

# 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?

1	<b>Lumache Borgogna</b> Schnecken nach Borgogna-Art	9,50 €
2	<b>Lumache Provinciale</b> mit frischen Kräutern	11,50 €
3	<b>Antipasto Terra</b> gemischte Aufschnitt mit Käse und Oliven	18,00 €
5	<b>Parmaschinken mit Melone</b>	13,50 €
6	<b>Verdura Mista</b> Gem. Vorspeise, gegrilltes und gedünstetes Gemüse	12,50 €
7	<b>Vitello tonnato</b> Kalbfleisch mit Thunfischsauce	12,90 €
8	<b>Carpaccio</b> hauchdünnes, rohes Rinderfilet	13,00 €
9	<b>Carpaccio Rucola Parmigiano</b>	14,50 €
10	<b>Antipasto S. Maria</b> Carpaccio, Vitello tonnato, Caprese, Parmaschinken Melone und Meeresfrüchten	22,90 €
11	<b>Caprese</b> Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum	9,50 €
12	<b>Insalata di Mare</b> Meeresfrüchtesalat	14,00 €
13	<b>Gamberi Agila e olio e Rosmarino</b> piccante	15,50 €

## Zuppe Suppen

20	<b>Minestrone</b> frische Gemüsesuppe	7,50 €
21	<b>Zuppa di Pomodoro</b> frische Tomatensuppe	6,50 €
22	<b>Stracciatella</b> Eierflockensuppe	6,00 €

## Insalate Salate

30	<b>Insalata Verde</b> Grüner Salat	4,90 €
31	<b>Insalata Mista</b> gemischter Salat	5,50 €
32	<b>Insalata Pomodoro</b> Tomatensalat	5,90 €
34	<b>Insalata Pomodoro e Tonno</b> Tomaten mit Thunfisch	7,00 €
35	<b>Insalata Fagioli e Tonno</b> Bohnen mit Thunfisch	7,00 €
36	<b>Insalata Mais e Tonno</b> Maissalat mit Thunfisch	6,50 €
37	<b>Insalata Capricciosa</b> Grüner Salat, Artischocken, Tomaten, Hinterschinken, Gurken, Mais, Thunfisch, Käse, Oliven, Eier und Zwiebeln	11,00 €
38	<b>Insalata Santa Maria</b> wie insalata Capricciosa, Paprika, Salami und Ananas	12,50 €

# 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 Pizze ist nicht das gleiche. Improvisierten Neuentdeckungen sollte man misstrauen. Wir halten uns an die traditionelle Zubereitung jeder Pizza mit Tomaten, Käse und Oregano.

40	<b>Margherita</b>	7,90
41	<b>Cipolla</b> Zwiebeln	8,40
42	<b>Napoli</b> Sardellen	8,70
43	<b>Peperoni</b> Paprika	8,50
44	<b>Bolognese</b> Hackfleischsauce	9,20
45	<b>Salami*</b>	9,00
46	<b>Prosciutto</b> Hinterschinken**	9,50
47	<b>Funghi</b> Champignons	9,20
48	<b>Tonno</b> Thunfisch	10,90
49	<b>Carciofini</b> Artischocken	8,90
50	<b>Calzone</b> Hinterschinken** und Champignons	10,50
51	<b>Spinaci</b> Spinat und Knoblauch	9,70
52	<b>Stagioni</b> Hinterschinken**, Ei, Champignons und Paprika	11,00
53	<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte und Knoblauch	11,50
54	<b>Scampi</b> Shrimps	10,90
55	<b>Santa Maria</b> Überraschung!!!	12,50
56	<b>Gorgonzola</b>	10,90
57	<b>Diavola</b> Salami, Champignons, Paprika, Salami (scharf)	10,90
58	<b>Willi</b> Salami*, Champignons, Paprika und milde Peperoni	11,50
59	<b>Heidi</b> Salami*, Hinterschinken**, Champignons, Paprika, Knoblauch	11,80
60	<b>Rustica</b> Sardellen, Zwiebeln, Kapern und Oliven***	10,30
61	<b>Hawaii</b> Hinterschinken** und Ananas	10,50
62	<b>Caprese</b> Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum	9,90
63	<b>Vegetaria</b> Frisches Gemüse	11,90
64	<b>Primavera</b> Spinat, Spiegelei und Mozzarella	11,90
65	<b>Capriciosa</b> Champignons, Hinterschinken** und Oliven***	11,00
66	<b>Parmaschinken</b> Rucola Parmigiano	12,50
67	<b>Quattro Formaggi</b> mit 4 Käsesorten	11,50

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	<b>Aglione</b> Knoblauch und Olivenöl	8,50
71	<b>Napoli</b> in Tomatensauce	9,00
72	<b>Bologna</b> in Hackfleischsauce	9,90
73	<b>Puttanesca</b> Kapern, Sardellen, Oliven und Tomatensauce pikant	10,70
74	<b>Funghi</b> Champignons, Zwiebeln, Tomaten- und Sahnesauce	9,90
75	<b>Pizzaiola</b> Kapern, Oliven, Knoblauch, Tomatensauce und Oregano	10,40
76	<b>Amatriciana</b> Speck, Zwiebeln und Tomatensauce	10,50
77	<b>Carbonara</b> Eier, Hinterschinken**, Sahne und Parmesankäse	9,90
79	<b>Tonno</b> Thunfisch, Zwiebeln und Tomatensauce	10,90
80	<b>Vongole</b> Babymuscheln und Knoblauch	14,00
81	<b>Frutti de Mare</b> Meeresfrüchte, Knoblauch und Tomatensauce	13,00
82	<b>Carbonara Italiana</b>	10,50

## *Rigatoni*

90	<b>Napoli</b> Tomatensauce	9,00
91	<b>Bolognese</b> Hackfleischsauce	9,90
92	<b>Gratinati</b> Hinterschinken**, Erbsen und Hackfleisch mit Sahnesauce überbacken	11,50
93	<b>Tonno</b> Thunfisch, Zwiebeln und Tomatensauce	10,90
94	<b>Vigliacca</b> Hinterschinken**, Bolognese- und Sahnesauce	10,90
95	<b>Quattro Formaggi</b> 4 Käsesorten	11,50

## *Tortellini*

100	<b>Napoli</b> Tomatensauce	9,50
101	<b>Bologna</b> Hackfleischsauce	10,50
102	<b>Alla Panna</b> Hinterschinken** und Sahnesauce	9,70
103	<b>Casalunga</b> Hinterschinken**, Erbsen, Tomaten- und Sahnesauce	9,90
104	<b>Gratinati</b> Hinterschinken**, Erbsen, Hackfleisch mit Sahnesauce überbacken	11,90

## *Altre paste* Andere Nudelsorten

111	Lasagne al Forno überbackener Nudelaufbau	10,90
112	Cannelloni al Forno gefüllte Nudelrollen überbacken	11,90
113	Lasagne di Verdure mit Gemüse und Käse überbacken	12,50
114	Lasagne al Salmone mit Spinat und Lachs	12,90

## *Risotto* Reisgerichte

120	Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	13,50
121	Gamberetti e Funghi mit Schrimps und Champignons	12,90
122	Al Zafferano mit Safran	11,90

## *Tagliatelle*

130	Tagliatelle Napoli Tomatensauce	9,50
131	Tagliatelle Bolognese Hackfleischsauce	10,50
132	Tagliatelle Panna Hinterschinken*, Sahnesauce	9,90
133	Tagliatelle Casalinga Hinterschinken*, Erbsen, Tomaten- Sahnesauce	10,20
134	Tagliatelle Gratinati Hinterschinken*, Erbsen, Hackfleisch und Sahnesauce	12,00
135	Tagliatelle Salmone Lachs und Tomaten- Sahnesauce	12,90

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

Euro

140	<b>Ai Ferri vom Grill</b>	25,50
142	<b>Pizzaiola</b> mit Kapern, Oliven, Knoblauch, Tomatensauce und Oregano	28,50
143	<b>Alla Diavola</b> mit Champignons, Paprika, Speck und Kapern	29,00
144	<b>Ai Funghi</b> mit Champignonsauce	27,50
146	<b>Al Pepe</b> mit grünem Pfeffer	27,50

### Filet

155	<b>Alla Griglia</b> vom Grill	30,50
156	<b>Ai Funghi</b> mit Champignons	32,90
159	<b>Al Pepe verde</b> mit grüne Pfeffer	33,90
161	<b>Al Vino Rosso</b> in Rotweinsauce	33,90
162	<b>Al Gorgonzola</b> mit Gorgonzolasauce	34,50

## *Carne di Vitello* Kalbfleisch (Schnitzel)

165	<b>Ai Ferri</b> vom Grill	18,50
166	<b>Al Vino bianco</b> mit Weißweinsauce	19,00
167	<b>Al Limone</b> mit Zitronensauce	19,00
168	<b>Al Marsala</b> mit Marsalasauce	19,50
170	<b>Ai Funghi</b> mit Champignon-Sauce	20,50
171	<b>Saltinbocca alla Romana</b> mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce	24,50
172	<b>Milanese</b> paniert	18,90

# *Carne di Agnello*

180	<b>Ai Ferri</b> Lammkotelett vom Grill	24,50
181	<b>Alla Provinciale</b> Lammkotelett mit Kräutersauce	25,50
182	<b>Al Vino rosso</b> Lammkotelett in Rotweinsauce	26,00
184	<b>Cosciotto ai Ferri</b> Lammkeule ohne Knochen vom Grill	27,00
185	<b>Cosciotto alla Provinciale</b> Lammkeule ohne Knochen mit Kräutersauce	28,50
187	<b>Carne mista alla griglia</b> gemischte Fleischplatte vom Grill	30,50

*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	20,50
191	Calamari alla griglia	Tintenfisch vom Grill	21,50
193	Calamari Provinciale	in Kräutersauce	25,90
195	Scampi alla griglia	Garnelen vom Grill	26,50
198	Scampi Provinciale	in Kräutersauce	29,50
199	grigliata mista di pesce	versch. Fischarten gegrillt	33,00
201	Sogliola al Vino	Seezunge in Weißweinsauce	33,50
206	Pesce di Spada ai Ferri	Schwertfisch vom Grill	26,50
210	Lupo di Mare	Wolfsbarsch gegrillt	28,00
211	Orata alla griglia	Brasse gegrillt	27,00
212	Salmone al Vino bianco	Lachs in Weißweinsauce	26,50



# Formaggi e Dessert

## Käse und 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 Nachtisch vom Küchenbuffet stibitzen ...?

220 Formaggi misto gemischte Käseplatte 8,90

## 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 <sup>4</sup> Soda	6,00
222 Campari <sup>4</sup> Orange	7,50
223 Sherry	4,90
224 Prosecco Glas	5,50
225 Aperol <sup>2,4</sup> Spritz	8,50
226 Bitterino	2,50

## 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 <sup>1</sup>	2,20
241 Espresso <sup>1</sup>	2,20
242 Cappuccino <sup>1</sup>	2,90
243 Tee <sup>1</sup>	2,00
244 Caffelatte <sup>1</sup> 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 <sup>*</sup>		2,20
261 Fanta <sup>**</sup>		2,20
262 Sprite <sup>3,5</sup>		2,20
263 Mineralwasser		2,00
264 Apfelschorle <sup>5</sup>		2,20
265 Apfelsaft		2,70
266 Orangensaft		2,70
268 Tonic Water		2,70
269 Ginger Ale		2,70
270 Bitter Lemon <sup>2</sup>		2,70
271 Coca-Cola <sup>*</sup> , Fanta <sup>**</sup> , Sprite <sup>3,5</sup> , Mineralwasser	0,4 ltr.	3,60
272 Apfelschorle <sup>5</sup>	0,4 ltr.	3,80
273 Mineralwasser Flasche	0,7 ltr.	6,50
274 Mineralwasser kleine Flasche	0,25 ltr.	2,90

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	5,50
282	1/4 Liter	6,00
283	1/2 Liter	11,00
284	1/1 Liter	19,00

## Sardischer Landwein

285	1/4 Liter	6,50
286	1/2 Liter	12,00
287	1/1 Liter	21,00

