

# *Antipastí*

## *freddi e caldi*

### *kalte und warme Vorspeisen*

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 01. | <b>Zuppa di Pomodoro</b><br>Tomatensuppe  | <b>6,90 €</b>  |
| 02. | <b>Mozzarella di Bufala e Pomodori</b><br>Büffelmozzarella mit feinen Kirschtomaten, hausgemachtes Pesto aus Rucola und Basilikum | <b>11,90 €</b> |
| 03. | <b>Bruschetta</b><br>geröstetes Brot, Knoblauch, eingelegten Tomaten und frisches Basilikum                                       | <b>7,90 €</b>  |
| 04. | <b>Burrata</b><br>auf geschmorten Kirschtomaten mit Balsamico und frischem Basilikum  | <b>12,90 €</b> |
| 05. | <b>Antipasti Misto</b><br>gemischte Vorspeisenplatte  | <b>13,50 €</b> |
| 06. | <b>Parma e Melone</b><br>feiner italienischer Parmaschinken mit Honigmelone   | <b>12,50 €</b> |
| 07. | <b>Vitello Tonnato</b><br>dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce   | <b>13,50 €</b> |
| 08. | <b>Antipasti Speciale (für 2 Personen)</b><br>gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen   | <b>27,50 €</b> |

# *Insalata – Salat*

09. **Insalata Mista** **7,90 €**  
großer gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten und Kirschtomaten, Möhren, Gurken und rote Zwiebeln, dazu unser hausgemachtes Balsamicodressing
10. **Insalata Petti di Pollo** **13,90 €**  
Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Oliven, Grana Padano und Hähnchenbrust, dazu hausgemachtes Balsamicodressing
11. **Insalata Formaggio di Capra** **13,50 €**  
gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln und gegrillten Ziegenkäse, Preiselbeeren und Honig, dazu unser hausgemachtes Balsamicodressing
12. **Insalata Salmone** **14,90 €**  
gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln und gegrillte Lachsfiletstreifen, dazu unser hausgemachtes Balsamicodressing

## *Kinder-Ecke*

150. **Spaghetti Bolognese**<sup>14,A,A1</sup> **7,50 €**
151. **Penne mit Tomatensauce**<sup>A,A1</sup> **7,50 €**
152. **Schnitzel**<sup>A,A1,C,G</sup> **8,50 €**  
Hähnchenbrust mit Pommes frites und Mayonnaise<sup>1,6,7,C,J</sup> oder Ketchup

## *Beilagen*

160. **Pommes frites** **3,20 €**
161. **Kroketten**<sup>A,A1</sup> **3,20 €**

# Pasta - Nudeln

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 13. | <b>Spaghetti Carbonara</b><br>mit cremiger Sahnesauce, Speck, Ei, Grana Padano und frischer Petersilie                      | 13,50 € |
| 14. | <b>Spaghetti Frutti di Mare</b><br>mit Meeresfrüchten in pikanter Tomatensauce  | 15,50 € |
| 15. | <b>Spaghetti Amatriciana</b><br>mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce  | 13,50 € |
| 16. | <b>Spaghetti Aglio e Olio Gamberi</b><br>in Olivenöl mit Knoblauch geschwenkt, Chilli, mit frischer Petersilie und Garnelen | 19,20 € |
| 17. | <b>Spaghetti Pesto Verde</b><br>mit hausgemachtem Basilikumpesto und Grana Padano   | 12,50 € |
|     | <b>besonders lecker mit Hähnchenbrust</b>   | 13,90 € |
|     | <b>wir empfehlen dazu Garnelen</b>  | 19,50 € |
| 18. | <b>Ricotta-Spinat-Ravioli</b><br>mit Salbeisauce und Grana Padano   | 16,50 € |
| 19. | <b>Tagliatelle alle Verdura</b><br>Bandnudeln mit Gemüse der Saison in Tomatensauce   | 12,50 € |
| 20. | <b>Tagliatelle Funghi e Prosciutto</b><br>Bandnudeln mit Hinterschinken und Champignons in Sahnesauce                       | 13,50 € |
| 21. | <b>Tagliatelle al Salmone</b><br>Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Sektsauce   | 16,50 € |
| 22. | <b>Spaghetti Bolognese</b><br>mit Ragout aus Rinderhackfleisch, Grana Padano  | 13,50 € |
| 23. | <b>Penne Gorgonzola</b><br>Pasta in Gorgonzolasauce   | 13,90 € |
| 24. | <b>Penne all Arrabbiata</b><br>Pasta in pikanter Tomatensauce   | 12,50 € |
| 25. | <b>Penne al Forno</b><br>mit Hähnchenbruststreifen, Paprika in Tomatensauce, mit Käse überbacken                            | 16,50 € |
| 26. | <b>Penne Nonna Rosa</b><br>mit Rinderfiletstreifen und Champignons in Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken               | 19,50 € |
| 27. | <b>Lasagne Bolognese</b><br>hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken  | 14,50 € |

# Pizza

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 27. | <b>Pizza Margherita</b><br>Tomatensauce, frischer Basilikum und Käse  | <b>10,90 €</b> |
| 28. | <b>Pizza Salami</b><br>Tomatensauce, Käse und Salami  | <b>12,90 €</b> |
| 29. | <b>Pizza Funghi</b><br>Tomatensauce, Käse und frische Champignons   | <b>12,90 €</b> |
| 30. | <b>Pizza Hawaii</b><br>Tomatensauce, Käse, Hinterschinken und Ananas  | <b>13,50 €</b> |
| 31. | <b>Pizza Tonno</b><br>Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln  | <b>14,90 €</b> |
| 32. | <b>Pizza Verdura</b><br>Tomatensauce, Käse und frisches Gemüse  | <b>11,90 €</b> |
| 33. | <b>Pizza Vegana (vegan)</b><br>Körnermix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Zwiebeln, Oliven und Rucola | <b>12,90 €</b> |
| 34. | <b>Pizza Pompeii</b><br>mit Sauce Hollandaise, Hähnchenbrust, Broccoli und Käse                               | <b>15,50 €</b> |
| 36. | <b>Pizza Diavolo</b><br>Tomatensauce, pikante Salami, scharfe Peperoni, Paprika und Mozzarella                | <b>15,90 €</b> |
| 37. | <b>Pizza Parma e Rucola</b><br>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Grana Padano               | <b>15,90 €</b> |

# Carne - Fleisch

*Alle Gerichte werden mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln  
und Beilagesalat<sup>2,G,J</sup> serviert!*

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 120. | <b>Piarda Rucola</b><br>Hähnchenbrustscheiben vom Grill, serviert mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan <sup>2,G</sup>        | 17,50 € |
| 121. | <b>Petti di Pollo al Funghi</b><br>Hähnchenbrust in Champignon-Rahmsauce <sup>G</sup>  | 17,50 € |
| 122. | <b>Filetto di maiale Pepe Verde</b><br>Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce <sup>G</sup>                                      | 19,50 € |
| 123. | <b>Filetto di maiale Gorgonzola</b><br>Schweinefilet in Gorgonzolasauce <sup>G</sup>   | 20,50 € |
| 124. | <b>Filetto di maiale Cognac</b><br>Schweinefilet mit Rosmarin und Knoblauch in Cognac-Sahnesauce <sup>G</sup>                  | 20,50 € |
| 125. | <b>Saltimbocca alla Romana</b><br>Schweine-Medaillions mit Salbai und Parmaschinken in Weißweinsauce <sup>G</sup>              | 21,50 € |
| 126. | <b>Scaloppine Bolognese</b><br>Schweinemedallions mit Schinken und Käse in Tomaten-Sahnesauce                                  | 21,50 € |
| 127. | <b>Bistecca alla Griglia<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rumpsteak vom Grill   | 26,50 € |
| 128. | <b>Bistecca al Pepe Verde<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit grüner Pfeffersauce                        | 27,50 € |
| 129. | <b>Bistecca alla Gorgonzola<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rumpsteak vom Grill in Gorgonzolasauce <sup>G</sup>              | 28,50 € |
| 130. | <b>Bistecca con Funghi e Cipolle<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Zwiebeln und Champignons | 27,50 € |
| 131. | <b>Filetto di manzo alla Griglia<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rinderfilet vom Grill                                       | 28,50 € |
| 132. | <b>Filetto di manzo al Pepe Verde<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit grüner Pfeffersauce <sup>G</sup> | 29,50 € |
| 133. | <b>Filetto di manzo alla Gorgonzola<sup>G</sup></b><br>Argentinisches Rinderfilet vom Grill in Gorgonzolasauce <sup>G</sup>    | 31,50 € |

# *Pesce - Físch*

100. **Gambas Cognac** **26,50 €**  
Black Tiger Garnelen<sup>B</sup> in Cognac-Hummercremesauce<sup>G</sup>, dazu Salat<sup>2,G,J</sup>
101. **Gambas Siciliana** **26,50 €**  
Black Tiger Garnelen<sup>B</sup> mit Kapern, Oliven<sup>10</sup> und Knoblauch in pikanter Tomatensauce, dazu Salat<sup>2,G,J</sup>
102. **Gambas Aglio e Olio** **25,50 €**  
Black Tiger Garnelen<sup>B</sup> mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Salat<sup>2,G,J</sup>
103. **Gambas Griglia** **25,50 €**  
Black Tiger Garnelen<sup>B</sup> vom Grill, serviert auf Rucolasalat<sup>2,G,J</sup>
104. **Salmone ai Ferri** **24,90 €**  
frisches Lachssteak<sup>D</sup> vom Grill, serviert mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat<sup>2,G,J</sup>
105. **Salmone Nonna Rosa** **26,90 €**  
frischer Lachs<sup>D</sup> mit roten Pfeffer in Sahnesauce<sup>G</sup>, serviert mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat<sup>2,G,J</sup>
105. **Filetto di Salmone con Spinaci** **26,50 €**  
Lachsfilet<sup>D</sup> mit Spinat in Sahnesauce<sup>G</sup>, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salat<sup>2,G,J</sup>

# Getränke

## Wasser

0,25 l 0,75 l

San Pellegrino, con Gas 3,10 € 6,90 €

Acqua Panna, still 3,10 € 6,90 €

## Softdrinks

0,2 l 0,4 l

Coca Cola 2,90 € 4,90 €

Coca Cola Zero 2,90 € 4,90 €

Fanta 2,90 € 4,90 €

Sprite 2,90 € 4,90 €

Mezzo-Mix 2,90 € 4,90 €

## Schweppes

0,2 l

Dry Tonic Water 3,50 €

Wild Berry 3,50 €

Bitter Lemon 3,50 €

Ginger Ale 3,50 €

## Säfte & Schorle

0,2 l 0,4 l

Orangensaft 3,10 € 4,90 €

Apfelsaft 3,10 € 4,90 €

Maracujasaft 3,10 € 4,90 €

Rhabarbersaft 3,10 € 4,90 €

## Kaffee

Café crema 3,50 €

Espresso 2,70 €

Espresso, doppelt 3,90 €

Cappuccino 3,90 €

Milch-Kaffee 4,10 €

Latte Macchiato 4,50 €

## Tee

Ausgewählte Teesorten 3,90 €

Frischer Minztee 4,90 €

Heiße Zitrone mit frischem Ingwer 4,50 €

## Té Fredo - Eistee hausgemacht

erfrischender Eistee mit ganzen Himbeeren,  
Zitronenscheiben und einem Hauch  
Holunderflavour 4,90 €

## Limonata - Limonade hausgemacht

### Erdbeer Limette

leckere Limonata mit ganzen Erdbeeren und  
Limettenvierteln 5,50 €

### Himbeer Limette Minze

mit ganzen Himbeeren, Limettenvierteln und  
frischer Minze 5,50 €

### Mango Minze Orange

Limonata mit süßer Mango,  
frischen Minzblättern und  
Orangenscheiben 5,50 €

### Holunder Limette Minze

leckere Limonata mit Holundersirup,  
Limettenviertel und frischen  
Minzblättern 5,50 €

# Aperitivo - Aperitif

<b>Procecco Frizzante</b>	0,1 l	<b>4,90 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>		<b>6,90 €</b>
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis		
<b>Campari Spritz</b>		<b>6,90 €</b>
Campari, Prosecco, Soda, Orange, Eis		
<b>Campari Orange</b>		<b>7,20 €</b>
Campari, Orangensaft, Eis		
<b>Hugo</b>		<b>6,90 €</b>
Holunder, Prosecco, Soda, Minze, Eis		
<b>Lillet Wild Berry</b>		<b>6,90 €</b>
Lillet, Schweppes, Wild Berry, Eis		
<b>Royal Angel</b>		<b>7,50 €</b>
Likör 43, Rhabarbersaft, Prosecco, Eis		
<b>Martini Bianco</b>		<b>4,90 €</b>
<b>Martini Rosso</b>		<b>4,90 €</b>

# Dessert

170.	<b>Tiramisu</b> <sup>1,6,7,9,21,A,A1,C,G,J</sup>	<b>8,50 €</b>
171.	<b>Tartufo</b> <sup>C,G,J</sup>	<b>9,50 €</b>
172.	<b>Panna Cotta</b> <sup>C,G,J</sup>	<b>7,50 €</b>
173.	<b>Cassata</b> <sup>C,G,J</sup>	<b>9,50 €</b>
174.	<b>Gelato Al Caramel</b> <sup>C,G</sup>	<b>8,50 €</b>
Salted Karamelleis, Mascarponecreme und Karamellsauce		

# Spriti - Drinks

## Longdrinks

### Gin Tonic

Bombay Sapphire	4 cl	6,90 €
Hendricks Gin		8,50 €
Gin Sul		7,90 €

### Wodka Red Bull

Absolut	4 cl	7,90 €
Moskovskaya		6,90 €
Three Sixty		7,50 €

### Rum CdA

Bacardi	4 cl	7,50 €
Cuba Libre (Cola, Limette)		7,50 €
Havanna 3 Jahre		7,50 €
Havanna 7 Jahre		8,50 €

### Whisky

Jack Daniels	4 cl	5,90 €
Ballantine		4,90 €
Red Label		4,90 €
Black Label		6,50 €
Jameson		6,50 €
Tullamore		6,50 €

mit Cola zzgl. 2,00 €

## Biere

### Pils

	0,3 l	0,5 l
Radeberger Pils vom Faß	3,90 €	5,90 €
Alsterwasser	3,90 €	5,90 €
Schöfferhofer Weizen		6,50 €
Schöfferhofer Weizen, alkoholfrei		6,50 €

### Flaschenbier

	0,33 l
Pils, alkoholfrei	4,90 €
Peroni	4,90 €

## Spirituosen

	0,2 cl
Grappa	3,90 €
Grappa Nonino Chardonay	5,90 €
Grappa Nonino il Merlot	5,90 €
Grappa Sensea Moscato	5,50 €

### Kräuter

	0,2 cl	0,4 cl
Fernet Branca	3,90 €	
Averna		4,90 €
Ramazotti		4,90 €

### Licor - Likör

	0,2 cl
Baileys	4,20 €
Sambuca	3,90 €
Likör 43	4,20 €
Limoncello	3,50 €
Amaretto	3,50 €

# Weinkarte

## Weißwein

Pinot Grigio, Rocca Bastia	0,2 l	5,90 €
Custoza, Rocca Bastia		6,50 €
Inzolia Terre Siciliane		6,90 €
Weißweinschorle		5,50 €

## Weißwein, Flasche

Bianco Custoza, DOC I Gadi – Veneto	0,75 l	
Vollmundig, weicher Geschmack, leicht und lebhaft		25,50 €
Gavi di Gavi Bonfante		34,50 €
Trocken, minerhaltig, gelbliche Früchte		
Lugana DOC Bennati – Veneto		
Trebbiano di Lugana		
Trocken, mit schöner Struktur im Geruch		28,90 €
Weißburgunder Cantina Merano		
Blütenaromen von Rosen, Zitronenmelisse, frisch, weich und lang anhaltend		42,50 €

## Roséwein

Bardolino Chiaretto Rocca Bastia	0,2 l	5,90 €
Montepulciano Rosé Abuzzo		6,00 €

## Roséwein, Flasche

Ippolito Mabila Rosé Ciró	0,75 l	
Gaglioppo. Duftet zart nach Rosenblätter und Amarenakirschen, frisch, zart und anhaltend		26,50 €
Dante Rivetti Mavik Langhe Rosé		
Blumige Noten, typisch aus Nebbiolo		43,90 €

## Rotwein

Nero d'Avola, trocken	0,2 l	6,90 €
Montepulciano, Rocca Bastia		6,50 €
Chianti Trambusti		6,90 €
Lambrusco, Rocca Bastia		5,90 €

## Rotwein, Flasche

Lambrusco Feudo Italia	0,75 l	
Lieblich, aromatisch und saftiger Duft		24,90 €
Merlot I Gadi		24,50 €
Trocken, harmonisch, fruchtig und weich		
San Giovese Gran Sasso		26,90 €
Intensiv, fruchtig, würzig, Vanille		
Apassimento Tagaro – Apulien		
Feiner Duft nach Himbeeren und Veilchen, vollmundig und rund		26,50 €
Primitivo Cinquenoci Tagaro		
Pflaume, Johannisbeere, ausbalanciert und anhaltend		29,90 €
Chianti Classico RV Borgo Scopeto		
Intensiv, fein, Nuancen von Vanille und Kakao, samtige Tanninen, lang anhaltender Geschmack		44,50 €
Amarone della Valpolicella Bennati		
Wucht und Fülle der Extraklasse, warmes Buket, samtig, komplex und elegant		89,00 €

## Prosecco

Secco vom Fass	0,2 l	4,90 €
----------------	-------	--------

## Prosecco, Flasche

Prosecco Frizzante Conte Mangesa	0,75 l	
Fruchtiger Duft, frischer Perlage		25,00 €
Cremant de Limoux AOC Rosé		
12 Monate im Hefelager		37,00 €
Moet & Chandon Champagne		
12 Monate im Hefelager		84,50 €

## Zusatzstoffe

1. Farbstoffe 2. mit Konservierungsstoffen 3. mit Nitritpökelsalz 4. mit Phosphat 5. mit Geschmacksverstärker  
6. mit Antioxidationsmittel 7. mit Süßungsmittel 8. enthält eine Phenylalaninquelle 9. geschwefelt 10. geschwärzt  
11. enthält Koffein (für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen) 12. chininhaltig  
13. gentechnisch verändert 14. aus Fleischstücken zusammengefügt 15. taurinhaltig 16. mit Krebsflechimitat  
17. mit Säuerungsmittel 18. mit Stabilisatoren 19. geräuchert 20. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)  
21. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 22. gewachst

## Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

A. glutenhaltiges Getränk A1. enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) A2. enthält Roggen A3. enthält Gerste  
A4. enthält Hafer B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F. Sojabohnen und  
daraus gewonnene Erzeugnisse G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) H. Schalenfrüchte  
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse H1. enthält Mandeln H2. enthält Haselnüsse H3. enthält Walnüsse H4. enthält  
Cashewnüsse H5. enthält Pecannüsse H6. enthält Paranüsse H7. enthält Pistazien H8. enthält Macadamianüsse  
I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse K. Sesamsamen und daraus  
gewonnene Erzeugnisse L. Schwefeldioxid und Sulfite M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse N. Weichtiere  
und daraus gewonnene Erzeugnisse