleeis <sup>1 14</sup> Vanilla icecream in espresso coffee	4,90 €
<b>Amaretto Mafioso</b> Warmer Amaretto mit Sahne Hot Amaretto with creme	4,90 €
<b>Panna Cotta</b> hausgemachtes Dessert <sup>11</sup> homemade dessert	5,50 €
<b>Tiramisu</b> hausgemachtes Dessert* <sup>13 14</sup> homemade dessert <sup>14</sup>	5,90 €
<b>Tartufo</b> Italienische Eisspezialität <sup>7 13 14</sup> Italian icecream sundae	4,90 €

## Bevande Calde - Warme Getränke - warm drinks

<b>Espresso</b> (auch koffeinfrei)	2,50 €
<b>Cappuccino</b> <sup>14</sup> (auch koffeinfrei)	3,00 €
<b>Kaffee</b> (auch koffeinfrei)	2,00 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>14</sup> (auch koffeinfrei)	3,50 €
<b>Chocolata</b> <sup>14</sup> (Kakao)	3,00 €
<b>Glas Tee</b> (Schwarz, Früchte, Kamille)	2,00 €

\* koffeinhaltig



## Bevande fredde - Kalte Getränke - Cold drinks

San Pellegrino Acqua	0,25 l	2,40 €
San Pellegrino Acqua	0,75 l	4,50 €
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	0,25 l	2,40 €
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	0,75 l	4,50 €
Coca Cola* <sup>18</sup>	0,2 l	2,50 €
Coca Cola Zero* <sup>17 8</sup>	0,2 l	2,50 €
Fanta <sup>12 8</sup> , Sprite, Mezzomix* <sup>18</sup>	0,2 l	2,50 €
Apfelschorle	0,3 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon**, Tonic Water**	0,2 l	3,50 €
Orangensaft <sup>2</sup>	0,3 l	3,00 €

## Birra - Bier - beer

Krombacher vom Fass	0,3 l	2,80 €
Krombacher vom Fass	0,4 l	3,90 €
Krombacher alkoholfreies Bier	0,33 l	2,60 €
Hefeweizen (Krombacher)	0,5 l	3,90 €
Hefeweizen alkoholfrei (Krombacher)	0,5 l	3,90 €
Kristallweizen	0,5 l	3,90 €

\*koffeinhaltig

\*\*chininhaltig

## **Vino Bianco\*** - Offene Weißweine - Open White Wines

<b>Pinot grigio</b> (delle Venezie)	<b>0,2 l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Lugana</b> (Lago di Garda)	<b>0,2 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Frizzantino - Perlwein süß</b> (delle Venezie)	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>

## **Vino Rosso\*** - Offene Rotweine - Open Red Wines

<b>Negroamaro Primitivo</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Lambrusco - Perlwein süß</b> (Reggio Emilia)	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>

## **Vino Rosato\*** - Rosé Wein - Rosé wine

<b>Rosato Veneto</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>
----------------------	--------------	---------------

\*enthält Sulfite

Wir empfehlen Ihnen gerne noch andere Flaschenweine  
Sprechen Sie uns gerne an

## **Digestivi - Digestifs**

<b>Ramazotti</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Averna</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Grappa di Prosecco</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Amaretto</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Baileys<sup>11</sup></b>	<b>2 cl</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>

## **Zusatzstoffe**

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Antioxidationsmittel
- 3 = mit Konservierungsstoffen
- 4 = mit Nitrat
- 5 = mit Nitritpökelsalz
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Süßungsmitteln (Coca-Cola Zero: enthält eine Phenylalinquelle)
- 8 = Phosphat

## **Allergene**

- 9 = Hartweizengrieß
- 10 = Weizenmehl
- 11 = Sahne
- 12 = Senf
- 14 = Sojaspuren
- 14 = Kuhmilch
- 15 = Butter