

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 Parmesan Käse ^{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 Brotcroustons, Sahne und Basilikum ^{E,D,I1}	€ 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 ¹

€ 13,80

Spaghetti frutti di mare

mit Tomatensauce, frischen Meeresfrüchten, Knoblauch,

Kirschtomaten und Petersilie ^{1,B,C,N,G}

€ 18,50

Spaghetti scampi

Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch

und Weißwein ^{1,C,G}

€ 21,00

Spaghetti poverina con aglio, olio e peperoncino

mit Knoblauch, Öl, Peperoncino (pikant), Petersilie

und gehobeltem Parmesankäse ^{1,D,8}

€ 13,80

Tagliatelle al ragù di vitello

Bandnudeln mit Kalbsragout ^{1,E,G}

€ 16,00

Fettuccine al salmone

Schmale Bandnudeln mit Lachs, Zucchini und leichter Sahnesauce ^{1,B,D} € 18,50

Penne all'arrabbiata

Kurze Röhrchennudeln mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie

und Peperoncino (pikant) ¹

€ 16,00

Penne spinaci e formaggi

Kurze Röhrchennudeln mit Spinat und verschiedenen Käsesorten ^{1,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 ^{1,D}

€ 19,00

Lasagne al forno

Schichtnudeln im Ofen gratiniert mit Kalbs- und

Rindhackfleisch, Käse und Bechamel gefüllt ^{1,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 ^{I1}	€ 7,00
Marinara – mit Tomaten, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Oregano (ohne Mozzarella) ^{I1,B,L}	€ 8,50
Margherita – mit Mozzarella und Tomaten ^{I1,D}	€ 12,50
Salame – mit Mozzarella, Tomaten und Salami ^{I1,D,G,17}	€ 13,80
Diavola – mit Mozzarella, Tomaten und pikanter Salami ^{I1,D,G,17}	€ 14,80
Prosciutto – mit Mozzarella, Tomaten und Vorderschinken ^{I1,D,G,17}	€ 13,80
Regina – mit Mozzarella, Tomaten, Champignons und Vorderschinken ^{I1,D,G,17}	€ 16,00
Quattro stagioni – mit Mozzarella, Tomaten, Champignons, Vorderschinken, Peperoni und Oliven ^{I1,D,G,L,17,6}	€ 16,00
Frutti di mare – mit Mozzarella, Tomaten und Meeresfrüchten ^{I1,D,B,C,N}	€ 17,00
Contadina – mit Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei ^{I1,D,B,A}	€ 16,00

Bufalina – mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten ^{1, D}	€ 16,80
Tartufo – mit Mozzarella, Tomaten und schwarzem Trüffel ^{1, D, G}	€ 21,50
Vegetariana – mit Mozzarella, Tomaten und gemischtem Gemüse vom Grill ^{1, D}	€ 16,50
Prosciutto di Parma e rucola – mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesankäse ^{1, D, G, 17, 8}	€ 19,80
Gorgonzola e spinaci – mit Gorgonzola, Tomaten und Spinat ^{1, D}	€ 17,80
4 Formaggi – mit vier Käsesorten ^{1, D, 8}	€ 16,00
Pizza con bordo ripieno – mit gefülltem Rand aus Ricotta Weichkäse und Spinat, belegt mit Auberginen und getrockneten Tomaten ^{1, D}	€ 18,00
Salmone & Broccoli – mit Lachs und Brokkoli ^{1, D, B}	€ 18,00
Hawaii – mit Ananas und Vorderschinken ^{1, D, G, 17}	€ 16,00
Calzone – gefüllt mit Vorderschinken, Salami, Tomaten, Champignons und Mozzarella ^{1, D, G, 17}	€ 16,80
Capricciosa – mit Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Oliven und Artischocken ^{1, D, G, L, 17, 6}	€ 16,00
Calzone Nutella – gefüllt mit Nutella ^{1, K2}	€ 15,80

Alle Pizzen werden mit Mozzarella & Tomaten zubereitet

PINSA ROMANA ohne Tomatensauce, nur mit Olivenöl und Salz

Pinsa Pane mit Oregano und Olivenöl ^{I1,M}	€ 8,00
Pinsa Bruschetta mit Tomaten-Concassée, Basilikum, Knoblauch, Taggiasca Oliven, Sardellen und Kapern ^{I1,D,N,L,M,6}	€ 16,50
Pinsa Bresaola mit Bündner Fleisch, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan ^{I1,D,G,M,17,8}	€ 19,80
Pinsa alle noci mit Vorderschinken, Walnüssen, Rucola und Honig ^{I1,D,G,K3,M,17,9}	€ 18,00
Pinsa Burrata mit Kirschtomaten, Burrata, Rucola und Bündner Fleisch ^{I1,D,G,L,M,17}	€ 18,50
Pinsa Vegetariana mit gemischtem Gemüse ^{I1,D,M}	€ 16,80
Pinsa salmone affumicato mit geräuchertem Lachs und eingelegten Artischocken ^{I1,D,B,L,M}	€ 19,80
Pinsa Nutella ^{I1,K2,M}	€ 16,00

PINSA ROMANA mit Tomatensauce, Olivenöl und Salz

Pinsa Parma

mit Parmaschinken, Büffelmozzarella,
Kirschtomaten und Rucola ^{l1,D,G,M,17}

€ 19,80

Pinsa Diavola

mit scharfer Salami und Gorgonzola ^{l1,D,G,M,17}

€ 17,80

Pinsa Caprino

mit Mozzarella, Ziegenkäse, Auberginen und Heidelbeeren ^{l1,D,M}

€ 19,00

Pinsa Calabrese

mit Büffelmozzarella, Auberginen und
pikanter kalabrischer Salami ^{l1,D,G,M,17}

€ 19,00

Pinsa wird mit Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja
hergestellt.

UNSERE BAMBINI KARTE

TONI MACCARONI

Tomatensauce / Butter / Bolognese / Carbonara ^{I1,D,A,G,17} € 8,00

PIZZA BAMBINO

Margherita / Salami / Prosciutto / Funghi ^{I1,D,G,17} € 8,00

COTOLETTA DI TACCHINO

Kleines Putenschnitzel paniert mit Pommes ^{I1,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,I1}	€	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)
auf Rucola und Bratkartoffeln

200 g

€ 34,50

300 g

€ 48,00

Filetto di manzo

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
oder in grüner Pfeffersauce ^D

200 g

€ 42,00

300 g

€ 58,00

Die o.g. Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

GETRÄNKEKARTE

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 ^{1,2,3,9,10,12}	0,20 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,80
Fanta ¹ / Weiße Limonade ^{3,9}	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 Johannisbeere, Rhabarber, Kirsche) ^{1,2,3,9}	0,20 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,80
Saftschorle (Apfel, Orangen, Maracuja, Trauben Johannisbeere, Rhabarber, Kirsche) ^{1,2,3,9}	0,20 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,80
Bitter Lemon ^{1,13,9} / Tonic water ¹³	0,20 l	€ 4,50

HERRNBRÄU BIRRA – HERRNBRÄU BIER

Herrnbräu Hell vom Fass ^{I3}	0,50 l	€	5,40
Herrnbräu Dunkel ^{I3}	0,50 l	€	5,40
Herrnbräu Pils vom Fass ^{I3}	0,33 l	€	4,80
Bitburger Premium Pils ^{I3}	0,33 l	€	4,80
Herrnbräu Helles alkoholfrei ^{I3}	0,50 l	€	5,40
Herrnbräu leichtes Weizen ^{I1,I3}	0,50 l	€	5,40
Herrnbräu Hefeweißbier hell ^{I1,I3}	0,50 l	€	5,60
Herrnbräu Hefeweißbier dunkel ^{I1,I3}	0,50 l	€	5,60
Herrnbräu Hefeweißbier alkoholfrei ^{I1,I3}	0,50 l	€	5,60
Radler ^{I3,1,9}	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
- I1 = Weizen, Dinkel, Khorasan
- I2 = Roggen
- I3 = Gerste
- I4 = Hafer
- J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- K = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteezeugnisse
- K1 = Mandeln
- K2 = Haselnüsse
- K3 = Walnüsse
- K4 = Cashewnüsse
- K5 = Pekanüsse
- K6 = Paranüsse
- K7 = Pistazien
- K8 = Macadamianüsse/Queenslandnüsse
- 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.