

### ...Vorspeisen

<b>Bruschetta</b> ,3 Brote mit Tomatenwürfeln in Olivenöl, Zwiebeln und Kräuter	5,80
<b>Crostoni di Mozzarella</b> , 3 Brote mit Mozzarella und Sardellenfilet überbacken	5,80
<b>Tris della Casa</b> (ab 2 Personen ) pro Person	9,50
Rinder Carpaccio, Vitello Tonnato und echter Büffemozzarella	
<b>Funghi Porcini in salsa di Basilico</b> , gebratene Steinpilze in Basilikum Öl	10,50
<b>Carpaccio di Manzo</b> , Rinder Carpaccio, Rucola und Parmigiano	11,50
<b>Vitello Tonnato</b> , Kalbsscheiben mit Thunfischcreme	11,50
<b>Cape sante al Zafferano</b> , Jacobsmuscheln in Prosecco – Safrancremesauce	13,50
<b>Insalata mista</b> mit Tomaten, Gurken, Karotten und Zwiebeln	5,80
<b>Insalata di Pomodoro</b> , Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Oregano und Basilikum	6,80
<b>Insalata „Chef“</b> , mit Schinken, Ei, Tomaten, Gurken, Karotten und Thunfisch	8,80
<b>Insalata di Rucola</b> , Rucola mit Cherry-Tomaten und Parmigiano	8,80
<b>Echter Büffelmozzarella</b> auf lauwarmen Tomaten - Kräutersauce	11,50
<b>Zuppa di Pesce</b> Fischsuppe	10,50
<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe	6,80
<b>Crema di pomodoro</b> Tomatencremesuppe	6,80

### ...Salate

<b>Insalata con bocconcini di Fegato</b> , gebratene Kalbsleberstücken auf Salat	15,50
<b>Insalata con bocconcini di Manzo</b> , gebratene Rinderfiletstücken auf Salat	15,50
<b>Insalata con Polpo e Scampi</b> , gebratener Oktopus und Scampis auf Salat	15,50
<b>Insalata con Porcini, Mozzarella di Bufala e Prosciutto Parma</b> , gebratenen Steinpilzen, Büffel Mozzarella und Parma Schinken auf Salat	15,50

Salate werden mit Oliven Öl und Balsamico - Dressing Serviert.

### ...Vorspeise

#### **Carpaccio vom Fisch**

<b>di pesce Spada</b> , vom rohem Schwertfisch	13,50
<b>di Tonno</b> , vom rohem Thunfisch	13,50
<b>di Rospo</b> , vom rohem Seeteufel	13,50
<b>di Salmone</b> , vom rohem Lachs	13,50
<b>di Polpo</b> , vom gekochtem Oktopus	13,50

Carpaccio wird mit einer Zitronenmarinade und Brot serviert

### ... Fischspezialitäten

<b>Orata alla griglia</b> , gegrillte Dorade	24,50
<b>Branzino alla griglia</b> , gegrillter Wolfsbarsch	24,50
<b>Sogliola alla griglia</b> , gegrillte Seezunge	32,00
<b>Seppioline alla griglia</b> zart gegrillte Tintenfische	21,50
<b>Gamberoni al Vino Bianco</b> Riesengarnelen mit Kräutern in einer Knoblauch -Weißweinsauce	23,50
<b>Trio di pesce alla griglia</b> Seeteufel, Schwertfisch und Thunfischsteak gegrillt	28,50
<b>Coda di Rospo al Pepe</b> Seeteufel in grüner Pfeffersauce unter einer Pizzateigkruste gebacken	32,00
<b>Orata alla Romana</b> Doradenfilet mit Parmaschinken in Butter und Salbei	24,50
<b>Tonno alla Pizzaiola</b> kurz gegrilltes Thunfischsteak mit einer würzigen Tomatensauce	28,50

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarin – Kartoffeln und Gemüse serviert.

### ...Nudelspezialitäten

<b>Unsere Nummer 1 „Spaghetti Scoglio“</b> mit Krustentieren und Muscheln in Cocktailtomaten Sauce	15,50
<b>Spaghetti Vongole</b> , mit Venusmuscheln in Weißweinsauce	13,50
<b>Spaghetti Amatriciana</b> , mit Zwiebeln, Speck in Tomatensauce	11,50
<b>Linguine „Mare e Mare“</b> , mit Seeteufel, Schwertfisch, Thunfisch in Tomatensauce	14,50
<b>Linguine al nero di Seppia</b> , mit Calamari streifen in schwarzer Tintenfischsauce	14,50
<b>Fettuccine con Salmone</b> , mit Lachsstücken in Cremesauce	14,50
<b>Fettuccine con Pescatrice</b> , mit Seeteufelstücken in Pfeffercremesauce	14,50
<b>Fettuccine con Gamberi al Zafferano</b> , mit Scampis in Safrancremesauce	14,50
<b>Fettuccine Chef</b> , mit Speck und Champignons in Tomatencremesauce	11,50
<b>Fettuccine Antonio</b> , mit gek. Schinken, Champignons in Cognac-Cremesauce	11,50

### ...Nudelspezialitäten Vegetarisch

<b>Fettuccine con Funghi Porcini</b> , mit Steinpilzen, Knoblauch in Cherry-Tomatensauce	14,50
<b>Cannelloni di Crespelle</b> , überbackene Cannelloni aus Crêpeteig, gefüllt mit Ricotta / Spinat in Champignon Tomatencremesauce	11,50
<b>Linguine al Pesto</b> , mit Basilikumsauce und Pinienkerne	11,50
<b>Penne con Rucola</b> , mit Tomaten, Rucola, Knoblauch (dezent scharf)	11,50
<b>Penne all 'arrabbiata</b> , mit Knoblauch, Chilischoten in Tomatensauce (scharf)	11,50
<b>Penne Primavera</b> , mit Auberginen, Paprika, Zucchini, Rucola in Tomatensauce	11,50
<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> , mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten	10,50

### ...Tagliatelle al Parmigiano



nur vom Herbst bis Frühling

Bandnudeln in einem originalen Parmesankäseleib geschwenkt	13,50
mit gehobelten schwarzen Trüffel	19,50

### Wasserbüffelsteak aus Italien (Kampanien)



### ...Vorspeisen

<b>Echter Büffelmozzarella</b> auf lauwarmen Tomaten - Kräutersauce	11,50
<b>Carpaccio di Bufalo</b> Büffel - Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmigiano	13,50

### ...Butterzartes Büffelsteak (ca.250g )

<b>Filetto di Bufalo alla griglia</b> , gegrilltes Büffelsteak	27,50
<b>Spezzatino di Bufalo alla Pizzaiola</b> , Büffelsteakstücke in einer würzigen Tomatensauce	27,50
<b>Filetto di Bufalo in Crosta</b> , Büffelsteak - Medaillons in Steinpilzcremesauce unter einer Pizzateigkruste gebacken	32,50

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarin – Kartoffeln und Gemüse serviert.

### ... Kalb

<b>Paillard</b> , gegrilltes Kalbschnitzel	18,00
<b>Scaloppina ai Funghi</b> , mit Champignon – Cremesauce	19,50
<b>Scaloppina Valdostana</b> , mit gek. Schinken und Käse überbacken in Tomatencreme	19,50
<b>Saltimbocca alla Romana</b> , mit Parmaschinken Butter und Salbei	19,50
<b>Scaloppina al Vino Bianco</b> , in Weißweinsauce	19,50
<b>Scaloppina al Limone</b> , in Zitronensauce	19,50

### ... Kalbsleber

<b>Fegato alla Veneziana</b> , Kalbsleberstreifen mit Zwiebeln und Weißwein	19,50
<b>Fegato con Burro e Salvia</b> , Kalbsleber am Stück mit Butter und Salbei	19,50
<b>Fegato Mela</b> , Kalbsleberstreifen mit Apfel und Zwiebeln in Marsalawein	19,50

### ...Argentisches Rumpsteak (ca.250g )

<b>Bistecca di Manzo alla griglia</b> , gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter	22,50
<b>Bistecca di Manzo alla Pizzaiola</b> , mit Oliven, Kapern, Oregano in würziger Tomatensauce	25,50
<b>Bistecca di Manzo con Cipolle</b> , mit gebraten Zwiebeln	25,50
<b>Bistecca di Manzo con Funghi</b> , mit Champignon in Cremesauce	25,50

### ...Argentinisches Rinderfilet (ca.250g)

<b>Filetto di Manzo alla griglia</b> , gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter	25,50
<b>Filetto di Manzo al Balsamico</b> , mit Balsamico-sauce	28,50
<b>Filetto di Manzo al Pepe verde</b> , mit grünem Pfeffer in Cremesauce	28,50
<b>Filetto di Manzo al Gorgonzola</b> , mit Gorgonzola-Cremesauce	28,50

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarin – Kartoffeln und Gemüse serviert.

### ...PIZZA

<b>Vegetaria</b> , mit Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse der Saison	11,50
<b>Peperoncino</b> , mit Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben, Peperoni Wurst, Kapern und scharfen Peperoncino	11,50
<b>Casa</b> , mit Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben, Parmaschinken Rucola und gehobeltem Parmesan	11,50
<b>Mare</b> , mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten	14,50
<b>Porcini</b> , mit Tomatensauce, Mozzarella, gebratene Steinpilze, Speck und gehobeltem Parmesan	13,50
<b>Contadina</b> , mit Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben, Gorgonzola, Sardellen, Peperoni Wurst, scharfen Peperoncino und Spiegelei	13,50

### ...Dessert

<b>Soufflé al Cioccolato</b> , Schokoladen Soufflé	6,50
<b>Cassata Siciliana</b> , Vanilleeis mit kandierten Früchten und Frucht Sauce	6,50
<b>Tartufo Nero oder Bianco</b> , Vanilleeis mit Kakaoeismantel / Kaffee'- Eis mit Vanilleeismantel	6,50
<b>Panna Cotta</b> , Sahnepudding mit Frucht Sauce	6,50
<b>Tiramisú</b> , Löffelbiskuits mit Mascarpone-Creme	7,50
<b>Dessert della Casa</b> (ab 2 Personen)	pro Person 8,50
Dessertvariationen aus Tartufo, Panna Cotta, Cassata siciliana und Tiramisú	
<b>Zabaione</b> (ab 2 Personen) Eierschaumcreme mit Marsala-Likör	pro Person 8,50

### ..Aperitiv

Prosecco	0,1l	4,40
Prosecco Spritz	0,1l	4,40
Martini Bianco	0,1l	4,40
Campari - Orange / Soda	0,1l	4,40
Bitterino /alkoholfrei	0,1l	4,40

### ...Alkoholfrei Getränke

San Pellegrino medium	0,25l / 0,7l	2,80/ 6,80
Acqua Panna stilles Wasser	0,25l / 0,7l	2,80/ 6,80
Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Spezi	0,2l / 0,4l	2,80/ 4,40
Orangensaft, Apfelsaft	0,2l	2,80
Bitter Lemon	0,2l	2,80
Karamalz	0,33l	2,80
Apfelsaftschorle	0,2l / 0,4l	2,80/ 4,40

### ...Biere

Bitburger	0,3l / 0,5l	3,00/ 4,50
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	3,00
Hefeweizen /Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,50
Radler	0,3l / 0,5l	3,00/ 4,50

### ...Kaffee

Espresso		2,30
Doppelter Espresso		3,80

### ...Grappa / Digestiv

Grappa „Nebbiolo di Barolo“	2 cl	verfeinert im Barrique Fass, sehr mild im Geschmack	6,80
Ramazotti	2 cl		4,50
Averna	2 cl		4,50
Limoncello	2 cl		4,50

### ...offene Weißweine 0,2l

<b>Gavi di Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G. aus Piemont</b>	5,80
100 % Cortese, mit Stroh gelber Farbe, einem harmonischem Geschmack nach Bittermandel	
<b>Scaia I.G.T aus dem Veneto</b>	5,80
70% Garganega & 30% Chardonnay, hat dank seines intensiven fruchtigen Bouquets ein lang andauernden Geschmack und Geruchsinne an Zusammensetzung von Zitrusfrüchten.	
<b>Cima Bianco I.G.T aus den Abruzzen</b>	5,80
70% Sauvignon & 30% Chardonnay, ein Bouquet nach Apfel, Aprikose und Pampelmuse	
<b>Grillo D.O.C aus Sizilien</b>	5,80
100% Grillo, mit funkelnder gelber Note, trocken und würzig, mineralisch im Abgang.	

### ...offener Rose 0,2l

<b>Rose' D.O. C aus dem Veneto</b>	5,80
33% Corvina 33% Rondinella 33% Molinara , Bouquet nach Pfirsichblüten, trocken und fruchtig.	

### ...offene Rotweine 0,2l

<b>Barbera d'Alba D.O.C aus Piemont</b>	5,80
100% Barbera, mit Duft nach reifer Frucht, trocken und voll im Geschmack, im Nachklang mit aromatische Holz Note und der typischen Frische eines Barbera.	
<b>Montepulciano D.O. C aus Abruzzen</b>	5,80
100% Montepulciano, mit elegantem Bouquet nach Pflaumen und Lakritze, ein Wein mit angenehmer trockener und samtiger Struktur.	
<b>Primitivo del Salento I.G.T aus Apulien</b>	5,80
100% Primitivo, mit intensiven roten und blauen Reflexen. Ein Bouquet nach Tabak und Brombeeraromen, trocken und geschmeidig, hinterlässt eine Spur von Waldbeeren.	
<b>Syrah I.G.P aus Sizilien</b>	5,80
100% Syrah, mit weichen und frischem Geschmack nach Kirschen und Waldfrüchten.	

Alle Weine sind auch als Flasche 0,75l erhältlich 22,00

alle Weine enthalten Sulfite



### ...Weißweine Flasche 0,75l

<b>Lugana D.O.C.G vom Gardasee</b>	27,00
aus 100% selektierten Trebbiano di Lugana Reben, Säurearmer, fruchtiger Geschmack.	
<b>Tumai Custoza D.O.C aus dem Veneto</b>	27,00
aus Riesling, Pinot Bianco, Cortese und Trebbiano Reben, fruchtig und trocken.	
<b>Vermentino D.O.C aus Sardinien</b>	26,00
100% Vermentino, trocken mit leichtem Duft von Melone, Banane und Bittermandeln.	
<b>Roero Arnais D.O.C.G aus dem Piemont</b>	27,00
aus 100 % Arnais, strohgelber Farbe mit grünen Reflexen, trocken mit optimaler Säure.	
<b>Pino Bianco D.O.C. aus dem Südtirol</b>	27,00
aus 100% Weißburgunder Reben, ein Bouquet von Apfel, Grapefruit, trocken und mineralische Akzente.	
<b>Verdicchio D.O. C aus den Abruzzen</b>	26,00
aus 100% Verdicchio, trockener Bouquet, zugleich samtiger Geschmack, erinnert an grüne Äpfel.	

### ...Rotweine Flasche 0,75l

<b>Montepulciano Riserva D.O.C aus den Abruzzen</b>	36,00
100% Montepulciano, Rubinrote Bouquet, Note von reifen Pflaumen und Lakritze.	
<b>Aglianico D.O.C aus Basilicata</b>	38,00
100% Aglianico , von intensive Aromen von Wald- und Steinfrüchten, Kräuter- und Röstaromen.	
<b>Ripasso D.O.C aus dem Veneto</b>	38,00
aus Corvina, Rondinella und Molinara, volles Bouquet nach roten Waldfrüchten und Sauerkirschen.	
<b>Rosso Brunetti I.G.T aus der Toskana</b>	44,00
aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon, sehr intensive Farbe, hohe Struktur und Körper.	
<b>Merlot D.O.C aus den Abruzzen</b>	36,00
aus 100% Merlot – Reben, dunkle rubinrote Farbe, sein Bouquet ist fruchtig und samtig, grasigen Noten.	
<b>Amarone della Valpolicella D.O.C aus dem Veneto</b>	75,00
aus Corvina, Rondinella, Croatina und Oseleta – Reben, rubinrote Farbe im Duft rote, reife Früchte, würziges Aroma, erinnert an Lakritze, schwarzen Pfeffer	

alle Weine enthalten Sulfite

Für weitere Wein Empfehlungen, steht Ihnen unser Service Team gerne zu Verfügung!

**Alle Preise in € und incl. MwSt.**