

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

<b>Antipasto misto</b> – Kalte gemischte Vorspeise mit Meeresfrüchtesalat, Tomaten, Mozzarella Käse und gemischtem Gemüse vom Grill und eingelegtes Gemüse <sup>N,B,C,L,D</sup>	€ 18,50
<b>Vitello tonnato</b> – Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme, Kapern und Salatbouquet <sup>B,D,G,E</sup>	€ 18,80
<b>Mozzarella Caprese</b> Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum <sup>D</sup>	€ 16,80
<b>Carpaccio Cipriani</b> Rindercarpaccio mit Zitronen-Öl Vinaigrette, Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse <sup>D,G</sup>	€ 17,80
<b>Insalata di mare</b> – Meeresfrüchtesalat <sup>N,B,C</sup>	€ 19,50

## ZUPPE – SUPPEN

<b>Minestrone di verdure</b> Gemüsesuppe <sup>E</sup>	€ 6,50
<b>Crema di pomodoro con crostini di pane e panna</b> Tomatencremesuppe mit Brotroutons und Sahne <sup>D,E,I</sup>	€ 6,50

# PASTE – NUDELGERICHTE

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

## **Spaghetti all' Italiana**

mit geschälten Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl  
Extra Vergine <sup>I,E</sup>

€ 12,80

## **Spaghetti frutti di mare**

mit Tomatensauce und frischen Meeresfrüchten <sup>I,B,C,E,G,N</sup>

€ 16,80

## **Spaghetti agli scampi**

Spaghetti mit Scampi, Weißwein, Knoblauch, und Kirschtomaten  
in leichter Tomatensauce <sup>I,B,C,E,G,N</sup>

€ 18,80

## **Spaghetti poverina con aglio, olio e peperoncino**

mit Knoblauch, Öl, Peperoncino (pikant), Petersilie  
und gehobeltem Parmesankäse <sup>I,E,D</sup>

€ 12,80

## **Tagliatelle al ragù di vitello**

Bandnudeln mit Kalbsragout <sup>I,E,G,D</sup>

€ 13,80

## **Fettuccine al salmone**

Schmale Bandnudeln mit Lachs, Zucchini und leichter Sahnesauce <sup>I,B,D</sup> € 16,80

## **Penne all'arrabbiata**

Kurze Röhrchennudeln mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie  
und Peperoncino (pikant) <sup>I,E</sup>

€ 14,50

## **Penne spinaci e formaggi**

Kurze Röhrchennudeln mit Spinat und verschiedenen Käsesorten <sup>I,D</sup> € 15,00

## **Ravioli ripieni di ricotta e spinaci in burro e salvia**

Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta Weichkäse und Spinat  
in Butter und Salbei geschwenkt <sup>I,D,A</sup>

€ 17,50

## **Lasagne al forno**

Schichtnudeln im Ofen gratiniert mit Kalbshackfleisch, Käse  
und Bechamel gefüllt <sup>I,E,G,A,D</sup>

€ 14,50

# INSALATE – SALATE

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

## **Insalata verde**

Gemischte Blattsalate

€ 7,00

## **Insalata di pomodori**

Tomatensalat mit Zwiebeln

€ 7,00

## **Insalata mista**

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Fenchel,  
Karotten und Paprika <sup>E</sup>

€ 7,50

## **Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano**

Rucola Salat mit Kirschtomaten und  
gehobeltem Parmesankäse <sup>D,L</sup>

€ 12,00

## **Insalata della Casa**

Salatteller mit Blattsalate, Tomaten, Gurken, Fenchel, Karotten,  
Paprika, gekochtem Ei, Artischocken, Mozzarella,  
Thunfisch und Parmaschinken <sup>A,B,L,D,8,17</sup>

€ 14,80

## **Insalata mista con tacchino**

Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen <sup>L,E</sup>

€ 17,50

## PIZZE – PIZZEN aus dem Steinofen | Ø 33 cm

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

Gluten Freie Pizzen zuzüglich 2 € Aufschlag

<b>Pizza Pane</b> – mit Tomaten und Oregano <sup>l</sup>	€ 6,00
<b>Marinara</b> mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Oregano (ohne Mozzarella) <sup>l,B</sup>	€ 8,00
<b>Margherita</b> – mit Mozzarella und Tomaten <sup>D,l</sup>	€ 11,00
<b>Salame</b> – mit Mozzarella, Tomaten und Salami <sup>D,l,8,17</sup>	€ 12,50
<b>Diavola</b> – mit Mozzarella, Tomaten und pikanter Salami <sup>D,l,17</sup>	€ 13,00
<b>Prosciutto</b> – mit Mozzarella, Tomaten und Vorderschinken <sup>D,l,17</sup>	€ 12,50
<b>Regina</b> mit Mozzarella, Tomaten, Champignons und Vorderschinken <sup>D,l,G</sup>	€ 14,50
<b>Quattro stagioni</b> mit Mozzarella, Tomaten, Champignons, Vorderschinken, Peperoni und Oliven <sup>D,l,G,L,6,8</sup>	€ 14,50
<b>Frutti di mare</b> – mit Mozzarella, Tomaten und Meeresfrüchten <sup>D,l,B,C,N</sup>	€ 15,80
<b>Contadina</b> – mit Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei <sup>A,B,D,l</sup>	€ 14,50

<b>Bufalina</b> mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten <sup>D,I</sup>	€ 14,80
<b>Tartufo</b> – mit Mozzarella, Tomaten und schwarzem Trüffel <sup>D,I</sup>	€ 18,00
<b>Vegetariana</b> mit Mozzarella, Tomaten und gemischtem Gemüse vom Grill <sup>D,I,8</sup>	€ 14,50
<b>Prosciutto di Parma e rucola</b> mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesankäse <sup>D,I,G,8,17</sup>	€ 17,80
<b>Gorgonzola e spinaci</b> – mit Gorgonzola, Tomaten und Spinat <sup>D,I,8</sup>	€ 15,80
<b>4 Formaggi</b> – mit vier Käsesorten <sup>D,I,8</sup>	€ 14,50
<b>Salsiccia</b> – mit Salsiccia und Pimentos <sup>D,I,17</sup>	€ 14,80
<b>Pizza con bordo ripieno</b> mit gefülltem Rand aus Ricotta Weichkäse und Spinat, belegt mit Auberginen und getrockneten Tomaten <sup>D,I,8</sup>	€ 16,00
<b>Salmone &amp; Broccoli</b> – mit Lachs und Brokkoli <sup>D,I,B</sup>	€ 16,00
<b>Hawaii</b> – mit Ananas und Vorderschinken <sup>D,I,8,17</sup>	€ 14,80
<b>Calzone</b> – gefüllt mit Vorderschinken, Salami, Tomaten, Champignons und Mozzarella <sup>D,I,8,17,G</sup>	€ 14,80
<b>Capricciosa</b> – mit Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Oliven und Artischocken <sup>D,I,G,L,8,6,17</sup>	€ 14,50
<b>Calzone Nutella</b> – gefüllt mit Nutella <sup>I</sup>	€ 13,80

Alle Pizzen werden mit Mozzarella & Tomaten zubereitet

## PINSA ROMANA ohne Tomatensauce, nur mit Olivenöl und Salz

<b>Pinsa pane</b> mit Oregano und Olivenöl <sup>l</sup>	€ 8,00
<b>Pinsa bruschetta</b> mit Tomaten-Concassée, Basilikum, Knoblauch, Taggiasca Oliven, Sardellen und Kapern <sup>l,D,B,6,8</sup>	€ 14,80
<b>Pinsa bresaola</b> mit Bündner Fleisch, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan <sup>l,D,G,17,8</sup>	€ 17,80
<b>Pinsa salsiccia</b> mit italienischer Salsiccia, Kartoffeln und Rübenspitzen <sup>l,D,G,17,8</sup>	€ 16,00
<b>Pinsa alle noci</b> mit Vorderschinken, Walnüssen, Rucola und Honig <sup>l,D,G,17,K,8</sup>	€ 15,50
<b>Pinsa pomodorini</b> mit Kirschtomaten, Burrata, Rucola und Bündner Fleisch <sup>l,D,G,17,8</sup>	€ 17,50
<b>Pinsa vegetariana</b> mit gemischtem Gemüse <sup>l,D</sup>	€ 15,80
<b>Pinsa salmone affumicato</b> mit geräuchertem Lachs und eingelegten Artischocken <sup>l,B,G</sup>	€ 18,00
<b>Pinsa Nutella</b> <sup>l</sup>	€ 15,00

## PINSA ROMANA mit Tomatensauce, Olivenöl und Salz

### **Pinsa Parma**

mit Parmaschinken, Büffelmozzarella,  
Kirschtomaten und Rucola <sup>l,D,G,17,8</sup>

€ 18,00

### **Pinsa diavola**

mit scharfer Salami und Gorgonzola <sup>l,D,G,17,8</sup>

€ 15,80

### **Pinsa Caprino**

mit Mozzarella, Ziegenkäse, Auberginen und Heidelbeeren <sup>l,D,8</sup>

€ 17,80

### **Pinsa Calabrese**

mit Büffelmozzarella, Auberginen und  
pikanter kalabresischer Salami <sup>l,D,G,17,8</sup>

€ 17,50

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 <sup>E,I,A</sup> € 6,50

## **PIZZA BAMBINO**

Margherita / Salami / Prosciutto / Funghi <sup>D,I,G,17</sup> € 6,50

## **COTOLETTA DI TACCHINO**

Kleines Putenschnitzel paniert mit Pommes <sup>E,I</sup> € 11,80

## **BAMBINO STEAK**

Kleines Rinderfiletmedaillon vom Grill mit Pommes <sup>E,I</sup> € 18,00

## **PATATINE FRITTE**

Pommes Frites mit Ketchup <sup>E</sup> € 4,80

## **GELATO MISTO**

Kleines gemischtes Eis <sup>D,A</sup> € 4,50



## PESCE – FISCHGERICHTE

kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20 %

<b>Calamari alla griglia</b> – Tintenfisch vom Grill <sup>N</sup>	€	24,00
<b>Salmone alla griglia</b> – Lachs vom Grill <sup>B</sup>	€	28,00
<b>Branzino / Orata alla griglia</b> Seewolf oder Goldbrasse vom Grill <sup>B</sup>	€	29,80
<b>Sogliola alla griglia</b> – Seezunge vom Grill <sup>C</sup>	€	38,00
<b>Scampi alla griglia</b> – Riesengarnelenschwänze vom Grill <sup>C</sup>	€	38,50
<b>Zuppa di pesce</b> – Fischsuppe mit geröstetem Knoblauchbrot <sup>B,C,N,I</sup>	€	32,50
<b>Pesce misto alla griglia</b> – Gemischter Fisch vom Grill <sup>B,C,N</sup>	€	32,50

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 <sup>D,E</sup>

€ 26,00

## **Scaloppina ai funghi**

Kalbsmedaillon mit Champignons in Sahne Sauce <sup>D,G</sup>

€ 27,50

## **Scaloppina al Gorgonzola**

Kalbsmedaillon mit Gorgonzola Käse Sauce <sup>D,8</sup>

€ 27,50

## **Saltimbocca alla Romana**

Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei  
in feiner Weißweinsauce <sup>8,17,G,D</sup>

€ 28,00

## **Cotolette d'agnello alla griglia**

Lammkoteletts vom Grill mit Knoblauch  
und Rosmarin <sup>D</sup>

€ 32,50

## **Punte di filetto di manzo**

Rinderfiletspitzen kurz angebraten mit grünem Pfeffer,  
Champignons und Zwiebeln in Cognac flambiert <sup>8,17,G</sup>

€ 32,50

## **Costata alla griglia**

Rinderlende vom Grill <sup>D</sup>

200 g

€ 32,50

300 g

€ 45,00

## **Tagliata di manzo**

Tranchierte Rinderlende mit Knoblauch,  
Rosmarin und Peperoncino (pikant)  
auf Rucola und Bratkartoffeln <sup>D</sup>

200 g

€ 32,50

300 g

€ 45,00

## **Filetto di manzo**

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter  
oder in grüner Pfeffersauce <sup>D</sup>

200 g

€ 38,00

300 g

€ 54,00

Die o.g. Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert



# GETRÄNKEKARTE

## APERITIVI – APERITIFS

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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





## HERRNBRÄU BIRRA – HERRNBRÄU BIER

Herrnbräu Hell vom Fass	0,50 l	€	5,20
Herrnbräu Dunkel	0,50 l	€	5,20
Herrnbräu Pils vom Fass	0,33 l	€	4,80
Bitburger Premium Pils	0,33 l	€	4,80
Herrnbräu Helles alkoholfrei	0,50 l	€	5,20
Herrnbräu It's IN leichtes Weizen	0,50 l	€	5,20
Herrnbräu Hefeweißbier hell	0,50 l	€	5,50
Herrnbräu Hefeweißbier dunkel	0,50 l	€	5,50
Herrnbräu Hefeweißbier alkoholfrei	0,50 l	€	5,50
Radler	0,50 l	€	5,00

## VINI – OFFENE WEINE

Weißwein Trebbiano <sup>G</sup>	0,10 l	€	4,00
	0,20 l	€	6,80
	0,50 l	€	15,00
Rosé <sup>G</sup>	0,10 l	€	4,00
	0,20 l	€	6,80
	0,50 l	€	15,00
Rotwein Nero D'Avola <sup>G</sup>	0,10 l	€	4,00
	0,20 l	€	6,80
	0,50 l	€	15,00
Weinschorle <sup>G</sup>	0,20 l	€	5,50
	0,50 l	€	10,80





# 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.