



## Herzlich willkommen und einen angenehmen Aufenthalt

Starten Sie Ihren Aufenthalt  
mit einem leckeren Aperitif

**Prosecco, 0,1 l**

5,50

**Sherry Dry, Medium, 5 cl**

3,50

**Aperol Spritz, 0,3 l**

7,60

**Aperol Spritz (Alkoholfrei), 0,3 l**

7,60

**Limoncello Spritz, 0,3 l**

7,60

**Martini Bianco, Dry, 5 cl**

4,00

**Campari Pur, Soda, Orange, 4 cl**

4,50

**Lillet Wild Berry, 0,3 l**

7,60

## Antipasti

mit frischen Pizzabrötchen

### 10 | Antipasti Misto

Gemischte Vorspeise aus gegrilltem Gemüse, Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Fetakäse, Tomate-Mozzarella und Parmaschinken-Melone

14,50

### 11 | Caprese

Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum auf Rucolasalat

12,50

### 12 | Scampi Aglio Olio

Gebratene Scampis in pikantem Knoblauchöl

11,50

### 14 | Carpaccio al Parmiggiano

Rohe Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesan

15,50

### 15 | Bruschetta

Frisches Knoblauchbrot mit Tomatenstücken, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl

9,50

## Suppa

### 17 | Zuppa di Pomodoro

Tomatensuppe

6,50

### 18 | Stracciatella Romana

Eierflockensuppe

6,50

# Insalata

mit frischen Pizzabrötchen und hausgemachtem Senfhonig Dressing

## **20 | Insalata Mista**

Grüner Salat der Saison, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven,  
gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen

9,50

## **21 | Insalata Gamberi**

Gebratene Scampis mit Grillgemüse auf gemischtem Salat

17,50

## **22 | Insalata Formaggio di capra**

Mit Honig karamellisiert Ziegenkäse auf gem. Salat und Honigmelone

15,50

## **24 | Insalata Capricciosa**

Gem. Salat, Thunfisch, gekochter Schinken, Mozzarellakäse und Artischocken

13,50

## **25 | Insalata Pollo**

Gegrillte Hähnchenbrustspieß mit Grillgemüse auf gemischtem Salat

18,50

## **26 | Insalata di contorno**

Kleiner gemischter Salat

5,50

## **27 | Panini**

8 Pizza-Brötchen mit Butter und Oliven

4,50

# Pizza

**Alle Pizzen mit Tomatensauce, Goudakäse und Oregano | ø 28 cm**

## **30 | Bianca Neve**

Frische Tomaten, Rucola und Parmesan

16,50

## **31 | Pugliese**

Sardellen, Kapern, Oliven und Zwiebeln

16,50

## **32 | Margherita**

Goudakäse

12,50

## **33 | Salami**

Mit Salami

14,50

## **34 | Funghi**

Frische Champignons

14,50

## **35 | Hawaii**

Schinken und Ananas

16,50

## **36 | Firenze**

Thunfisch und Zwiebeln

16,50

## **37 | Mista**

Schinken, Champignons, Thunfisch und Salami

17,50

**Auf Wunsch servieren wir die Pizza mit Zutaten Ihrer Wahl gegen 2,50 €  
Aufpreis je Zutat: Lachs, Scampi 5 €, Peperoni, Knoblauch je 0,50 €**

# Pizza

**Alle Pizzen mit Tomatensauce, Goudakäse und Oregano | ø 28 cm**

## **38 | Rucola**

Parmaschinken, Rucola und Parmesan

18,50

## **39 | Contadina**

Gegrilltes Gemüse, Aubergine, Zucchini, Paprika

17,50

## **40 | Salsiccia**

Pikante Salsiccia und Zwiebeln

17,50

## **41 | Daniela**

Spinat, Scampis und Knoblauch

18,50

## **42 | Pollo**

Hähnchenfiletstreifen, Zwiebeln und Champignons

17,50

## **43 | Valeria**

Spinat, frischer Lachs und Knoblauch

18,50

## **44 | Quattro Formaggi**

Mozzarella, Gorgonzola, Gouda und Parmesan

16,50

## **45 | Vegetaria**

Artischocken, Champignons, Spinat und Knoblauch

17,50

**Auf Wunsch servieren wir die Pizza mit Zutaten Ihrer Wahl gegen 2,50 €  
Aufpreis je Zutat: Lachs, Scampis 5 €, Peperoni, Knoblauch je 0,50 €**

**Frische hausgemachte Eiernudeln aus eigener Herstellung!**

**50 | Spaghetti Scampi**

Scampis, Zucchini und Knoblauchscheiben in Olivenöl garniert mit Rucola  
18,50

**51 | Spaghetti Puttanesca**

Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch in Tomatensauce mit Parmesan  
16,50

**52 | Spaghetti Carbonara**

Speck, Zwiebeln, Eigelb in Sahnesauce garniert mit Parmesan  
17,50

**53 | Spaghetti Ragù alla Bolognese**

Hausgemachte Bolognese vom Rind und Schwein garniert mit Parmesan  
15,50

**54 | Pappardelle Salsa di Nochi**

Hähnchenbrustfilet, Champignons und Zwiebeln in cremiger Walnuss-Sauce  
18,50

**55 | Pappardelle Gamberi**

Scampis, Zwiebeln und Knoblauch in Sahne-Hummersauce garniert mit Rucola  
18,50

**56 | Pappardelle Salmone**

Lachs, Zwiebeln, Knoblauch in Sahne-Hummersauce garniert mit Rucola  
18,50

**Frische hausgemachte Eiernudeln aus eigener Herstellung!**

**57 | Macaroni Arrabiata (pikant)**

Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni in Tomatensauce garniert mit Parmesan  
16,50

**58 | Spaghetti al Pesto**

Cremige hausgemachte Basilikumsauce garniert mit Parmesan  
17,50

**59 | Tortellini Panna (gefüllt mit Ricotta-Spinat)**

Schinken und Sahnesauce garniert mit Parmesan  
17,50

**60 | Tortellini Fiorentina (gefüllt mit Ricotta-Spinat)**

Spinat, Knoblauch und Zwiebeln in cremiger Sahnesauce  
17,50

**61 | Macaroni Quattro Formaggi**

Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella, Gouda in Sahnesauce überbacken  
17,50

**62 | Macaroni Al Forno**

Bolognese-Sahnesauce mit Schinken und Gouda überbacken  
17,50

**63 | Lasagne alla Bolognese**

Bolognese vom Rind und Schwein, Béchamel mit Gouda überbacken  
17,50

## Fleisch Spezialitäten

Mit Grillgemüse und kleinem Beilagensalat  
und eine der folgenden Kartoffelbeilagen ihrer Wahl:  
Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln | Pommes | Bratkartoffeln

### **71 | Saltimbocca alla Romana**

Kalbssteak aus der Kalbsoberschale dünn geklopft mit Parmaschinken  
und Salbei in Butter-Weißweinsauce

26,50

### **72 | Stinco d'agnello**

Geschmorte Lammhaxe im eigenen Sud

27,50

### **73 | Grigliata Mista**

Gemischter Grillteller aus mariniertem Hähnchenspieß,  
Schweinefilet und Rumpsteak

29,50

### **74 | Pollo alla Pizzaiola**

Hähnchenfiletspeiß vom Grill mit Kapern, Oliven in würziger Tomatensauce

19,50

### **75 | Bistecca di manzo**

Argent. Rumpsteak ca. 250g medium zubereitet vom Grill mit Kräuterbutter

29,50

### **76 | Medaglione di maiale**

Schweinefilet in Champignons-Pfefferrahmsauce

21,50

## Fisch Spezialitäten

Mit Grillgemüse und kleinem Beilagensalat  
und eine der folgenden Kartoffelbeilagen ihrer Wahl:  
Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln | Pommes | Bratkartoffeln

### **80 | Gamberoni (13/15)**

5 Stk. Garnelen mit Kopf und Schale vom Grill mit Aglio Olio u. frischen Kräutern  
26,50

### **81 | Salmone alla Griglia**

Frisches Lachsfilet vom Grill  
25,50

### **82 | Filetto di Orata**

Dorade Royal Filet auf der Haut gebraten mit Weißwein-Sauce  
25,50

### **84 | Filetto di Luccioperca**

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Hummer-Sauce  
25,50

## **Unser Catering-Service - Genuss für jeden Anlass**

**„Planen Sie eine Feier, ein Firmenevent  
oder eine Familienfeier?**

**Lassen Sie sich von unserem Catering verwöhnen!  
Wir bieten individuell abgestimmte Menüs, frisch  
zubereitet und direkt zu Ihnen geliefert.**

**Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!“**



## Unsere Weißwein-Empfehlung



### **GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN „CHAPEAU“ <sup>(a)</sup>**

MARKUS PFAFFMANN | PFALZ

**100 % Grauburgunder**

Er präsentiert sich klar, feinsaftig, belebend und frisch mit Aromen von Apfelschale mit grünem Blattwerk.

**Glas 0,2 l | € 6,90**

**Flasche 0,75 l | € 23,70**



### **PASSO ADAGIO CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGT <sup>(a)</sup>**

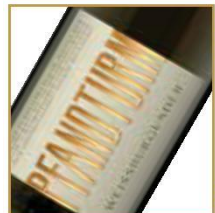
VELENOSI | ABRUZZEN

**100 % Chardonnay**

Sein klares Fruchtbouquet erinnert an Pfirsich, Ananas und Akazienblüten. Frisch und elegant.

**Glas 0,2 l | € 6,90**

**Flasche 0,75 l | € 23,70**



### **WEISSBURGUNDER „PFANDTURM“ <sup>(a)</sup>**

DR. KOEHLER | RHEINHESSEN

**100 % Weissburgunder**

Aromen von Apfel- und Aprikosentarte mit Vanille- und einer Lakritz-Note.

**Glas 0,2 l | € 6,90**

**Flasche 0,75 l | € 23,70**



### **PRESTIGE LUGANA DOC <sup>(a)</sup>**

CÀ MAIOL | LOMBARDEI

**100 % Trebbiano di Lugana**

Den Geschmack begleiten frische Säure, grüner Apfel, Mandarine und Zitronenthymian. Eine Spur von weißem Pfeffer markiert den Abgang.

**Glas 0,2 l | € 8,90**

**Flasche 0,75 l | € 29,90**

## Unsere Rosé-und Rotwein-Empfehlung



### ROSATO IGT TERRE SICILIANE <sup>(a)</sup>

FEUDI BRANCIFORTI DEI BORDONARO | SIZILIEN  
**Nero d'Avola, Merlot**

Intensives Bouquet von Brombeeren, Heidelbeeren und zart würzigen Noten. Am Gaumen zart und weich.

Glas 0,2 l € 6,90

Flasche 0,75 l € 23,70



### CENTURIO PRIMITIVO IGP PUGLIA <sup>(a)</sup>

CENTURIO MINOR | APULIEN

#### 100 % Primitivo

Tief dunkelrot mit violettfarbenen Reflexen, intensives Aroma mit Noten von Pflaumen und Kirschen, würzig mit einem Hauch von Rosmarin und Vanille.

Glas 0,2 l € 6,90

Flasche 0,75 l € 23,70



### PROPE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC <sup>(a)</sup>

VELENOSI | ABRUZZEN

#### 100 % Montepulciano

Sein komplexer Duft lässt Noten von Sauerkirschen und reifen Brombeeren erkennen. Dazu charakteristische Aromen von Kaffeepulver, Tabak und Lakritze.

Glas 0,2 l € 7,50

Flasche 0,75 l € 26



## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Zero	0,2 l Fl.	3,40
Sprite, Fanta, Mezzo Mix	0,2 l Fl.	3,40
Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l Fl.	3,40
Apfelschorle	0,25 l Fl.	3,40
S. Pellegrino Mineralwasser	0,25 l Fl.	3,40
S. Pellegrino Mineralwasser	0,75 l Fl.	7,00
Fass Brause (Zitrone)	0,33 l Fl.	3,70
Orangensaft	0,2 l	3,40
Apfelsaft	0,2 l	3,40
Traubensaft	0,3 l	3,20
Vio Schorle		
Rhabarber, Johannisbeere	0,25 l Fl.	3,90
Fuze Tea		
Pfirsich, Zitrone	0,25 l Fl.	3,90

### Bier

Gaffel Kölsch	0,2 l	2,20
Gaffel Kölsch	0,3 l	3,30
Alster, Radler, Schuss, Kölsch-Cola	0,2 l	2,20
Alster, Radler, Schuss, Kölsch-Cola	0,3 l	3,30
Gaffel (Alkoholfrei)	0,33 l Fl.	3,70
Jever fun (Alkoholfrei)	0,33 l Fl.	3,70
Malzbier	0,33 l Fl.	3,70
Pils (Krombacher)	0,33 l Fl.	3,70
Erdinger Weißbier (Hefe)	0,5 l Fl.	5,20
Erdinger (Alkoholfrei)	0,5 l Fl.	5,20

### Spirituosen

Grappa	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Limoncello	2 cl	3,50
Williams Christbirne	2 cl	3,50
Aquavit	2 cl	3,50
Ouzo	2 cl	3,50
Tequila	2 cl	3,50
Wodka	2 cl	3,50

### Warme Getränke

Kaffee, Espresso		3,50
Doppelter Espresso		4,90
Espresso Corretto		3,90
Espresso Macchiato		3,60
Cappuccino Originale		3,90
Cappuccino mit Sahne		3,90
Milchkaffee		4,30
Heißer Kakao mit Sahne		3,90
Latte Macchiato		4,60
Schwarzer Tee		2,50
Pfefferminz Tee		2,50
Kamillen Tee		2,50
Früchte Tee		2,50

### Cognac & Whiskey

Remy Martin	2 cl	5,50
Jack Daniels	2 cl	4,50
Whiskey Cola	4 cl	4,80
Gin Tonic	4 cl	6,50
Baileys	2 cl	4,20

### Magenbitter

Ramazzotti	4 cl	4,40
Averna	4 cl	4,40
Fernet Branca	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,00

### Apertif

Prosecco	0,1 l	5,50
Sherry Dry, Medium	5 cl	3,50
Martini Bianco, Dry	5 cl	4,00
Campari Pur	4 cl	4,00
Campari Soda, Orange	4 cl	5,00
Lillet Wild Berry	0,3 l	7,60
Aperol Spritz	0,3 l	7,60
Aperol Spritz (alkoholfrei)	0,3 l	7,60
Limoncello Spritz	0,3 l	7,60