

Antipasti-Vorspeisen

1. Bruschetta ^{A,G}

Geröstetes italienisches Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Mozzarella und Basilikum

2. Focaccia ^A

Pizzaboden mit Olivenöl, Meersalz und italienischen Kräutern

3. Carpaccio di Manzo ^G

Hauchdünn geschnitten mit Rucola, gehobeltem Grana Padano, Olivenöl und frischer Zitrone

4. Vitello Tonnato ^{C,D,L}

Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

5. Antipasto Italic ^{C,D,G,L}

Gemischter Vorspeisenteller nach italienischer Art

6. Scampi alla Provenzale ^B

Gebratene Garnelen in Provinzialsauce

Zuppe-Suppen

7. Vellutata di Pomodoro ^{A,C,F,G}

Frische Tomatencremesuppe

8. Zuppa di Verdure ^L

Frische Gemüsesuppe

9. Ghiotta di Pesce ^L

Feine sizilianische Fischsuppe

Insalate-Salate

10. Insalata Mista

Gemischter Salat der Saison

11. Insalata dello Chef ▫

Salat der Saison mit gegrilltem Lachs und frischer Mango

12. Insalata del Contadino

Salat der Saison mit gebratener Hähnchenbrust und Champignons

13. Insalata Primavera c,g

Salat der Saison mit Schinken, Käse, Ei, Artischocken und Oliven

14. Insalata Rossa ▫

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 _A

Spaghetti mit frischem Knoblauch, Olivenöl und scharfer Chili

16. Penne Ortolana _A

Penne mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in einer feinen Cherrytomatensauce

17. Fettuccine al Filetto _{A,G}

Frische Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, Champignons, auf einer feinen Parmesan-Sahnesauce

18. Tagliolini con Scampi _{A,B,L,O}

Frische schmale Bandnudeln mit Garnelen und Cherrytomaten auf einer Weißweinsauce

19. Paccheri con Salsiccia _{A,G}

Paccheri mit italienischem Salsicciaragù in einem Parmesanfondue

20. Casarecci alla Norma _A

Casarecci mit gebratener Aubergine in Tomatensauce

21. Tagliatelle al Salmone _{A,B,D,G}

Frische Bandnudeln mit Lachs in einer feinen Hummersahnesauce

22. Lasagne Bolognese _{A,G}

Mit Bechamel überbackener Auflauf mit hausgemachten Lasagneplatten in Bolognesesauce

23. Gnocchi ai Porcini _{A,L,G}

Frische Riesengnocchi mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter

Piccoli italiani

35. Piccoli Gnocchi in Tomatensauce _{A,G}

36. Piccole Penne in Schinkensahnesauce _{A,G}

37. Spaghetti Bolognese _A

38. Pizza Margherita _{A,G}

Pizza

24. Pizza Margherita A,G

Mit Tomatensoße, Mozzarella

25. Pizza Enzo A,G

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken

26. Pizza Tonno A,D,G

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

27. Pizza Capricciosa A,C,G

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Ei, Champignons, Artischocken, Oliven

28. Pizza Mare e Monti A,D,G

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Spinat, Lachs

29. Pizza Diavola A,G

Mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni, roten Zwiebeln

30. Pizza Napoli A,G,D

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern

31. Pizza Sapore di Mare A,B,D,G,R

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Lachs, Gambas, Meeresfrüchten, Knoblauch

32. Pizza Vegetariana A,G

Mit Tomatensoße, Mozzarella, frischem gegrillten Gemüse

33. Pizza italico A,G

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia nach sizilianischer Art, Zwiebeln, Champignons

34. Pizza Parmigiana A,G,C

Mit Tomatensoße, Mozzarella, gegrillter Aubergine, Ei, Kochschinken, Parmesan

Pesce- Fisch Gerichte

39. Pesce Misto

Gegrillter gemischter Fischteller

40. Salmone all'Arancia A,D,G

Frischer Lachs in feiner Orangensauce

41. Pesce Persico alla Senape A,D,G,M

Zanderfilet in Pommery Senf Sauce

42. Gamberoni B

Gegrillte Riesengarnelen, in Zitronenöl und Gewürzen mariniert

43. Filetti di Orata A,D,G,H,L,O

Doradenfilet in Proseccosauce mit Pistazien

44. Calamari grigliati R

Gegrillte Calamari in Knoblauch mariniert, auf Rucola und mit Tomaten

Zu jedem Fischgericht servieren wir Ihnen frisches Gemüse und Kartoffeln

Carne-Fleisch Gerichte

45. Saltinbocca alla Romana A,G,O

Kalbsmedaillon mit Parmaschinken in Salbeibuttersauce

46. Filetto al Gorgonzola con Pepe Rosa A,G

Schweinefiletmedallions mit Gorgonzolasauce und Rosa Pfeffer

47. Involtini di Pollo A,G

Herzhaft, mit Kochschinken, Mozzarella und Spinat gefüllte Roulade vom Hähnchenbrustfilet in Aurorasauce

48. Paillard al Limone A,G,O

Gegrillte Kalbspaillard in feiner Zitronensauce

Zu jedem Fleischgericht servieren wir Ihnen frisches Gemüse und Kartoffeln

Dolci- Dessert

49. Tiramisù A,C,G,L

Hausgemachte italienische Kuchenspezialität

50. Panna Cotta G

Hausgemachtes Sahnepudding mit Karamellsoße

51. Soufflé al Cioccolato A,G

Schokokuchen mit flüssigem Schokoladenkern

52. Cassata di Gelato G

Traditionelle sizilianische Eiscreme aus weißem Nougateis und Pistazien in Schokolade und Mandel

53. Zabaione C,O

Weinschaumcreme mit Vanilleeis

54. Variazione di Dolci A,G,C,Z

Gemischter Dessertteller nach der Art des Hauses

Alkoholfreie Getränke

Acqua Panna 0,75l
Acqua Panna 0.25l
S.Pellegrino 0.75l
S.Pellegrino 0.25l
Coca Cola 0.33l ^{1,9}
Coca Cola Zero 0.33l ^{1,2,4,5}
Fanta 0.33l ^{1,3,4,5}
Sprite 0.33l ⁴
Apfelschorle 0.33l
Maracujaschorle 0.33l
Rhabarberschorle 0.33l
Apfelsaft 0.33l
Orangensaft 0.33l
Tonic Water 0.2l
Bitter Lemon 0.2l ^{3,5,6}
Ginger Ale 0.2l

Warme Getränke

Espresso ²
Cappuccino ^{2,G}
Latte Macchiato ^{2,G}
Milchkaffee ^{2,G}
Kaffee ²
Tee

Biere

Veltins Pils 0.25l
Veltins Pils 0.4l
Veltins Alkoholfrei 0.33l
Frankenheim Altbier 0.33l
Maisel's Weisse Original 0.5l
Maisel's Weisse Alkoholfrei 0.5l

Aperitif

Martini 5cl

Prosecco 0.1l o

Hugo 0.2l

Aperol Spritz 0.2l 1,0

Campari Orange 0.2l 1,0

Limoncello Spritz 0.2l 1,0

Spirituosen

Averna 4cl

Ramazzotti 4cl

Vecchio Amaro del Capo 4cl

Limoncello 4cl

Sambuca 4cl

Grappa della casa 2cl

Haus Weine

Rotwein 0.2l o

Weisswein 0.2l o

Rosé 0.2l o

Lambrusco 0.2l o

Lambrusco Bianco 0.2l o

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