

Antipasti

VITELLO TONNATO Kalbsfleisch mit Thunfischkapernsauce	12,50
CARPACCIO DI MANZO Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Pilzen und Pinienkernen ...	13,50
CARPACCIO DI SPADA Schwertfischcarpaccio mit Zitronen-Öl-Marinade	12,50
BRUSCHETTA Geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	5,50
BUFALA E POMODORI Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl	10,50
ANTIPASTO MISTO Gemischter Vorspeisenteller (ab zwei Personen) pro Person	12,50

Insalatone

CLASSICA Großer bunt gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln	8,50
POMODORI Tomatensalat mit Oregano und Zwiebeln	7,50
RUCOLA E GRANA Rucola mit gehobeltem Parmesan und gebratenen Champignons ...	11,50
AL TONNO Bunter gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Tomaten	11,50
CONTADINA Salatvariation mit kaltem, gegrilltem Gemüse, Tomaten und Parmesanscheiben	11,50
RUCOLA E PECORA Rucola mit Fetakäse, grünen Oliven, Zwiebeln und Tomate	11,50
RUCOLA E TOMINO Ziegenkäse-Crostino an Rucola mit gebratenen Champignons	12,50
ESTATE Großer bunt gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Obst der Saison, verfeinert mit Balsamico-Creme	12,50
KATHARINA Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren, Walnüssen, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	13,50
LIPARI Bunter Salat mit getrockneten Tomaten, Artischocken, grünen und schwarzen Oliven und gehobeltem Parmesan	13,50

Alle Salate werden mit Essig und Öl serviert,
nach Wunsch auch mit Joghurt dressing.

Küchenzeiten

Mo – So ab 18.00 Uhr
Sa auch von 12.00 – 14.15 Uhr

Zahlen Sie gerne in
Bar oder mit EC-Karte

Pasta

SPAGHETTI NAPOLI Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	8,50
SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti mit Fleischsauce	12,00
SPAGHETTI OLIVE E MOZZARELLA Spaghetti mit Tomatensauce, Oliven, Zwiebeln, Mozzarella und Basilikum	11,50
SPAGHETTI AI GAMBERONI Spaghetti mit Gambas, Tomatensauce, Petersilie und Knoblauch ...	15,50
SPAGHETTI AGLI ASPARAGI VERDI E GAMBERONI Spaghetti mit frischen Tomaten, grünem Spargel Gambas und Knoblauch	16,50
SPAGHETTI RUSTICA Spaghetti mit frischen Tomaten, Sardellen, Kapern, scharfen Peperoni, Oliven und Knoblauch	13,50
SPAGHETTI AL TONNO Spaghetti mit Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Tomatensauce	12,50
SPAGHETTI DELLA CASA Spaghetti mit Walnüssen, frischen Tomaten, Parmesanscheiben, Basilikum, Knoblauch und scharfen Peperoni	13,50
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni	9,50
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten	16,50
MAFALDINE AI CARCIOFI E RICOTTA Krausbandnudeln mit Artischocken, Ricottakäse und Zwiebeln	12,50
MAFALDINE AI GAMBERONI E PESTO Krausbandnudeln Gambas und Kräutersauce	16,50
MAFALDINE AGLI SPINACI E SALMONE Krausbandnudeln mit frischem Spinat, Lachs und Mascarponesauce	16,50
MAFALDINE ALL AGNELLO E MELANZANE Krausbandnudeln mit Lammfleisch, Auberginen, frischen Tomaten, scharfen Peperoni und Knoblauch	16,50
PENNE ALL ARRABBIATA Penne mit Oliven-Knoblauch-Tomaten-Peperoncini-Sauce	11,50
PENNE RUCOLA E PROSCIUTTO DI PARMA Penne mit Rucola, Parmaschinken und Sahnesauce	14,00
PENNE ZUCCHINE E RICOTTA Penne mit Zucchini, Ricottakäse, Basilikum, scharfen Peperoni und Tomatensauce	12,50
PENNE AI GAMBERONI E FUNGHI Penne mit Gambas und frischen Pilzen der Saison	15,50
PENNE AL PROSCIUTTO E PINOLI Penne mit Parmaschinken, Pinienkernen, Zwiebeln, scharfen Peperoni und frischen Tomaten	14,00



Beachten Sie
auch unsere Tagestafel!

TAGLIATELLE AI FUNGHI DI STAGIONE Tagliatelle mit frischen Pilzen der Saison	11,50
TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI E PROSCIUTTO Tagliatelle mit Spargel, Parmaschinken und Mascarponesauce ...	14,00
TAGLIATELLE RUCOLA E GAMBERONI Tagliatelle mit Rucola, Gambas und Tomaten-Sahne-Sauce	16,50
GNOCCHI FUNGHI E PESTO Kartoffelnudeln mit Pilzen und Kräutersauce	11,50
GNOCCHI GORGONZOLA Kartoffelnudeln mit Gorgonzolasauce	11,50
LASAGNE TRADIZIONALI Überbackene Nudeln mit Fleischsauce	13,00
CANNELLONI SPINACI E RICOTTA Überbackene Nudeln, gefüllt mit Spinat und Ricottakäse	12,50
PANZEROTTI AL SALMONE Panzerotti, mit Lachs gefüllt, auf einer Pfeffer-Sahne-Dill-Sauce ...	16,50
PANZEROTTI DI PESCE Panzerotti, mit Fisch gefüllt, auf einer Sauce aus Schnittlauch und frischen Tomaten	16,50
PANZEROTTI ALLE MELANZANE Panzerotti, mit Auberginen gefüllt, auf einer Auberginensauce	13,50
PANZEROTTI AI PORCINI Panzerotti, mit Steinpilzen gefüllt, auf einer Tomaten-Sahne-Schinken-Salbei-Sauce	14,00

Dessert

TORTA DI CIOCCOLATO CON GELATO DI VANIGLIA Warme Schokoladentorte mit Vanilleeis	6,50
PANNA COTTA Sahnepudding mit Fruchtsauce	6,50
SEMIFREDDO AL COGNAC Halbgefrorenes mit Cognac	6,50
CREMA DI MASCARPONE Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren	6,50

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino, 0,25l Flasche		2,90
San Pellegrino, 0,75l Flasche		6,50
Acqua Panna, 0,25l Flasche		2,90
Acqua Panna, 0,75l Flasche		6,50
Bitter Lemon / Tonic, 0,2l Flasche - Thomas Henry-		3,00
Orangina, 0,2l Flasche		3,00
Coca-Cola, Coca-Cola-light, Fanta, Sprite, 0,2l ...		2,90
Coca-Cola, Coca-Cola-light, Fanta, Sprite, 0,4l		5,20
Apfel-, Orangen-, Maracujasaft, 0,2l (auch als Schorle)		2,90
Apfel-, Orangen-, Maracujasaft, 0,4l (auch als Schorle)		5,20

WEISSWEINE 0,2l Glas / 0,75l Flasche

Hauswein Bianco -Pinot Grigio	6,00	17,50
Chardonnay	6,50	22,50
Sauvignon Blanc	6,90	24,50
Scaia Bianco	6,90	24,50
Rosé	7,50	26,00
Lugana DOP	8,00	27,50
Grauburgunder „Schneider“	8,00	27,50
Klu+Nie I Riesling o. Rosé, aus dem Tal d. Loreley		28,50
Klu+Nie Secco		34,50
Ca dei Frati		39,00

ROTWEINE 0,2l Glas / 0,75l Flasche

Hauswein Rosso	6,00	17,50
Primitivo	6,90	24,50
Ascarone	7,50	26,50
Chianti Classico	7,50	26,50
Indio Montepulciano		29,50
Rosso Roma		32,00

Für weitere Empfehlungen wenden Sie sich bitte an unser Team.

BIERE

Bitburger, 0,3l vom Fass 	3,80
Bitburger, 0,4l vom Fass 	4,80
Benediktiner Weissbier, 0,5l Flasche 	5,60
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei, 0,5l Flasche 	5,60
Bitburger Alkoholfrei, 0,33l Flasche	3,60
Bitburger Radler Alkoholfrei, 0,33l Flasche	3,60
Peroni, 0,33l Flasche	3,50

KAFFEE & CO

Kaffee, Tasse	2,50
Cappuccino, Tasse	2,90
Espresso, Tasse	2,50
Espresso doppio, Tasse	3,80
Espresso Macchiato	2,70

APERITIVI E DIGESTIVI

Prosecco, 0,1l	6,00
Prosecco, Flasche	36,00
Aperol Spritz, 0,2l	7,50
Campari soda / orange, 0,2l	6,50
Martini bianco, 5cl	5,50
Grappa della casa, 2cl	3,50
Grappa Andrea da Ponte, 2cl	5,50
Sambuca, 2cl	3,50
Ramazotti, 2cl	3,50
Baileys, 2cl	3,50
Averna, 2cl	3,50
Fernet Branca / Menta Amaretto, 2cl	3,50
Limoncello, 2cl	3,50
Vecchia Romagna, 2cl	3,50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unser Team nach unserer Extrakarte.

Buon appetito