

Antipasti

*Caprese con pomodoro, bufala e basilico – Caprese mit Tomaten,
Büffelmozzarella und Basilikum* 13,50€

*Bruschetta classica – geröstetes Weißbrot mit Tomaten und
Basilikum* 9,90€

Vitello tonnato – Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcrème
19,50€

*Mille Foglie di Manzo – Rinderfilet, geschichtet mit Babyleaf-
Spinat, gehobeltem Parmesan und Balsamicocrème* 19,90€

Pinsa

Pinsa Antipasti mit Mozzarella und gemischten Antipasti 16,90€

*Pinsa Serrano – mit Mozzarella, Tomaten, Serranoschinken,
Rucola und gehobeltem Parmesan* 18,90€

*Pinsa Tartuffo – mit Mozzarella, Trüffelöl, Trüffelsalami und
gehobeltem Parmesan* 18,90€

*Pinsa Romana – mit Porchetta (Schinken vom Spanferkel),
Rucola, Mozzarella und Cocktailtomaten* 18,90€

Insalata

Piccola mista – kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Olivenöl und Balsamicoessig 5,90€

Insalata Melanzane – großer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Babymozzarella und eingelegten Auberginen, Olivenöl und Balsamicoessig 15,90€

Insalata Serrano – großer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Olivenöl, Balsamicoessig, Serranoschinken, gehobeltem Parmesan, Mozzarella und Balsamicocrème 16,90€

Insalata Amore – großer gemischter Salat mit Cocktailtomaten, Babymozzarella, Zwiebeln in Balsamicoessig aus Modena, Croutons, gehobeltem Parmesan und Balsamicocrème 16,90€

Pasta

Spaghetti

Maccheroni

Tagliatelle

Salsa

Napoli – Tomatensoße 10,90€

*Aglio olio e Peperoncino – mit frischem Knoblauch, Olivenöl,
Cocktailtomaten, Petersilie (scharf)* 11,90€

Pesto e Gorgonzola – Basilikumpesto mit Gorgonzola 14,90€

Bolognese – Tomaten-Hackfleisch-Soße (Rind) 12,50€

*All'arrabiata – scharfe Tomatensoße mit Knoblauch,
Cocktailtomaten und Petersilie* 12,90€

Carbonara – gepökelte Schweinebacke, Eigelb und Parmesan
18,50€

*Amatriciana – gepökelte Schweinebacke, rote Zwiebeln,
Weißwein und Tomatensoße* 16,90€

*Alla Siciliana – Auberginen eingelegt in Olivenöl, Chilischoten,
Knoblauch und Balsamicoessig in Tomatensoße* 16,90€

Forno

Lasagna al forno – Lasagne mit Hackfleischsoße und Mozzarella überbacken 16,90€

Pasta Ripiena

Ravioli con ricotta, spinaci e pecorino – mit Ricotta, Spinat und Schafskäse an Tomaten-Sahne-Soße 16,90€

Caramelle ripieno di porcini, castagne e ricotta – Bonbonnudeln gefüllt mit Steinpilzen, Maronen und Ricotta an Butter-Salbei-Soße 18,90€

Dolci

Panna Cotta 8,20€

Tiramisu 8,90€

Weine im Ausschank

Weiss

0,2l

Chardonnay del Veneto
(intensiv, elegant)

6,20€

Orvieto Amabile Bianco
(lieblich, fruchtig)

5,90€

Pinot Grigio del Veneto
(fruchtig, angenehm, lebhaft)

6,20€

Rosé

0,2l

Castelli Romani Rosato
(trocken, würzig)

5,90€

Rot

0,2l

Lambrusco
(lieblich, spritzig)

5,50€

Merlot del Veneto
(trocken, harmonisch, angenehm)

6,20€

<i>Salento Primitivo</i>		6,70€
<i>(kraftvoll, vollmundig, anhaltend)</i>		

<i>Montepulciano</i>		6,80€
<i>(kraftvoll, vollmundig, anhaltend)</i>		

Bier

<i>Radler</i>	<i>0,3l</i>	2,90€
<i>Hochstift Pils</i>	<i>0,3l</i>	2,90€
<i>Hochstift Pils alkoholfrei</i>	<i>0,3l</i>	2,90€
<i>Hochstift Pils</i>	<i>0,5l</i>	5,30€
<i>Hefeweizen</i>	<i>0,5l</i>	4,80€
<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	4,80€

Aperitifs

<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	6,90€
<i>Campari Soda</i>	<i>0,2l</i>	5,90€
<i>Campari Orange</i>	<i>0,2l</i>	6,90€
<i>Martini Bianco</i>	<i>5cl</i>	5,90€
<i>Aperol Prosecco</i>	<i>0,2l</i>	7,50€

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola</i> _{1,2,}	0,33l	4,50€
<i>Coca-Cola Light</i> _{1,2,3}	0,33l	4,50€
<i>Fanta</i> _{2,}	0,33l	4,50€
<i>Spezi</i> _{1,2,}	0,33l	4,50€
<i>Sprite</i> _{1,2,}	0,33l	4,50€
<i>Apfelschorle</i>	0,25l	3,30€
<i>Orangensaft</i>	0,2l	4,90€
<i>Ginger Ale</i> ₃	0,2l	3,10€
<i>Bitter Lemon</i> ₃	0,2l	3,10€
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,5l	5,10€
<i>RhönSprudel (s,m,o)</i>	0,5l	5,90€

Spirituosen

<i>Sambuca</i>	2cl	3,90€
<i>Averna</i>	2cl	3,90€
<i>Ramazotti</i>	2cl	3,90€
<i>Fernet Branca</i>	2cl	3,90€
<i>Cynar</i>	2cl	3,90€
<i>Amaro del Capo</i>	2cl	4,90€

Heisser Abschluss

<i>Caffè ,</i>	<i>2,90€</i>
<i>Caffè Corretto ,</i>	<i>4,90€</i>
<i>Cappuccino ,</i>	<i>3,20€</i>
<i>Espresso ,</i>	<i>2,80€</i>
<i>Espresso doppio ,</i>	<i>4,90€</i>
<i>Espresso Macchiato ,</i>	<i>3,10€</i>
<i>Espresso Corretto ,</i>	<i>4,10€</i>
<i>Latte Macchiato ,</i>	<i>4,40€</i>
<i>Tee ,</i>	<i>2,60€</i>

Sollten Sie Fragen bezüglich der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Flaschenweine

Rot

0,75l

Mandus

26,90€

Primitivo di Manduria DOC

Weingut Pietra Pura, Apulien, Italien

(trocken, großartige Struktur bei sanften Tanninen)

Sistina Riserva

26,90€

Montepulciano D' Abruzzo DOC

Weingut Citra Vini, Abruzzan, Italien

(intensive Aromen von reifen Früchten und würzige Noten)

Weiss

0,75l

I Frati

29,90€

100% Turbiana, Lugana DOC

Weingut Cà di Frati, Lombardien, Italien

(kraftvoll mit feiner delikater Säure, ausgewogen mit elegantem Abgang)

Pinot Grigio delle Venezie DOC

26,90€

Weingut Antica Vigna, Venetien, Italien

(Duft nach Pfirsichen, Blüten und Birnen, feines Säurebild)

Anima

28,90€

Trebbiano d' Abruzzo DOC Bianco

Weingut Marramiero, Abruzzan, Italien

(intensives anhaltendes Bouquet mit fruchtigen Anklängen, würzig, ausbalanciert)

Rosé

0,75l

Sire

29,90€

Negroamaro del Salento IGP

Weingut Mocavero, Apulien, Italien

(lebhafter Duft, der lange anhält, betörend, harmonisch am Gaumen)

Grappa

Grappa Andrea da Ponte 2cl

3,90€

Vecchia Grappa di Prosecco aus Venezien

Tresterband aus der Rebsorte Glera

8 Jahre in Eichenfässern gereift, leuchtende Bernsteinfarbe, intensives harmonisches

Bouquet mit fruchtigen und dezenten Noten von Vanille, Kakao und Honig, am

Gaumen weich und langanhaltend

Grappa Nonino 2cl

5,60€

Grappa di Chardonnay

Grappa eines der bekanntesten Destillateure in Italien aus der Rebsorte Chardonnay.

Nach handwerklicher Tradition gebrannt und in Eichenholzfässern gereift, leuchtende,

intensive Bernsteinfarbe, sattes, fruchtiges feines Bouquet nach Trockenfrüchten wie

Aprikosen und Mirabellen, weicher uns sehr angenehmer, langanhaltender Nachhall.

Grappa Berta 2cl

9,80€

Grappa Invecchiata „Tre Soli Tre“

Bernsteinfarben, komplex, weich, faszinierend, mit großer Persönlichkeit, herrliches

Konzert der Gefühle, aus dem das reife Obst (Johannisbeere, Aprikose,

Sauerkirsche), der Kakao und die Vanille hervorstechen.