Antipasti – Vorspeisen

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

Antipasto misto – Kalte gemischte Vorspeise mit Meeresfrüchtesalat, Tomaten, Büffelmozzarella, Grill- und eingelegtem Gemüse [B,C,N,E,D,L]	€	19,50
Vitello tonnato – Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme, Kapern und Salatbouquet [B,A,D,L]	€	21,00
Caprese Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum, Oregano und Olivenöl extra Vergine [D]	€	17,50
Carpaccio Cipriani Rindercarpaccio mit Zitronenölvinaigrette, Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse [G,D,L,17]	€	19,80
Insalata di mare – Meeresfrüchtesalat mit Sellerie, Karotten Julienne, Olivenöl und Zitrone [E,C,B,N]	€	21,50

Zuppe – Suppen

Minestrone Gemüsesuppe [E]	€	6,80
Zuppa al pomodoro Tomatencremesuppe mit Brotcroutons, Sahne und Basilikum [E,D,I]	€	6,80

Paste – Nudelgerichte

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %
Gluten Freie Nudeln zuzüglich 2 € Aufschlag

Spaghetti all' Italiana
mit Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl
Extra Vergine [I] € 13,80

Spaghetti frutti di mare
mit Tomatensauce, frischen Meeresfrüchten, Knoblauch,
Kirschtomaten und Petersilie [I,B,C,N,G] € 18,50

Spaghetti scampi
Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch
und Weißwein [I,C,G] € 21,00

Spaghetti poverina con aglio, olio e peperoncino
mit Knoblauch, Öl, Peperoncino (pikant), Petersilie
und gehobeltem Parmesankäse [I,D,8] € 13,80

Tagliatelle al ragù di vitello
Bandnudeln mit Kalbsragout [I,E,G] € 16,00

Fettuccine al salmone
Schmale Bandnudeln mit Lachs, Zucchini und leichter Sahnesauce [I,B,D] € 18,50

Penne all'arrabbiata
Kurze Röhrchennudeln mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie
und Peperoncino (pikant) [I] € 16,00

Penne spinaci e formaggi
Kurze Röhrchennudeln mit Spinat und verschiedenen Käsesorten [I,D,8] € 16,80

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci in burro e salvia
Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta Weichkäse und Spinat
in Butter und Salbei geschwenkt [I,D] € 19,00

Lasagne al forno
Schichtnudeln im Ofen gratiniert mit Kalbs- und
Rindhackfleisch, Käse und Bechamel gefüllt [I,D,G,17] € 16,00

Insalate – Salate

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

Insalata verde
Gemischte Blattsalate [L] € 7,50

Insalata di pomodori
Tomatensalat mit Zwiebeln, Oregano und Basilikum [L] € 7,50

Insalata mista
Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Fenchel,
Karotten und Paprika [L] € 8,00

Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano
Rucola Salat mit Kirschtomaten und
gehobeltem Parmesankäse [D,L,8] € 12,80

Insalata della Casa
Salatteller mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Fenchel, Karotten,
Paprika, gekochtem Ei, Artischocken, Mozzarella,
Thunfisch und Parmaschinken [L,A,D,B,G,17] € 16,50

Insalata mista con tacchino
Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen [L] € 18,80

PIZZE – PIZZEN aus dem Steinofen | Ø 33 cm

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %
Gluten Freie Pizzen zuzüglich 2 € Aufschlag

Pizza Pane – mit Tomaten und Oregano [I]	€	7,00
Marinara – mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Oregano (ohne Mozzarella) [I,B,L]	€	8,50
Margherita – mit Mozzarella und Tomaten [I,D]	€	12,50
Salame – mit Mozzarella, Tomaten und Salami [I,D,G,17]	€	13,80
Diavola – mit Mozzarella, Tomaten und pikanter Salami [I,D,G,17]	€	14,80
Prosciutto – mit Mozzarella, Tomaten und Vorderschinken [I,D,G,17]	€	13,80
Regina – mit Mozzarella, Tomaten, Champignons und Vorderschinken [I,D,G,17]	€	16,00
Quattro stagioni – mit Mozzarella, Tomaten, Champignons, Vorderschinken, Peperoni und Oliven [I,D,G,L,17,6]	€	16,00
Frutti di mare – mit Mozzarella, Tomaten und Meeresfrüchten [I,D,B,C,N]	€	17,00
Contadina – mit Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei [I,D,B,A]	€	16,00

Bufalina – mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten [I,D]	€	16,80
Tartufo – mit Mozzarella, Tomaten und schwarzem Trüffel [I,D,G]	€	21,50
Vegetariana – mit Mozzarella, Tomaten und gemischtem Gemüse vom Grill [I,D]	€	16,50
Prosciutto di Parma e rucola – mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesankäse [I,D,G,17,8]	€	19,80
Gorgonzola e spinaci – mit Gorgonzola, Tomaten und Spinat [I,D]	€	17,80
4 Formaggi – mit vier Käsesorten [I,D,8]	€	16,00
Pizza con bordo ripieno – mit gefülltem Rand aus Ricotta Weichkäse und Spinat, belegt mit Auberginen und getrockneten Tomaten [I,D]	€	18,00
Salmone & Broccoli – mit Lachs und Brokkoli [I,D,B]	€	18,00
Hawaii – mit Ananas und Vorderschinken [I,D,G,17]	€	16,00
Calzone – gefüllt mit Vorderschinken, Salami, Tomaten, Champignons und Mozzarella [I,D,G,17]	€	16,80
Capricciosa – mit Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Oliven und Artischocken [I,D,G,L,17,6]	€	16,00
Calzone Nutella – gefüllt mit Nutella [I,K]	€	15,80

Alle Pizzen werden mit Mozzarella & Tomaten zubereitet

PINSA ROMANA ohne Tomatensauce, nur mit Olivenöl und Salz

Pinsa Pane mit Oregano und Olivenöl [I,M]	€	8,00
Pinsa Bruschetta mit Tomaten-Concassée, Basilikum, Knoblauch, Taggiasca Oliven, Sardellen und Kapern [I,D,N,L,M,6]	€	16,50
Pinsa Bresaola mit Bündner Fleisch, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan [I,D,G,M,17,8]	€	19,80
Pinsa alle noci mit Vorderschinken, Walnüssen, Rucola und Honig [I,D,G,K,M,17,9]	€	18,00
Pinsa Burrata mit Kirschtomaten, Burrata, Rucola und Bündner Fleisch [I,D,G,L,M,17]	€	18,50
Pinsa Vegetariana mit gemischtem Gemüse [I,D,M]	€	16,80
Pinsa salmone affumicato mit geräuchertem Lachs und eingelegten Artischocken [I,D,B,L,M]	€	19,80
Pinsa Nutella [I,K,M]	€	16,00

PINSA ROMANA mit Tomatensauce, Olivenöl und Salz

Pinsa Parma
mit Parmaschinken, Büffelmozzarella,
Kirschtomaten und Rucola [I,D,G,M,17] € 19,80

Pinsa Diavola
mit scharfer Salami und Gorgonzola [I,D,G,M,17] € 17,80

Pinsa Caprino
mit Mozzarella, Ziegenkäse, Auberginen und Heidelbeeren [I,D,M] € 19,00

Pinsa Calabrese
mit Büffelmozzarella, Auberginen und
pikanter kalabrischer Salami [I,D,G,M,17] € 19,00

Pinsa wird mit Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja
Hergestellt. Das Reismehl ist für die Leichtigkeit verantwortlich,
und der entstehende Sauerteig garantiert
die lockere Textur und Bekömmlichkeit.

Unsere Bambini Karte

TONI MACCARONI Tomatensauce / Butter / Bolognese / Carbonara [I,D,A,G,17]	€	8,00
PIZZA BAMBINO Margherita / Salami / Prosciutto / Funghi [I,D,G,17]	€	8,00
COTOLETTA DI TACCHINO Kleines Putenschnitzel paniert mit Pommes [I,A]	€	13,50
BAMBINO STEAK Kleines Rinderfiletmedaillon vom Grill mit Pommes	€	21,00
PATATINE FRITTE Pommes Frites mit Ketchup	€	5,00
GELATO MISTO Kleines gemischtes Eis [D,9]	€	5,00

Pesce – Fischgerichte

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

Calamari alla griglia – Tintenfisch vom Grill [N]	€	27,80
Salmone alla griglia – Lachs vom Grill [B]	€	34,50
Branzino / Orata alla griglia Seewolf oder Goldbrasse vom Grill [B]	€	34,00
Sogliola alla griglia – Seezunge vom Grill [B]	€	42,00
Scampi alla griglia – Scampi vom Grill [C]	€	42,00
Zuppa di pesce – Fischsuppe mit geröstetem Knoblauchbrot [B,C,E,G,N]	€	34,80
Pesce misto alla griglia – Gemischter Fisch vom Grill [B,C,N]	€	34,80

Die o.g. Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

Carne - Fleischgerichte

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

Paillard alla griglia Dünnes Kalbsschnitzel natur vom Grill mit Kräuterbutter [D]		€	29,50
Scaloppina ai funghi Kalbsmedaillon mit Champignons in Sahne Sauce [D,G]		€	29,50
Scaloppina al Gorgonzola Kalbsmedaillon mit Gorgonzola Käse Sauce [D]		€	29,50
Saltimbocca alla Romana Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei in feiner Weißweinsauce [G,17]		€	29,50
Cotolette d'agnello alla griglia Lammkoteletts vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin		€	34,50
Punte di filetto di manzo Rinderfiletspitzen kurz angebraten mit grünem Pfeffer, Champignons und Zwiebeln in Cognac flambiert [G]		€	38,00
Costata alla griglia Rinderlende vom Grill	200 g	€	34,50
	300 g	€	48,00
Tagliata di manzo Tranchierte Rinderlende mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncino (pikant)	200 g	€	34,50
auf Rucola und Bratkartoffeln	300 g	€	48,00
Filetto di manzo Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter	200 g	€	42,00
oder in grüner Pfeffersauce [D]	300 g	€	58,00

Die o.g. Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

G E T R Ä N K E K A R T E

Aperitivi – Aperitifs

Sherry dry, medium oder rich golden [G]	5 cl	€	6,50
Martini bianco, rosso oder dry [G]	5 cl	€	6,50
Campari Soda [G]	5 cl	€	7,50
Campari Orange [G]	5 cl	€	8,00
Glas Prosecco [G]	0,1 l	€	7,50
Aperol Spritz [G]	0,2 l	€	8,80

Alkoholfreie Getränke

Ice Tea Tradewinds (Zitrone, Pfirsich und Mango)	0,33 l	€	4,20
Coca Cola / Cola Light / Cola Mix [1,2,3,12]	0,20 l	€	3,60
	0,40 l	€	4,80
Fanta [1] / weiße Limonade [3]	0,20 l	€	3,60
	0,40 l	€	4,80
San Pellegrino / Acqua Panna	0,25 l	€	3,60
	0,75 l	€	8,00
Tafelwasser	0,40 l	€	3,50
Saft (Apfel, Orangen, Maracuja, Trauben	0,20 l	€	3,60
Johannisbeere, Rhabarber, Kirsche) [1,2,3]	0,40 l	€	4,80
Saftschorle (Apfel, Orangen, Maracuja, Trauben	0,20 l	€	3,60
Johannisbeere, Rhabarber, Kirsche) [1,2,3]	0,40 l	€	4,80
Bitter Lemon [1,13] / Tonic water [13]	0,20 l	€	4,50

Herrnbräu Birra – Herrnbräu Bier

Herrnbräu Hell vom Fass	0,50 l	€	5,40
Herrnbräu Dunkel	0,50 l	€	5,40
Herrnbräu Pils vom Fass	0,33 l	€	4,80
Bitburger Premium Pils	0,33 l	€	4,80
Herrnbräu Helles alkoholfrei	0,50 l	€	5,40
Herrnbräu leichtes Weizen	0,50 l	€	5,40
Herrnbräu Hefeweißbier hell	0,50 l	€	5,60
Herrnbräu Hefeweißbier dunkel	0,50 l	€	5,60
Herrnbräu Hefeweißbier alkoholfrei	0,50 l	€	5,60
Radler	0,50 l	€	5,00

Vini – Offene Weine

Weißwein Trebbiano [G]	0,10 l	€	4,50
	0,20 l	€	7,00
	0,50 l	€	16,00
Rosé [G]	0,10 l	€	4,50
	0,20 l	€	7,00
	0,50 l	€	16,00
Rotwein Nero D´Avola [G]	0,10 l	€	4,50
	0,20 l	€	7,00
	0,50 l	€	16,00
Weinschorle [G]	0,20 l	€	5,80
	0,50 l	€	12,00

Allergenkennzeichnung

A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Milch- und Milcherzeugnisse
E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
G = Schwefeldioxid und Sulfite
H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
I = Gluten haltiges Getreide
J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
K = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse
L = Senf und Senferzeugnisse
M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
N = Weichtiere und Weichtiere Erzeugnisse

Lebensmittel-Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff / 2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärkern
5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = gewachst
8 = mit Phosphat / 9 = mit Süßungsmitteln
10 = enthält eine Phenylalaninquelle / 11 = Milcheiweiß
12 = koffeinhaltig / 13 = chininhaltig / 14 = taurinhaltig
15 = gentechnisch verändert / 16 = mit Tartrazin
17 = Nitrit Pökelsalz, Nitrat / 18 = Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, Gluten haltiges Getreide und Sulfite enthalten können.