

Antipasti e Salumi, Vorspeisen

Es bestätigt sich immer wieder, dass man bei einem größeren Mal ungern auf eine Vorspeise verzichtet. Ist es denn überhaupt denkbar, das jemand, in Erwartung seines Hauptgerichtes, vor ein paar Scheiben aromatischem Parmaschinken oder Muscheln in einer feinen Sauce zurückschreckt?

| | | |
|----|--|---------|
| 2 | Lumache Provinciale mit frischen Kräutern | 12,50 € |
| 3 | Antipasto Terra gemischte Aufschnitt mit Käse und Oliven | 18,00 € |
| 5 | Parmaschinken mit Melone | 13,50 € |
| 6 | Verdura Mista Gem. Vorspeise, gegrilltes und gedünstetes Gemüse | 12,50 € |
| 7 | Vitello tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce | 13,90 € |
| 9 | Carpaccio Rucola Parmigiano | 14,90 € |
| 10 | Antipasto S. Maria Carpaccio, Vitello tonnato, Caprese, Parmaschinken, Melone und Meeresfrüchten | 24,90 € |
| 11 | Caprese Büffel-Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum | 12,50 € |
| 12 | Insalata di Mare Meeresfrüchtesalat | 15,50 € |
| 13 | Gamberi Agila e olio e Rosmarino piccante | 18,50 € |

Zuppe Suppen

| | | |
|----|---|--------|
| 20 | Minestrone frische Gemüsesuppe | 8,50 € |
| 21 | Zuppa di Pomodoro frische Tomatensuppe | 7,50 € |
| 22 | Stracciatella Eierflockensuppe | 7,00 € |

Insalate Salate

| | | |
|----|---|---------|
| 30 | Insalata Verde Grüner Salat | 5,50 € |
| 31 | Insalata Mista gemischter Salat | 5,90 € |
| 32 | Insalata Pomodoro Tomatensalat | 6,50 € |
| 34 | Insalata Pomodoro e Tonno Tomaten mit Thunfisch | 7,90 € |
| 35 | Insalata Fagioli e Tonno Bohnen mit Thunfisch | 7,90 € |
| 36 | Insalata Mais e Tonno Maissalat mit Thunfisch | 7,00 € |
| 37 | Insalata Capricciosa Grüner Salat, Artischocken, Tomaten, Hinterschinken, Gurken, Mais, Thunfisch, Käse, Oliven, Eier und Zwiebeln | 12,00 € |
| 38 | Insalata Santa Maria wie insalata Capricciosa, Paprika, Salami und Ananas | 13,50 € |

Pizza

Sogar Völker fremder Kulturkreise kneten Teig aus den verschiedensten Mehlsorten auf einfachen Holzbrettern, Nudelbrettern oder poliertem Stein. Sie machen Pizze oder was sich der Mensch im Laufe der Jahrhunderte noch alles an Köstlichkeiten ausgedacht hat. Erfunden haben sie die Neapolitaner. Zu Recht konnte sie die ganze Welt erobern. Aber Vorsicht, Pizza und Pizza ist nicht das gleiche. Improvisierten Neuentdeckungen sollte man misstrauen. Wir halten uns an die traditionelle Zubereitung jeder Pizza mit Tomaten, Käse und Oregano.

| | | |
|----|---|-------|
| 40 | Margherita | 9,00 |
| 41 | Cipolla Zwiebeln | 9,50 |
| 42 | Napoli Sardellen | 9,80 |
| 43 | Peperoni Paprika | 9,50 |
| 44 | Bolognese Hackfleischsauce | 10,00 |
| 45 | Salami* | 10,00 |
| 46 | Prosciutto Hinterschinken** | 10,50 |
| 47 | Funghi Champignons | 10,30 |
| 48 | Tonno Thunfisch | 12,00 |
| 49 | Carciofini Artischocken | 9,90 |
| 50 | Calzone Hinterschinken** und Champignons | 11,50 |
| 51 | Spinaci Spinat und Knoblauch | 10,50 |
| 52 | Stagioni Hinterschinken**, Ei, Champignons und Paprika | 12,50 |
| 53 | Frutti di mare Meeresfrüchte und Knoblauch | 12,50 |
| 54 | Scampi Shrimps | 12,00 |
| 56 | Gorgonzola | 11,90 |
| 57 | Diavola Salami, Champignons, Paprika, Salami (scharf) | 11,90 |
| 58 | Willi Salami*, Champignons, Paprika und milde Peperoni | 12,50 |
| 59 | Heidi Salami*, Hinterschinken**, Champignons, Paprika, Knoblauch | 12,90 |
| 60 | Rustica Sardellen, Zwiebeln, Kapern und Oliven*** | 11,50 |
| 61 | Hawaii Hinterschinken** und Ananas | 11,50 |
| 62 | Caprese Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum | 11,00 |
| 63 | Vegetaria Frisches Gemüse | 13,00 |
| 64 | Primavera Spinat, Spiegelei und Mozzarella | 13,00 |
| 65 | Capriciosa Champignons, Hinterschinken** und Oliven*** | 12,00 |
| 66 | Parmaschinken Rucola Parmigiano | 13,50 |
| 67 | Quattro Formaggi mit 4 Käsesorten | 12,50 |

Kleine Pizza 1,00 weniger
Sonderwünsche 1,00 Aufschlag



* Konservierungsstoff, Farbstoff, Antioxidationsmittel
** Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff
*** geschwärzt

Paste asciutte Teigwaren

Pasta ist für den Italiener nicht einfach nur eine Nudel, sondern bedeutet traditionell das Einleiten der Mahlzeit. Durch die Vielfalt der italienischen Pastasorten sind dem Koch bei der Zubereitung keine Grenzen gesetzt, dabei ist es letzten Endes die persönliche Phantasie, die das geschmackliche und farbliche Spektrum der Zubereitung bestimmt.

Spaghetti

| | | |
|----|--|-------|
| 70 | Aglione Olio Knoblauch und Olivenöl | 9,50 |
| 71 | Napoli in Tomatensauce | 10,00 |
| 72 | Bologna in Hackfleischsauce (Rind) | 10,90 |
| 73 | Puttanesca Kapern, Sardellen, Oliven und Tomatensauce pikant | 11,70 |
| 74 | Funghi Champignons, Zwiebeln, Tomaten- und Sahnesauce | 10,90 |
| 75 | Pizzaiola Kapern, Oliven, Knoblauch, Tomatensauce und Oregano | 11,40 |
| 76 | Amatriciana Speck, Zwiebeln und Tomatensauce | 11,50 |
| 77 | Carbonara Eier, Hinterschinken**, Sahne und Parmesankäse | 10,90 |
| 79 | Tonno Thunfisch, Zwiebeln und Tomatensauce | 11,90 |
| 80 | Vongole Babymuscheln und Knoblauch | 15,00 |
| 81 | Frutti de Mare Meeresfrüchte, Knoblauch und Tomatensauce | 14,00 |
| 82 | Carbonara Italiana | 11,50 |

Rigatoni

| | | |
|----|---|-------|
| 90 | Napoli Tomatensauce | 10,00 |
| 91 | Bolognese Hackfleischsauce | 10,90 |
| 92 | Gratinati Hinterschinken**, Erbsen und Hackfleisch mit Sahnesauce überbacken | 12,50 |
| 93 | Tonno Thunfisch, Zwiebeln und Tomatensauce | 11,90 |
| 94 | Vigliacca Hinterschinken**, Bolognese- und Sahnesauce | 11,90 |
| 95 | Quattro Formaggi 4 Käsesorten | 12,50 |

Tortellini (Rind)

| | | |
|-----|--|-------|
| 100 | Napoli Tomatensauce | 10,50 |
| 101 | Bologna Hackfleischsauce (Rind) | 11,50 |
| 102 | Alla Panna Hinterschinken** und Sahnesauce | 10,70 |
| 103 | Casalinga Hinterschinken**, Erbsen, Tomaten- und Sahnesauce | 10,90 |
| 104 | Gratinati Hinterschinken**, Erbsen, Hackfleisch mit Sahnesauce überbacken | 12,90 |

Altre paste Andere Nudelsorten

| | | |
|-----|--|-------|
| 111 | Lasagne al Forno überbackener Nudelaufbau | 11,90 |
| 112 | Cannelloni al Forno gefüllte Nudelrollen überbacken | 12,90 |
| 113 | Lasagne di Verdure mit Gemüse und Käse überbacken | 13,50 |
| 114 | Lasagne al Salmone mit Spinat und Lachs | 13,90 |

Risotto Reisgerichte

| | | |
|-----|---|-------|
| 120 | Frutti di Mare mit Meeresfrüchten | 14,50 |
| 121 | Gamberetti e Funghi mit Schrimps und Champignons | 13,90 |
| 122 | Al Zafferano mit Safran | 12,90 |

Tagliatelle

| | | |
|-----|---|-------|
| 130 | Tagliatelle Napoli Tomatensauce | 10,50 |
| 131 | Tagliatelle Bolognese Hackfleischsauce | 11,50 |
| 132 | Tagliatelle Panna Hinterschinken**, Sahnesauce | 10,90 |
| 133 | Tagliatelle Casalinga Hinterschinken**, Erbsen, Tomaten- Sahnesauce | 11,20 |
| 134 | Tagliatelle Gratinati Hinterschinken**, Erbsen, Hackfleisch und Sahnesauce | 13,00 |
| 135 | Tagliatelle Salmone Lachs und Tomaten- Sahnesauce | 13,90 |

Wenn Sie besondere Wünsche haben, sprechen Sie mit uns!



Carni Fleischgerichte mit einer Tagesbeilage

Die kulinarischen Traditionen sind in Italien von Region zu Region sehr verschieden, in Mittelitalien dominieren Schaffleisch, Lamm und Zicklein sind besonders beliebt. Sie werden meist anlässlich religiöser Feiertage wie Ostern geschlachtet, in Süditalien und Sardinien werden aus Schaf und Schweinefleisch köstliche Gerichte zubereitet. Das Spanferkel, die berühmte Porchetta, ist besonders beliebt, in der Poebene und der Toskana, mit ihren üppigen Weideflächen, stößt man natürlich eher auf Rind- und Schweinefleischrezepte.

Carne di Manzo Rindfleisch

RUMPSTEAK

| | | |
|-----|---|-------|
| 140 | Ai Ferri vom Grill | 27,50 |
| 142 | Pizzaiola mit Kapern, Oliven, Knoblauch, Tomatensauce und Oregano | 30,50 |
| 143 | Alla Diavola mit Champignons, Paprika, Speck und Kapern | 31,50 |
| 144 | Ai Funghi mit Champignonsauce | 30,50 |
| 146 | Al Pepe mit grünem Pfeffer | 30,50 |

Carne di Vitello Kalbfleisch (Schnitzel)

| | | |
|-----|--|-------|
| 165 | Ai Ferri vom Grill | 19,50 |
| 166 | Al Vino bianco mit Weißweinsauce | 20,50 |
| 167 | Al Limone mit Zitronensauce | 20,50 |
| 168 | Al Marsala mit Marsalasaucе | 21,00 |
| 170 | Ai Funghi mit Champignon-Sauce | 21,50 |
| 171 | Saltinbocca alla Romana mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce | 26,00 |
| 172 | Milanese paniert | 21,90 |
| | Jede weitere Beilage | 3,50 |

Carne di Agnello

- | | | |
|-----|--|-------|
| 180 | Ai Ferri Lammkotelett vom Grill | 26,00 |
| 181 | Alla Provinciale Lammkotelett mit Kräutersauce | 27,00 |
| 182 | Al Vino rosso Lammkotelett in Rotweinsauce | 27,50 |

Buon Appetito!



Pesce Fischgerichte mit einer Tagesbeilage

Beinahe alle Regionen Italiens grenzen ans Meer, an ein Meer, das die Wiege der ältesten Kulturen war. So wird man schnell verstehen, dass die Fischgerichte, insbesondere auf der Insel Sardinien, zum Träger der gehobenen Esskultur wurden. Der Artenreichtum an Fischen brachte eine Fülle von Rezepturen hervor von denen Sie hier einige genießen sollten.

| | | |
|-----|---|-------|
| 190 | Calamari fritti Tintenfisch frittiert | 21,50 |
| 191 | Calamari alla griglia Tintenfisch vom Grill | 22,50 |
| 193 | Calamari Provinciale in Kräutersauce | 26,50 |
| 195 | Scampi alla griglia Garnelen vom Grill | 27,00 |
| 198 | Scampi Provinciale in Kräutersauce | 29,50 |
| 206 | Pesce di Spada ai Ferri Schwertfisch vom Grill | 27,50 |
| 210 | Lupo di Mare Wolfsbarsch gegrillt | 29,50 |
| 211 | Orata alla griglia Brasse gegrillt | 28,50 |
| 212 | Salmone al Vino bianco Lachs in Weißweinsauce | 26,50 |



Dessert

Nachspeisen

Was für eine schöne Zeit war das, in der Begriffe wie Figurprobleme und Diät noch Fremdwörter für uns waren! Heute stehen wir Süßigkeit zurückhaltend gegenüber. Wenn der Ober oder die Gastgeberin ein Dessert anbieten, denken wir sofort an die Zutaten, addieren die Kalorien und unterziehen sie einer kritischen Kontrolle.

Wollen wir wieder zu Kindern werden und den Nachtsch vom Küchenbuffet stibitzen ...?

Dessert

| | |
|------------------------|------|
| 227 Tiramisu | 7,00 |
| 228 Panne cotta | 6,50 |
| 229 Tartufo | 6,50 |
| 231 Toroncino | 7,50 |
| 232 Sorbetto al Limone | 6,50 |



Bevande Getränke

Aperetivi

| | |
|----------------------------------|------|
| 220 Martini | 4,50 |
| 221 Campari ⁴ Soda | 6,00 |
| 222 Campari ⁴ Orange | 7,50 |
| 223 Sherry | 4,90 |
| 224 Prosecco Glas | 5,50 |
| 225 Aperol ^{2,4} Spritz | 8,50 |
| 226 Bitterino | 2,50 |
| 227 Lillet Wild Berry | 8,50 |
| 228 Negroni | 7,90 |

Liköre 0,2 cl.

| | |
|--------------------------|------|
| 230 Cynar | 4,00 |
| 231 Fernet Branca | 4,00 |
| 232 Ramazzotti | 4,00 |
| 233 Amaro Averna | 4,00 |
| 234 Sambuca | 4,00 |
| 235 Amaretto | 3,50 |
| 236 Grappa | 4,00 |
| 237 Grappa "speziale" ab | 5,00 |
| 238 Vecchia Romagna | 4,00 |
| 239 Limoncello | 4,00 |

Heiße Getränke

| | |
|---|------|
| 240 Kaffee ¹ | 2,20 |
| 241 Espresso ¹ | 2,20 |
| 242 Cappuccino ¹ | 2,90 |
| 243 Tee ¹ | 2,00 |
| 244 Caffelatte ¹ Milchkaffee | 2,90 |

Alle Preisen sind inkl. Bedienung
und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Birra Biere

| | | |
|------------------------|-----------|------|
| 250 Gaffel Kölsch | 0,2 ltr. | 2,00 |
| 251 Pils | 0,33 ltr. | 3,50 |
| 252 Gaffel alkoholfrei | 0,33 ltr. | 3,50 |
| 253 Vita Malz | 0,2 ltr. | 2,00 |
| 254 Weizenbier | 0,5 ltr. | 4,20 |
| 255 Weizen Alkoholfrei | | 4,20 |
| 256 Gaffel Kölsch | 0,4 ltr. | 3,60 |
| 257 Gaffel Fassbrause | | 3,50 |

Alkoholfreie Getränke 0,2 ltr.

| | | |
|---|-----------|------|
| 260 Coca-Cola* | | 2,20 |
| 261 Fanta** | | 2,20 |
| 262 Sprite ^{3,5} | | 2,20 |
| 263 Mineralwasser | | 2,00 |
| 264 Apfelschorle ⁵ | | 2,20 |
| 265 Apfelsaft | | 2,70 |
| 266 Orangensaft | | 2,70 |
| 268 Tonic Water | | 2,70 |
| 269 Ginger Ale | | 2,70 |
| 270 Bitter Lemon ² | | 2,70 |
| 271 Coca-Cola*, Fanta**, Sprite ^{3,5} , Mineralwasser | 0,4 ltr. | 3,60 |
| 272 Apfelschorle ⁵ | 0,4 ltr. | 3,80 |
| 273 Mineralwasser Flasche | 0,7 ltr. | 6,50 |
| 274 Mineralwasser kleine Flasche | 0,25 ltr. | 2,90 |
| 275 Eistee | 0,33 ltr. | 3,90 |

Allergen-Dokumentationsblatt kann eingesehen werden.

*= Koffeinhaltig, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Farbstoff
**= mit Antioxidationsmittel, Farbstoff und Konservierungsstoff

1= Koffeinhaltig.

2= Chininhaltig

3= mit Antioxidationsmittel,

4= Farbstoff

5= Konservierungsstoff

Vini Weine

Die Griechen der Antike besiedelten lange Zeit Italien und nannten es "Oinotria", Land des Weines. Nirgendwo wird mehr Rebenblut erzeugt und in alle Welt vertrieben. Jede fünfte Flasche Wein, die in Deutschland getrunken wird, stammt aus Italien.

Auch die Sprache macht's: Soave oder Pinot grigio klingen verführerisch, nicht zuletzt schmecken Italiens Weine sehr angenehm und bereiten dem Gaumen wahre Freuden. Ein Glas ist wie Urlaub!!!

Bottiglie die Vini e Prosecco

Ein reichhaltiges Angebot an Fischenweine und Prosecco finden Sie in unserer Weinkarte!

Offene Weine

| | | |
|-----|--|-------|
| 281 | Glas Wein rot, weiß, rose und Lambrusco | 5,90 |
| 282 | 1/4 Liter | 6,50 |
| 283 | 1/2 Liter | 12,00 |
| 284 | 1/1 Liter | 21,00 |

Sardischer Landwein

| | | |
|-----|-----------|-------|
| 285 | 1/4 Liter | 6,90 |
| 286 | 1/2 Liter | 12,90 |
| 287 | 1/1 Liter | 23,00 |

