

## ANTIPASTI FREDDI

## CARNE

## DOLCI

## WEIN

<b>10. Bruschetta Classica (A)</b> Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	<b>6,50 €</b>
<b>11. Carpaccio di Manzo (F)</b> Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan	<b>10,50 €</b>
<b>12. Vitello Tonnato (C,M,S,T)</b> Kalbfleisch mit Thunfisch-Kaperncreme	<b>10,50 €</b>
<b>13. Burrata con Pomodorini (F)</b> Burrata mit Kirschtomaten und Basilikum	<b>8,90 €</b>
<b>14. Prosciutto di Parma e Melone</b> Parmaschinken mit Melone	<b>10,50 €</b>
<b>15. Antipasto Misto della Casa (A,F,)</b> Sechs Vorspeisen von unserer Frischetheke mit Aioli und Brot	<b>11,90 €</b>
<b>16. Selezione di Formaggi Italiani (F)</b> Gemischte Käseplatte mit Gran Padano, Primo Sale und Gorgonzola	<b>10,90 €</b>
<b>17. Tartare di Salmone</b> Lachs-Tatar auf Avocado-creme	<b>10,50 €</b>
<b>18. Peperoncini di Paternò</b> Kleine Paprika mit Meersalz, mild bis scharf	<b>6,90 €</b>
<b>19. Portion Oliven Brot+Aioli Dip</b>	<b>3,90€ 3,50€</b>

<b>30. Polpette della Nonna</b> Rinderhackbällchen in Tomatensauce	<b>9,50 €</b>
<b>31. Spiedini di Pollo (120 g)</b> Hähnchenspieße vom Grill	<b>9,90 €</b>
<b>32. Spiedini di Manzo (120 g)</b> Rinderspieße vom Grill	<b>12,90 €</b>
<b>33. Spiedini di Manzo Macinato (120 g)</b> Rinderhackspieße mit Kräutersauce	<b>12,90 €</b>
<b>34. Costolette d'Agnello (120 g)</b> Lammkoteletts gegrillt	<b>12,90 €</b>
<b>35. Cosce di Pollo Marinata</b> Zwei Hähnchenkeulen in Kräutersauce	<b>7,90 €</b>
<b>36. Pollo alla Curry</b> Hähnchen Curry in Kokosmilch	<b>6,90€</b>
<b>37. Salsiccia alla Griglia con Rosmarino</b> Original Italienische grobe Bratwurst	<b>8,90€</b>



<b>60. Panna Cotta ai Frutti di Bosco</b> Sahnedessert mit Waldfrüchten	<b>6,90 €</b>
<b>61. Churros all'Italiana</b> Churros mit Nutella	<b>6,90 €</b>
<b>62. Tiramisu Classico (C,F,12)</b> Klassisches italienisches Dessert mit Mascarpone, Kaffee und Kakao	<b>6,90 €</b>
<b>63. Schokotörtchen</b> mit flüssigen kern (dauert ca.10min)	<b>8,90€</b>



<b>Einheiten:</b> Glas 0,1l - <b>4,90€</b> Glas 0,2l - <b>7,50€</b>
<b>Alcamo Paolini (DOC)</b> Sizilien   weiß   trocken
<b>Lugana Pozzo Rosso (DOC)</b> Lugano   weiß   trocken
<b>Frascati Gotto D`Oro (DOC)</b> Toskana   weiß   halbtrocken
<b>Pinot Grigio Savian (IGT)</b> Friaul   weiß   trocken
<b>Frizzantino Gualtieri (IGT)</b> Modena   weiß   moussierend
<b>Rosato (DOC)</b> Abbruzzen   rosé   halbtrocken
<b>Montepulciano Citra (DOC)</b> Abbruzzen   rot   trocken
<b>Chianti Vecchia Cantina (DOC)</b> Toskana   rot   trocken
<b>Lambrusco Borgo e Stense (IGT)</b> Modena   rot   moussierend

## PESCE

<b>40. Gamberi all'Aglio</b> Garnelen mit Knoblauch	<b>9,90€</b>
<b>41. Calamari Fritti</b> Frittierte Tintenfischringe	<b>7,90 €</b>
<b>42. Calamaretti Patagonia</b> Babycalamari frittiert oder in Olivien-Öl	<b>8,90€</b>
<b>43. Polpo alla Griglia</b> Gegrillter Oktopus	<b>12,50 €</b>
<b>44. Spiedino di Salmone</b> Lachs-Spieß	<b>10,90 €</b>
<b>45. Alici Fritte</b> Sardelle frittiert	<b>7,90€</b>

## GETRÄNKE

San Pellegrino	0,2l	<b>2,90€</b>	0,7l	<b>6,90€</b>
Aqua Panna (still)	0,2l	<b>2,90€</b>	0,7l	<b>6,90€</b>
Coca-Cola/ ZERO/ LIGHT Fl.	0,33l			<b>3,90€</b>
Fanta Fl.	0,33l			<b>3,90€</b>
Sprite Fl.	0,33l			<b>3,90€</b>
Mezzo Mix Fl.	0,33l			<b>3,90€</b>
Apfelschorle FL.	0,25l			<b>3,90€</b>
Bitter Lemon Fl.	0,2l			<b>3,10€</b>
Ginger Ale Fl.	0,2l			<b>3,10€</b>
Tonic Water Fl.	0,2l			<b>3,10€</b>
Orangensaft Fl.	0,2l			<b>2,90€</b>
Apfelsaft Fl.	0,2l			<b>2,90€</b>
Traubensaft Fl.	0,2l			<b>2,90€</b>
Johannisbeerensaft Fl.	0,2l			<b>2,90€</b>
Saftschorle	0,3 L			<b>3,90€</b>

## SPIRITUOSEN

Vecchia Romagna, Brandy (4cl)	<b>5,30€</b>
Cardinal Mendoza (2cl)	<b>6,90€</b>
Grappa Nonnino Chardonnay (2cl)	<b>7,90€</b>
Williams Birne (2cl)	<b>4,50€</b>
Sambuca Molinari (2cl)	<b>4,50€</b>
Fernet Branca (4cl)	<b>4,50€</b>
Amaro Averna (4cl)	<b>4,50€</b>
Ramazotti	<b>4,50€</b>

## ANTIPASTI CALDI



## CONTORNI

<b>20. Caprino al Forno con Miele</b> Gebackener Ziegenkäse mit Honig	<b>7,90 €</b>
<b>21. Parmigiana di Melanzane</b> Auberginenaufwurf	<b>8,90 €</b>
<b>22. Spinaci Gratinati</b> Blattspinat mit Cheddar-Käse und Mozzarella überbacken	<b>6,50 €</b>
<b>23. Funghi all'Aglio</b> Champignons in Knoblauchöl	<b>5,90 €</b>
<b>24. Champignon Fritti con Aioli</b> Frittierte Champignons mit Aioli	<b>6,50 €</b>
<b>25. Datteri con Speck</b> Datteln im Speckmantel	<b>6,90 €</b>
<b>26. Salame calabrese</b> Luftgetrocknete Paprikawurst in Apfelwein gegart	<b>6,90€</b>
<b>27. Frittata di patate</b> Gemischtes Kartoffel-Gemüseomlette	<b>5,90€</b>

<b>50. Verdure Grigliate</b> Gegrilltes Gemüse	<b>6,50 €</b>
<b>51. Patate con Salsa Mediterrana</b> Kleine Kartoffeln mit Kräutersauce	<b>5,60 €</b>
<b>52. Patate Dolci Fritte</b> Süßkartoffelstäbchen mit Aioli	<b>6,50 €</b>
<b>53. Patate Rustiche con Aioli</b> Kartoffelstücke mit Aioli	<b>5,90 €</b>
<b>54. Mini-Arancini mix</b> Frittierte Reisbällchen mit und ohne Hackfleisch	<b>6,90€</b>



## BIER

Gaffel Kölsch	0,2l	<b>2,20€</b>	0,3l	<b>2,80€</b>
Bitburger Pils	0,2l	<b>2,20€</b>	0,3l	<b>2,80€</b>
Kölsch-Schuss	0,2l	<b>2,20€</b>	0,3l	<b>2,80€</b>
Kölsch-Alster	0,2l	<b>2,20€</b>	0,3l	<b>2,80€</b>
Kölsch Cola	0,2l	<b>2,20€</b>	0,3l	<b>2,80€</b>
Kölsch-Radler	0,2l	<b>2,20€</b>	0,3l	<b>2,80€</b>
Benediktiner Weizen	0,5l	<b>4,80€</b>		
Benediktiner alkoholfrei	0,33l	<b>4,10€</b>		
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	<b>3,10€</b>		
Gaffel Fassbrause Zitrone Fl.	0,33l	<b>3,90€</b>		
Peroni	0,33l	<b>3,70€</b>		
Moretti	0,25l	<b>2,90€</b>	0,4l	<b>5,80€</b>

## APERITIF

Martini Bianco (5cl)	<b>6,90€</b>
Campari Soda (4cl)	<b>6,90€</b>
Campari Orange (4cl)	<b>6,90€</b>
Sherry (5cl)	<b>4,90€</b>
Sandermann   dry oder medium	
San Bitter Bitterino (Alkoholfrei)	<b>3,90€</b>
Crodino Bitter (Alkoholfrei)	<b>3,90€</b>
Glas Prosecco (1cl)	<b>6,90€</b>
Weißweinschorle (0,25cl)	<b>6,90€</b>
Kir Royal (1cl)	<b>8,90€</b>
Bellini (1cl)	<b>8,90€</b>
Prosecco   Pfirsichlikör	
Aperol Spritz	<b>8,90€</b>
Hugo	<b>8,90€</b>
Lillet Wild Berry	<b>8,90€</b>

## WARME GETRÄNKE

Espresso	<b>2,50€</b>
Espresso Macchiato (12)	<b>2,80€</b>
Espresso Doppio	<b>4,90€</b>
Espresso Corretto	<b>5,10€</b>
Cappuccino	<b>3,90€</b>
Tasse Kaffee	<b>2,60€</b>
Tasse Milchkaffee	<b>3,90€</b>
Latte Macchiato	<b>4,50€</b>
Glas Tee, diverse Sorten	<b>2,50€</b>

Deklarationspflichtige Angaben der Zusatzstoffe und Allergene nach §9 der ZVfV finden Sie mit Zahlen und Buchstaben ausgewiesen neben den Gerichten. Die Angaben wurden gewissenhaft und gründlich überarbeitet. Irrtümer sind ausgeschlossen und können nicht haftbar gemacht werden. Spüren von Allergenen werden nicht angegeben. Ihre Bestellung konnte bei der Herstellung mit anderen Allergenen in Berührung kommen. Bitte weisen Sie unsere Mitarbeiter darauf hin, in Ihrem Fall besonders vorsichtig zu sein. Zusatzstoffe und Allergene in Speisen und Getränken: Oliven:9; Käse:1,3,F; **Nummernbedeutung:** 1) mit Farbstoff 2) mit Antioxydationsmittel 3) mit Konservierungsstoff 4) mit Phosphat 5) mit Natriumnitrit 6) mit Geschmacksverstärker 9) geschwärzt 10) mit Süßungsmitteln, enthält Phenylalaninquellen, 11) mit Benzoesäure 12) koffeinhaltig 13) chininhaltig. **Allergene:** A) glutenhaltig (z.B. Weizen) B) Krebstiere (z.B. Krabben, Schrimps, Scampi) C) eihaltig (z.B. Nudeln, Mayonaise) F) milchhaltig (z.B. Milchprodukte wie Käse) H) Schalenfrüchte (z.B. Pistazie, Haselnuss, Walnuss) K) Sulfite, schwefelhaltig (z.B. Wein) M) enthält Weichtiere (z.B. Calamares, Schnecken, Muscheln) S) Sellerie (z.B. Tomatensauce) T) Senf (z.B. Dressing) U) Soja (z.B. Funghisauce, Pfeffersauce). In vielen unserer Gerichten verwenden wir Knoblauch.