

## Antipasti Italiani

	€
<b>1. Antipasto all'italiana</b>	<b>13,80</b>
Klassischer Antipasti Teller nach italienischer „Art“ serviert mit Italienischem Aufschnitt, Käse, Oliven und Gemüse -2-	
<b>2. Vitello tonnato</b>	<b>13,80</b>
Kalbfleisch mit einer feinen Thunfischcreme und Kirschkapern -D-	
<b>3. Antipasto di mare</b>	<b>12,50</b>
Meeresfrüchte Vorspeise -D-B-R-	
<b>4. Mozzarella Campana di Bufala DOP</b>	<b>9,90</b>
Feinster Büffelmozzarella aus Kampanien mit Tomaten -G-	
<b>6. Insalata di polpo al limone con olive, sedano e ciliegino</b>	<b>12,50</b>
Pulposalt mit Bio Zitronen, Oliven, Sellerie und Kirschtomaten -D-R-	
<b>8. Verdure di stagione alla griglia</b>	<b>11,50</b>
Marktfrisches Saisongemüse vom Grill ,Auberginen, Zucchini, Champignon und Paprika	
<b>5. Carpaccio di filetto di manzo con rucola e scaglie di Grana Padana</b>	<b>13,80</b>
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Rucola, feinsten sizilianisches Olivenöl und Granapadanaspänen -G-C-	
<b>19. Bruschetta alla Siciliana</b>	<b>6,50</b>
Hausgemachtes Brot, getoastet mit frischen Tomaten, Oliven und Origano aus Sizilien auf Rucolabett -A-G-C-	

## Zuppe / Suppen

	€
<b>13. Minestrone</b> Gemüsesuppe -M-N-C-G-	5,50
<b>15. Crema di pomodoro</b> Tomatencremsuppe -G-	5,50

## Insalate / Salat

<b>21. Insalata verde</b> Marktfrischer Blattsalat	5,10
<b>22. Insalata fresca di stagione</b> Marktfrischer Saisonsalat	6,80
<b>24. Insalata fresca di stagione con tonno rio mare</b> Marktfrischer Saisonsalat mit italienischen „Rio mare“ Thunfisch -D-	9,90
<b>25. Insalata di Pomodori con Cipolle rosse</b> <b>e origano Siciliano</b> Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln und Origano aus Sizilien	6,70
<b>26. Insalata di Rucola, con scaglie</b> <b>di Parmiggiano e ciliegino</b> -G-C- Marktfrischer Rucolasalat mit Parmesanspännenn und Kirschtomaten	7,50

## Pasta asciutta

	€
33. Spaghetti carbonara, mit Speck, Ei, und Sahnesoße -A-C-G-2-4	9,80
37. Spaghetti frutti di mare, mit Meeresfrüchte in Tomatensugo -A-D-B-R-	12,80
39. Spaghetti olio aglio e peperoncini, mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl -A-C-G-	8,50
78. Spaghetti gambero e gamberetti mit Krabben, Crevetten, Paprika, Zwiebeln Knoblauch, frische Tomaten in Weißweinsauce -A-B-D-G-	14,90
79. Spaghetti alla nonna, mit Zucchini, Paprika, Kalbfleisch, Karotten, Kirschtomaten, in Weißweinsauce -A-C-G	14,20
41. Penne arrabiate, mit Knoblauch, Peperoncini, in Tomatensugo -A-C-G	9,00
46. Penne porcini, mit Steinpilze, Tomatensugo, Sahne -A-C-G-	11,80
47. Penne Chefin, mit Hackfleisch, Cognac, Tomaten-Sahnesoße -A-C-G-	9,80
50. Tortelloni al prosciutto, mit Schinken, in Sahnesoße -A-C-G-2-4	10,10
52. Tortelloni spinaci, mit Spinat, Speck, Sahnesoße -A-C-G-2-4	10,80
70. Lasagne al forno, mit Schinken Hackfleisch und Käse überbacken -A-C-G-2-4-	10,20
72. Penne al forno, mit Schinken, Hackfleisch und Käse überbacken -A-C-G-2-4-	9,50

## Pasta asciutta

	€
<b>58. Tagliatelle al salmone</b> , mit Lachs und Sahnesoße <small>-A-C-G-</small>	<b>13,10</b>
<b>74. Tagliatelle Chefin</b> , mit Steinpilze, Hackfleisch, Cognac, Sahne <small>-A-C-G-</small>	<b>12,10</b>
<b>81. Tagliatelle don Alfredo</b> , mit scharfer Salami, Steinpilze, Zwiebeln, an Mascarponesoße <small>-A-C-G-2-</small>	<b>14,20</b>
<b>62. Orecchiette Pugliesi</b> , mit frische Broccoli, Peperoncini, Sardellen, Knoblauch <small>-A-C-D-</small>	<b>12,80</b>
<b>82. Orecchiette con rucola</b> , mit San Daniele Schinken, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Kirschtomaten, grana padano, Rucola <small>-A-C-G-2-6-</small>	<b>13,20</b>
<b>60. Gnocchi freschi allo Chef</b> , frische Gnocchi mit Speck, Steinpilze, <small>A-G-C-2-4-</small> Kirschtomaten in Weisswein	<b>14,50</b>
<b>80. Gnocchi freschi burro Rucola e Grana</b> frische Gnocchi mit Butter, Salbei, Grana Padana <small>A-G-C</small>	<b>13,80</b>

**Kultur, Klima, Meer und Sonne  
spiegeln sich in der italienischen Küche.  
Die Kunst der Zubereitung ist eine  
echte Überraschung...  
Buon appetito!**

## Pizzeria

			€	
			groß	klein
85.	<b>Margherita</b>	Tomaten, Käse-A-G-	7,80	6,80
87.	<b>Milano</b>	Salami-A-G-2-4	8,70	7,70
88.	<b>Prosciutto</b>	Hinterschinken-A-G-2-4	8,70	7,70
89.	<b>Fernando</b>	Auberginen, Knoblauch -A-G-	9,50	8,50
90.	<b>4 Stagioni</b>	Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Paprika-A-G-2-4	9,70	8,70
91.	<b>Nino</b>	Scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch-A-G-2-4	9,80	8,80
92.	<b>Pescatore</b>	Meeresfrüchte -A-G-B-D-R-	11,20	10,20
93.	<b>Toto'</b>	Spinat, Speck, Knoblauch, Gorgonzola -A-G-M-N-2-4	9,80	8,80
94.	<b>Giuseppe</b>	Sardellen, Kapern, Oliven, Peperoncini -A-G-D-6	9,20	8,20
95.	<b>4 Formaggi</b>	Vier verschiedene Käsesorten -A-G-C-	10,20	9,20
96.	<b>Siciliana</b>	Tomatenstücke, Mozzarella, Basilikum-A-G-	9,80	8,80
97.	<b>Mista</b>	Hinterschinken, Champignons, Thunfisch, Salami-A-G-D-2-4	9,90	8,90
98.	<b>Parma,</b>	San Daniele Schinken, Rucola, Grana Padana stücke, -A-G-C-2	11,10	10,10
99.	<b>Alfredo speciale</b>	scharfe Salami, Oliven, Kapern, Sardellen, frische Tomaten, Mozzarella, Knoblauch-A-G-D-2-4-6	10,80	9,80
101.	<b>Bianca</b>	Mozzarella Kirschtomaten, Käse, Rucola-A-G-	10,10	9,10
102.	<b>Pizza pane</b>	Pizzabrot mit Tomatensoße Knoblauch Origano -A-	4,80	3,80
103.	<b>Ciabbattino</b>	Scharfe Salami, Spinat, Mozzarella -A-G-2-4	10,20	9,20
104.	<b>Donna Maria</b>	Mascarpone, Speck, Rucola -A-G-2-4	10,20	9,20
105.	<b>Vegetaria</b>	Champignon, gegrillte Auberginen, und Zucchini -A-	10,20	9,20
106.	<b>Bufala e ciliegino</b>	Büffelmozzarella und Kirschtomaten Rucola A-G-	11,80	10,80

**Für Unsere Gerichte verwenden wir Hinterschinken, frische Champignon und Qualität Zutaten!  
 Unsere Pizzen werden im Steinofen gebacken. Für jede Änderung berechnen wir Ihnen 1,20**

### Euro

**A= Weizenmehl**

**Große Pizza ca. 32 cm ø**

**Kleine Pizza ca. 26 cm ø**

## Specialità di carne / Fleischspezialitäten

		€
109. Costolette di agnello alla griglia	Lammkrone vom Grill	28,50
117. Bistecca di vitellina alla griglia	Kalbssteak vom Grill	24,90
111. Tagliata di Manzo su Letto di Rucola con crema Balsamico e Grana Padana	Rosa gebratenes, aufgeschnittenes Endrecôte auf einem Rucolabett mit Balsamicocrema und Grana Padana -G.C-	26,90
113. Piccata alla milanese	paniertes Kalbsfleisch auf Tomatenspaghetti A-G-C	23,90
116. Bistecca di Manzo ai porcini	Endrecôte mit Steinpilze in einer feinen Cremsoße	28,90
114. Spiedone di carne, manzo e vitello, con verdure Mediterranee	Großer Fleischspieß (Kalb und Rind) mit mediterranem Gemüse	35,90
112. Saltimbocca alla romana	Kalbsfleisch mit San Daniele Schinken, Salbei in Weissweinssoße	24,90

Diese Spezialitäten werden wahlweise mit: Risotto, Gemüse oder Nudeln -A- serviert.

**Extra Beilage 4,50**

## Specialita' di Pesce – Fischspezialitäten

124. Tentacoli di pulpo alla Siciliana	Oktopus Krake mit Knoblauch, Oliven, Kapern in Salsa Piccante Sizilienischer Art	33,50
125. Tentacoli di pulpo alla griglia	Oktotopus Krake vom Grill mit Salat	31,50
319. Pesce spada alla siciliana	Schwertfisch mit Oliven, Knoblauch, zwiebeln, Kapern in leichter Tomatensoße mit Salat	26,50
321. Pesce spada ai ferri	Schwertfisch vom Grill mit Salat	24,50