

> *Vorspeisen* <

Vitello tonnato – Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce	13,00 €
Frutti di mare – Meeresfrüchtesalat	13,00 €
Insalata di polpo – Oktopus Salat mit Fenchel und Sellerie	14,00 €
Tonno e fagioli – Thunfisch und weiße Bohnen	10,00 €
Caprese di bufala – Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	14,00 €
Mozzarellarolle mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	9,00 €
Caponata – auf sizilianische Art, marinierte Auberginen	12,00 €
Parmigiana di melanzane – italienischer Auberginenaufbau	10,00 €
Verdure marinate – Zucchini, Paprika, Auberginen, gegr. und mariniert	13,00 €
Salumi e formaggi misti - Wurst-und Käseaufschnitt	15,00 €
Antipasto Salumeria – Scampi, Frutti di Mare, Mozzarellarolle, marinierte Zucchini und Paprika	16,00 €
Antipasto Italia – Vitello tonnato, Mozzarellarolle, Scampi, Zwiebelchen und Fenchel in Balsamicoessig, Champignons	16,00 €
Carpaccio di manzo – Rinder-Carpaccio	14,00 €

*Am Tresen können sie alle Speisen
nach ihrem persönlichen Wunsch zusammenstellen lassen.*

> *Nudelgerichte* <

Penne al pomodoro – mit Tomatensauce und Basilikum	10,00 €
Penne all'arrabbiata – mit scharfer Tomatensauce	11,00 €
Spaghetti all'amatriciana – mit Speck und Zwiebeln	11,00 €
Rigatoni con salsiccia – mit italienischer Bratwurst in Tomatensauce	12,00 €
Lasagne alla Bolognese	12,00 €
Tagliatelle al ragù – mit Fleischragout	12,00 €
Tagliolini in salsa tartufata – mit Trüffelsauce	12,00 €
Tagliatelle ai porcini – mit Steinpilzsauce	12,00 €
Gnocchi al pesto – mit Basilikum-Pesto Sauce	12,00 €
Ravioli in salsa rosa – mit Ricotta und Spinatfüllung in Tomaten -Sahnesauce	12,00 €
Cannelloni ripieni – mit Ricotta und Spinatfüllung, Bechamel und Tomatensauce	12,00 €
Crespelle della nonna – mit Ricotta und Spinatfüllung, Bechamelsauce	12,00 €
Tagliolini con gamberetti e zucchini – mit Shrimps und Zucchini	12,00 €
Spaghetti ai frutti di mare – mit Meeresfrüchte	12,00 €

> *Fleisch* <

Saltimbocca alla romana	16,50 €
Schweinerücken mit Parma Schinken und Salbei in Weißweinsauce, dazu grüne Bohnen	
Piccata milanese	16,50 €
Schweineschnitzel mit Panade aus Parmesan und Ei, dazu gemischten Salat	
Polpette al sugo	15,00 €
Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree	
Salsiccia e friarielli	15,00 €
Gegrillte italienische Bratwürste mit Italienischen Rübstiel	
Petto di pollo in crosta di Speck	15,00 €
Hähnchenbrustfilet in Speckkruste und Weißweinsauce, dazu Ratatouille	
Costolette d'agnello all'abruzzese	20,00 €
Gegrillte Lammkoteletts mit Gewürzen und Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln	
Filetto d'agnello incamiciato	18,00 €
Gebratene Lammfilets in Speckmantel, dazu Spinat und gedünsteten Knoblauch	
Roastbeef in salsa di vino rosso	18,00 €
Roastbeef in Rotweinsauce, dazu grüne Bohnen	
Brasato di guancia di vitello	22,00 €
Kalbsbäckchen in Rotweinsauce, dazu Kartoffelpüree	

> *Fisch* <

Filetto di orata grigliato	16,00 €
Gegrillte Doradenfilet mit Rosmarinkartoffeln	
Coda di rospo agli aromi	18,00 €
Seeteufel gedünstet mit Knoblauch und Gewürze, auf Spinat	
Salmone grigliato	17,00 €
Gegrilltes Lachsfilet mit grünen Bohnen	
Gamberoni al vino bianco	16,00 €
Scampi in Weißweinsauce, 3 St.	
Gamberoni alla griglia	16,00 €
Gegrillte Scampi, 3 St.	
Polpo arrostito	22,00 €
Gegrillter Oktopus, dazu gemischter Salat	

> *Beilagen* <

Insalata mista – Tomaten, Rucola, Fenchel, Radicchio und Parmesan	6,00 €
Fenchel in Balsamessig	6,00 €
Möhren – gedünstet in Olivenöl und Petersilie	5,00 €
Peperoni in agrodolce – Paprika süß-sauer	6,00 €
Champignons – gedünstet in Olivenöl und Rosmarin	6,00 €
Funghi ripieni – Champignons Köpfe mit Kräuter-Knoblauchfüllung	8,00 €
Spinat – gedünstet mit Knoblauch	7,00 €
Grüne Bohnen – gedünstet mit Knoblauch	6,00 €
Friarielli – italienischer Wildbrokkoli mit Knoblauch und Chili	6,00 €
Rosmarin Kartoffeln	6,00 €
Kartoffelpüree	5,00 €
Ratatouille – Zucchini, Paprika und Auberginen in Tomatensauce	8,00 €
Verdure in padella – in der Pfanne gedünstetes italienisches Gemüse	8,00 €
Gemüsebouletten	3,00 €/St.

> *Desserts* <

Tiramisù	6,50 €
Panna cotta mit Waldbeerensauce	6,00 €
Cassata – Sizilianische Eistorte mit Amarena - Kirschen	6,00 €
Tartufo-Eis	5,00 €
Sorbetto al limone – Zitrone mit Zitroneneis gefüllt	5,00 €
Torta caprese – Schokoladen-Mandelkuchen	5,00 €
Torta al limone – Kuchen mit Zitronencreme und Baiser	5,00 €
Torta della nonna – Kuchen mit Vanillecreme und Pinienkerne	5,00 €
Profiteroles – Windbeutel in Schokoladenmousse mit Sahnefüllung	3,00 €/St.
Cannoli siciliani – kleine frittierte Teigrolle, gefüllt mit Ricotta-Creme	2,50 €/St.
Babà – fluffige Hefeküchlein mit Rum	2,50 €/St.

> *Wasser und Softgetränke* <

	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino	3,00 €	6,00 €
Acqua Panna	3,00 €	6,00 €
Aranciata ^{2, 3}	0,2 l	3,00 €
Limonata ^{2, 3}	0,2 l	3,00 €
Chinotto ^{1, 3, 10}	0,2 l	3,00 €
Eistee ^{1, 3}	0,2 l	3,00 €
Apfelschorle	0,2 l	4,00 €
Coca Cola ^{1, 3, 9}	0,2 l	3,00 €
Crodino ^{1, 10}	0,1 l	3,50 €
Sanbitter ^{1, 3}	0,1 l	3,50 €

> *Aperitifs und Longdrinks* <

Spritz (Aperol 5 cl, Prosecco 0,1 l, Wasser 3 cl) ¹	8,00 €
Veneziano (Select 5 cl, Prosecco 0,1 l, Wasser 3 cl) ¹	8,00 €
Campari Spritz (Campari 5 cl, Prosecco 0,1 l, Wasser 3 cl) ¹	8,00 €
Americano (Campari 3 cl, Martini Rosso 3 cl, Wasser 3 cl) ¹	7,00 €
Negroni (Campari 3 cl, Martini Rosso 3 cl, Gin 3 cl) ¹	10,00 €
Negroni sbagliato (Campari 3 cl, Martini Rosso 3 cl, Prosecco 3 cl) ¹	8,00 €
Bellini (Prosecco 0,1 l, Pfirsichsaft 5 cl)	8,00 €
Campari Soda ¹	0,1 l 4,00 €
Martini (Bianco, Rosso oder Dry) ¹	0,1 l 4,00 €
Weinschorle	0,2 l 5,50 €

> *Bier* <

Birra Moretti - italienisches Bier	0,33 l 3,50 €
Radeberger Pilsner	0,33 l 3,50 €
Erdinger Weißbier	0,50 l 5,00 €
Erdinger Weißbier Kristall	0,50 l 5,00 €
Clausthaler Alkoholfreies Bier	0,33 l 3,50 €
Erdinger Alkoholfreies Weißbier	0,50 l 5,00 €

> Caffetteria <

Espresso ⁹	2,50 €
Espresso doppio ⁹	5,00 €
Espresso Corretto ⁹	5,00 €
Caffè Americano ⁹	2,50 €
Cappuccino ⁹	3,50 €
Latte Macchiato ⁹	4,00 €
Ciocolata Calda	3,00 €
Tee	2,50 €

> Amari e Liquori <

	4 cl
Limoncello	4,00 €
Amaro Averna	4,00 €
Amaro Lucano	4,00 €
Amaro Montenegro	4,00 €
Ramazzotti	4,00 €
Vecchio Amaro del Capo	5,00 €
Braulio	5,00 €
Amaro Nonino	5,00 €
Cynar	4,00 €
Amaretto di Saronno	4,00 €
Fernet Branca/Branca menta	4,00 €
Sambuca Molinari	4,00 €

> Distillati <

	2 cl
Brandy Vecchia Romagna	4,00 €
Brandy Stravecchio	4,00 €
Grappa di Moscato - Marcato	4,00 €
Grappa Le Diciotto Lune - Marzadro	4,00 €
Grappa Artigianale - Nonino	5,00 €
Acquavite d'Uva Viva - Poli	5,00 €
Grappa La Centenara - Aquileia	6,00 €
Grappa riserva - Nardini	6,00 €