

## Antipasti-Vorspeisen

1. Bruschetta <sup>A,G</sup> Geröstetes italienisches Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Mozzarella und Basilikum	6.90€
2. Focaccia <sup>A</sup> Pizzaboden mit Olivenöl, Meersalz und italienischen Kräutern	6.50€
3. Carpaccio di Manzo <sup>G</sup> Hauchdünn geschnitten mit Rucola, gehobeltem Grana Padano, Olivenöl und frischer Zitrone	12.90€
4. Vitello Tonnato <sup>C,D,L</sup> Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern	13.50€
5. Antipasto Italic <sup>C,D,G,L</sup> Gemischter Vorspeisenteller nach italienischer Art	13.90€
6. Scampi alla Provenzale <sup>B</sup> Gebratene Garnelen in Provinzialsauce	14.90€

## Zuppe-Suppen

7. Vellutata di Pomodoro <sup>A,C,F,G</sup> Frische Tomatencremesuppe	5.90€
8. Zuppa di Verdure <sup>L</sup> Frische Gemüsesuppe	6.50€
9. Ghiotta di Pesce <sup>L</sup> Feine sizilianische Fischsuppe	12.90€

## *Insalate-Salate*

10. Insalata Mista	5.50€
Gemischter Salat der Saison	
11. Insalata dello Chef ▫	12.90€
Salat der Saison mit gegrilltem Lachs und frischer Mango	
12. Insalata del Contadino	11.90€
Salat der Saison mit gebratener Hähnchenbrust und Champignons	
13. Insalata Primavera c,g	11.90€
Salat der Saison mit Schinken, Käse, Ei, Artischocken und Oliven	
14. Insalata Rossa ▫	10.90€
Salat der Saison mit Tomaten, Thunfisch und roten Zwiebeln	

*Alle Salate servieren wir mit Balsamico Essig und Olivenöl*

## *Pasta-Nudeln*

15. Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino <sup>A</sup> Spaghetti mit frischem Knoblauch, Olivenöl und scharfer Chili	8.90€
16. Penne Ortolana <sup>A</sup> Penne mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in einer feinen Cherrytomatensauce	12.90€
17. Fettuccine al Filetto <sup>A,G</sup> Frische Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, Champignons, auf einer feinen Parmesan-Sahnesauce	14.90€
18. Tagliolini con Scampi <sup>A,B,L,O</sup> Frische schmale Bandnudeln mit Garnelen und Cherrytomaten auf einer Weißweinsauce	15.90€
19. Paccheri con Salsiccia <sup>A,G</sup> Paccheri mit italienischem Salsicciaragù in einem Parmesanfondue	15.90€
20. Casarecci alla Norma <sup>A</sup> Casarecci mit gebratener Aubergine in Tomatensauce	12.90€
21. Tagliatelle al Salmone <sup>A,B,D,G</sup> Frische Bandnudeln mit Lachs in einer feinen Hummersahnesauce	14.90€
22. Lasagne Bolognese <sup>A,G</sup> Mit Bechamel überbackener Auflauf mit hausgemachten Lasagneplatten in Bolognesesauce	12.90€
23. Gnocchi ai Porcini <sup>A,L,G</sup> Frische Riesengnocchi mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter	14.90€

## *Piccoli italiani*

35. Piccoli Gnocchi in Tomatensauce <sup>A,G</sup>	6.50€
36. Piccole Penne in Schinkensahnesauce <sup>A,G</sup>	6.50€
37. Spaghetti Bolognese <sup>A</sup>	6.50€
38. Pizza Margherita <sup>A,G</sup>	6.50€

# Pizza

24. Pizza Margherita <small>A,G</small> Mit Tomatensoße, Mozzarella	7.90€
25. Pizza Enzo <small>A,G</small> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken	9.50€
26. Pizza Tonno <small>A,D,G</small> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	11.90€
27. Pizza Capricciosa <small>A,C,G</small> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Ei, Champignons, Artischocken, Oliven	12.90€
28. Pizza Mare e Monti <small>A,D,G</small> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Lachs	14.90€
29. Pizza Diavola <small>A,G</small> Mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni, roten Zwiebeln	11.90€
30. Pizza Napoli <small>A,G,D</small> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	10.90€
31. Pizza Sapore di Mare <small>A,B,D,G,R</small> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Lachs, Gambas, Meeresfrüchten, Knoblauch	14.90€
32. Pizza Vegetariana <small>A,G</small> Mit Tomatensoße, Mozzarella, frischem gegrillten Gemüse	13.90€
33. Pizza italico <small>A,G</small> Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia nach sizilianischer Art, Zwiebeln, Champignons	13.90€
34. Pizza Parmigiana <small>A,G,C</small> Mit Tomatensoße, Mozzarella, gegrillter Aubergine, Ei, Kochschinken, Parmesan	13.90€

## *Pesce- Fisch Gerichte*

- |  |        |
|--|--------|
| 39. Pesce Misto<br>Gegrillter gemischter Fischteller   | 26.90€ |
| 40. Salmone all'Arancia <small>A,D,G</small><br>Frischer Lachs in feiner Orangensauce                            | 24.90€ |
| 41. Pesce Persico alla Senape <small>A,D,G,M</small><br>Zanderfilet in Pommery Senf Sauce                        | 23.90€ |
| 42. Gamberoni <small>B</small><br>Gegrillte Riesengarnelen, in Zitronenöl und Gewürzen mariniert                 | 25.90€ |
| 43. Filetti di Orata <small>A,D,G,H,L,O</small><br>Doradenfilet in Proseccosauce mit Pistazien                   | 24.90€ |
| 44. Calamari grigliati <small>R</small><br>Gegrillte Calamari in Knoblauch mariniert, auf Rucola und mit Tomaten | 24.90€ |

*Zu jedem Fischgericht servieren wir Ihnen frisches Gemüse und Kartoffeln*

## *Carne-Fleisch Gerichte*

- |   |        |
|---|--------|
| 45. Saltinbocca alla Romana <small>A,G,O</small><br>Kalbsmedaillon mit Parmaschinken in Salbeibuttersauce   | 24.90€ |
| 46. Filetto al Gorgonzola con Pepe Rosa <small>A,G</small><br>Schweinefiletmedallions mit Gorgonzolasauce und Rosa Pfeffer                            | 24.90€ |
| 47. Involtini di Pollo <small>A,G</small><br>Herzhaft, mit Kochschinken, Mozzarella und Spinat gefüllte Roulade vom Hähnchenbrustfilet in Aurorasauce | 25.90€ |
| 48. Paillard al Limone <small>A,G,O</small><br>Gegrillte Kalbspaillard in feiner Zitronensauce  | 24.90€ |

*Zu jedem Fleischgericht servieren wir Ihnen frisches Gemüse und Kartoffeln*

## *Dolci- Dessert*

49. Tiramisù <small>A,C,G,L</small>	7.90€
Hausgemachte italienische Kuchenspezialität	
50. Panna Cotta <small>G</small>	6.90€
Hausgemachtes Sahnepudding mit Karamellsoße	
51. Soufflé al Cioccolato <small>A,G</small>	6.90€
Schokokuchen mit flüssigem Schokoladenkern	
52. Cassata di Gelato <small>G</small>	6.90€
Traditionelle sizilianische Eiscreme aus weißem Nougateis und Pistazien in Schokolade und Mandel	
53. Zabaione <small>C,O</small>	7.00€
Weinschaumcreme mit Vanilleeis	
54. Variazione di Dolci <small>A,G,C,Z</small>	9.00€
Gemischter Dessertteller nach der Art des Hauses	

## Alkoholfreie Getränke

Acqua Panna 0,75l	6.50€
Acqua Panna 0.25l	3.50€
S.Pellegrino 0.75l	6.50€
S.Pellegrino 0.25l	3.50€
Coca Cola 0.33l <sup>1,9</sup>	3.50€
Coca Cola Zero 0.33l <sup>1,2,4,5</sup>	3.50€
Fanta 0.33l <sup>1,3,4,5</sup>	3.50€
Sprite 0.33l <sup>4</sup>	3.50€
Apfelschorle 0.33l	3.50€
Maracujaschorle 0.33l	3.50€
Rhabarberschorle 0.33l	3.50€
Apfelsaft 0.33l	3.50€
Orangensaft 0.33l	3.50€
Tonic Water 0.2l	3.00€
Bitter Lemon 0.2l <sup>3,5,6</sup>	3.00€
Ginger Ale 0.2l	3.00€

## Warme Getränke

Espresso <sup>2</sup>	3.00€
Cappuccino <sup>2,G</sup>	4.50€
Latte Macchiato <sup>2,G</sup>	4.50€
Milchkaffee <sup>2,G</sup>	4.50€
Kaffee <sup>2</sup>	3.00€
Tee	3.00€

## Biere

Veltins Pils 0.25l	3.50€
Veltins Pils 0.4l	5.50€
Veltins Alkoholfrei 0.33l	3.50€
Frankenheim Altbier 0.33l	3.50€
Maisel's Weisse Original 0.5l	6.00€
Maisel's Weisse Alkoholfrei 0.5l	6.00€

## Aperitif

Martini 5cl	4.50€
Prosecco 0.1l o	4.90€
Hugo 0.2l	7.20€
Aperol Spritz 0.2l 1,0	7.20€
Campari Orange 0.2l 1,0	7.20€
Limoncello Spritz 0.2l 1,0	7.20€

## Spirituosen

Averna 4cl	4.50€
Ramazotti 4cl	4.50€
Vecchio Amaro del Capo 4cl	4.50€
Limoncello 4cl	4.50€
Sambuca 4cl	4.50€
Grappa della casa 2cl	4.50€

## Haus Weine

Rotwein 0.2l o	5.90€
Weisswein 0.2l o	5.90€
Rosé 0.2l o	5.90€
Lambrusco 0.2l o	5.90€
Lambrusco Bianco 0.2l o	5.90€

Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte oder fragen Sie gerne unseren Service.

### Die 14 Allergene

A= Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, B= Krebstiere u.d.g.E , C= Eier von Geflügel u.d.g.E, D= Fisch u.d.g.E  
E= Erdnüsse u.d.g.E, F= Sojabohnen u.d.g.E, G= Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose), H= Schalenfrüchte u.d.g.E  
L= Sellerie u.d.g.E, M= Senf u.d.g.E, N= Sesamsamen u.d.g.E, O= Schwefeldioxid und Sulfite, P= Lupinen u.d.g.E , R= Weichtiere wie  
Muscheln, Tintenfische u.d.g.E

### Zusatzstoffe der Getränke:

1= Farbstoff, 2= Koffeinhaltig, 3= Antioxidationsmittel, 4= Säuerungsmittel, 5= Süßungsmittel, 6= Chininhalt