

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 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
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