

ANTIPASTI-VORSPEISEN

BRUSCHETTA CON POMODORI Brot geröstet mit Tomaten, Olivenöl & Basilikum	6 Euro
ANTIPASTO CAMPANO Tomaten & Büffelmozzarella auf Rucola, frischem Basilikum & Pesto *	10,5 Euro
ANTIPASTO DI VERDURE Zucchini, Auberginen, Brokkoli, Blumenkohl, Spinat, grüne Bohnen & gelbe Paprika *	11,5 Euro
INSALATA AI FRUTTI DI MARE Meeresfrüchtesalat, Sellerie & Cocktailtomaten *	11,5 Euro
ANTIPASTO MISTO DELLA CASA Rustikaler Vorspeisenteller mit Melone-Parmaschinken, Bruschetta, Tomaten Mozzarella, Rucola mit Parmesan, gegrilltem Gemüse, Vitello Tonnato, Oliven, Salami & Käse *	14,5 Euro
VITELLO TONNATO Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme garniert mit Kapern	11,5 Euro

* mit Knoblauch

INSALATE-SALATE

INSALATA MISTA PICCOLA 4,5 Euro

Kleiner gemischter Salat mit Rucola, Tomaten, Gurken, Mais & Zwiebeln

INSALATA MISTA 7 Euro

Gemischter Salat mit Rucola, Tomaten, Gurken, Mais & Zwiebeln

INSALATA DI POMODORO E CIPOLLA ROSSA (Vegen) 7,5 Euro

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Schwarzen Oliven & Basilikumblättern

INSALATA DEL PASTORE 8,5 Euro

Gemischter Salat, mit Rucola, Tomaten, Gurken, Mais, Schafskäse, Zwiebeln & grünen Oliven & Peperoni

INSALATA CAPRICCIOSA 8,5 Euro

Gemischter Salat, mit Rucola, Thunfisch, grünen Oliven, Tomaten, Gurken Mais & milde Peperoni

INSALATA CON GAMBERETTI 11,5 Euro

Gemischter Salat, mit Rucola, gebratene Garnelen, grünen Oliven, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln & milde Peperoni

INSALATA CON PETTO DI TACCHINO 11,5 Euro

Gemischter Salat, mit Rucola, gebratener Putenbrust, grünen Oliven, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln & milde Peperoni

Unsere Salate werden mit einen hausgemachten Dressing oder wahlweise mit Essig-Olivenöl zubereitet

PASTA-NUDELN

Für kleine Portionen Pasta ziehen wir je 1,00 € von dem normalen Verkaufspreis ab

Spaghetti Aglio, Olio, Rucola & Gamberetti mit Knoblauch, Olivenöl & Garnelen *	8,5 Euro
Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße (bestehend nur aus Rindfleisch)	8,5 Euro
Spaghetti Carbonara all'italiana mit Ei, Pfeffer & Speck (ohne Sahne)	9,5 Euro
Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchten in Tomatensoße *	10,5 Euro
Spaghetti ai Porcini (Vegan) mit Steinpilzen, Knoblauch und Olivenöl *	10,5 Euro
Spaghetti con Zucchini & Gamberetti mit Zucchini, Garnelen, Rucola, Pachino & Minze *	10,5 Euro
Paccheri allo Scoglio Paccheri Nudeln mit Garnelen, Meeresfrüchten, Venus- & Miesmuscheln, & frischen Tomaten *	13,5 Euro

* mit Knoblauch

Paccheri alla Norma	10,5 Euro
Paccheri-Nudeln in Tomaten-Basilico mit Auberginen & Ziegenkäse *	
Rigatoni all'arrabiata & Salami Calabrese	9 Euro
mit Tomatensauce, scharfer Salami & scharf *	
Rigatoni alla Carrettiera	9 Euro
mit Schinken & Erbsen in Tomaten-Sahnesoße	
Rigatoni Quattro Formaggi	9 Euro
mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße	
Rigatoni dello Chef	9,5 Euro
mit Spinat, Shrimps und Gorgonzola *	
Rigatoni Italia	9,5 Euro
mit Rucola, Mozzarella, Tomaten & gehobeltem Parmesan *	
Fettuccine Mare Monte	10,5 Euro
mit Shrimps und Champignons *	
Fettuccine con Verdure fresche	10,5 Euro
mit frischem Gemüse(Zucchini, Auberginen, Brokkoli, Blumenkohl, Spinat, grüne Bohnen & gelbe Paprika) *	

* mit Knoblauch

Fettuccine al Tonno mit Zwiebeln, Oliven, Kapern, Thunfisch & Oregano in Tomatensoße *	9,5 Euro
Fettuccine al Pesto & Gamberi mit Garnelen & Pesto *	10,5 Euro
Fettuccine Reale mit Shrimps, Lachs, Pachino in Pesto-Tomaten-Sahnesoße *	12,5 Euro
Fettuccine con Salsiccia & Porcini mit italienischer Bratwurst & Steinpilze in Tomatensoße *	10,5 Euro
Fettuccine con Gamberetti & Carciofi mit Artischocken & Garnelen in Tomatensoße *	10,5 Euro
Tortellini Prosciutto e Panna mit Schinken in Sahnesoße	8,5 Euro
Tortellini al Forno mit Bolognesesoße, Schinken, Pilzen & Erbsen *	9 Euro
Rigatoni al Forno mit Bolognesesoße, Schinken, Pilzen & Erbsen *	9 Euro
Lasagne al Forno Nudelplatten mit Schinken, Parmesan, Mozzarella in Bolognese-Bechamelssoße	9,5 Euro

*** mit Knoblauch**

PIZZA-PIZZEN

Unsere Steinofen-Pizzen sind mit Tomatensoße, Mozzarella & Oregano belegt
Für kleine Portionen Pizza ziehen wir je 1,00 € von dem normalen Verkaufspreis ab.

Pizza Margherita 7,5 Euro
mit Tomaten und Käse*

Pizza Prosciutto / Salami / Funghi 8 Euro
mit Schinken, oder Salami, oder mit frischen Champignons*

Pizza Prosciutto e Funghi 8,5 Euro
mit Schinken und Champignons *

Pizza Diavolo 8,5 Euro
mit Schinken und Peperoni, scharf*

Pizza Gorgonzola 8,5 Euro
mit Schinken und Gorgonzola*

Pizza Sicilia 8,5 Euro
mit Kapern und Sardellen*

Pizza Calzone 9 Euro
gefüllt mit Schinken, Salami & Pilzen*

*** mit Knoblauch**

Pizza Tonno Cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln*	9 Euro
Pizza Mare Monte mit Shrimps und Champignons*	9,5 Euro
Pizza Quattro Stagioni mit Schinken, Salami, Pilzen und Zwiebeln*	9,5 Euro
Pizza dello Chef mit Shrimps, Spinat und Gorgonzola*	9,5 Euro
Pizza Capricciosa mit Schinken, Pilzen, Artischockenherzen, Peperoni & grünen Oliven*	9,5 Euro
Pizza Vegetaria mit frischem Gemüse(Zucchini, Auberginen, Brokkoli, Blumenkohl, Spinat, grüne Bohnen & gelbe Paprika)*	10 Euro
Pizza Gamberetti e Broccoli mit Shrimps, Gorgonzola und Brokkoli*	11 Euro
Pizza Frutti di Mare mit Meeresfrüchten*	10,5 Euro

*** mit Knoblauch**

Pizza Venezia mit Rucola und gehobeltem Parmesan*	9 Euro
Pizza Parma mit Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan*	10 Euro
Pizza Campana mit Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan*	10 Euro
Pizza Rocco mit scharfer Salami, scharfe Peperoni, Büffelmozzarella, Tomaten & scharf	10 Euro
Pizza Bianca con Salsiccia & Patate Italienische Bratwurst, schwarze Oliven, Kartoffeln & Zwiebeln(ohne Tomatensoße)*	11,5 Euro
Pizza Gambas mit Garnelen, Basilikum-Pesto, Cocktailtomaten & Rucola*	13,5 Euro
Pizza con Amo' (ohne Tomatensoße) mit Auberginen, Taleggiokäse, Parmaschinken & Parmesankäse	13,5 Euro

*** mit Knoblauch**

CARNE-FLEISCH

PAILLARD Gegrilltes Kalbsschnitzel mit Gemüse	17,5 Euro
SCALOPPINA AL VINO BIANCO Kalbsfleisch in Weißweinsoße mit Kartoffeln	18,5 Euro
FEGATO ALLA VENEZIANA Kalbsleber in Weißweinsoße & Zwiebeln mit Kartoffeln	17,5 Euro
SCALOPPINA AL MARSALA & PEPE VERDE Kalbsfleisch in einer Marsalasoße & grünen Pfeffer mit Kartoffeln	18,5 Euro
BISTECCA ALLA GRIGLIA Roastbeef gegrillt, dazu Gemüse	18,5 Euro
TAGLIATA DI MANZO ALLA TOSCANA Gegrilltes zartes Roastbeef tranchiert, mit Rucola, gehobeltem Parmesan und reduziertem Balsamico dazu Rosmarinkartoffeln	20 Euro
FILETTO ALLA GRIGLIA Gegrilltes Rinderfilet mit Gemüse	21,5 Euro
FILETTO AL PEPE VERDE	24 Euro

Gegrilltes Rinderfilet in einer grünen Pfeffer-Cognacsoße mit Kartoffeln

PESCE-FISCH

CALAMARI ALLAGRIGLIA 16,5 Euro
Feines gegrilltes Calamarituben in Knoblauchöl auf frischem Gemüsebeet

CALAMARI ALLA MESSINESE 18,5 Euro
Calamarituben mit Erbsen in leicht scharfer Tomatensugo mit Kartoffeln

SALMONE ALLA GRIGLIA 18,5 Euro
Feines gegrilltes Lachsfilet auf frischem Gemüsebeet

SALMONE IN SALSA ROSA 20 Euro
Feines Lachsfilet in Tomaten-Sahne-Cognacsoße & Rosa Pfeffer dazu Kartoffeln

FILETTI DI ORATE AL LIMONE 18,5 Euro
Doradenfilet in Zitronensauce mit Kartoffeln

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 19 Euro
Riesengarnelen gegrillt auf frischem Gemüsebeet

DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA 20 Euro
Gegrillte Gamberoni & Calamarituben in Knoblauchöl mit frischem Gemüse

DOLCI-DESSERT

PANNA COTTA Panna Cotta mit 2 verschiedenen Soßen	5 Euro
TIRA.....MISU Zieh....mich...hoch...(übersetzt)	5 Euro
SEMIFREDDO AL CAFFE' Halbgefrorene Kaffeecreme mit einer Schicht kleiner Kakaobiskuitstücken bedeckt	5 Euro
TARTUFO BIANCO Halbgefrorene Kaffe-Zabaionecreme mit weißen Baiserstücken bedeckt	5 Euro
TARTUFO NERO Halbgefrorene Zabaione Schokocreme mit Kakao bedeckt	5 Euro
BABA' NAPOLETANO lauwarmer Hefekuchen mit Rumgeschmack auf Vanillesoße & Amarena-Kirschen	6 Euro
GELATO AL ROSMARINO Haugemachtes Rosmarineis mit Vanillesoße & Amarena-Kirschen	6 Euro

APERITIFS

Martini rosso/bianco (1)	5 cl	5 Euro
Aperol Soda/Orange (1)	5 cl	5 Euro
Campari (Soda/Orange 1)	5 cl	5 Euro
Aperol Spritz (1)	0,2 l	6,5 Euro
Limo Spritz (1)	0,2 l	6,5 Euro
Rama Spritz (1)	0,2 l	6,5 Euro
Hugo (1)	0,2 l	6,5 Euro
Prosecco	0,1 l	4 Euro
Prosecco Fl.	0,7 l	22,5 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino (medium oder still)	0,25 l	3 Euro
	0,5 l	4 Euro
	0,75 l	6 Euro
Cola(1,8), Fanta(1), Spezi(1,8), Sprite	0,33 l	2,5 Euro
	0,5 l	3,5 Euro
Cola Light(1,8) Cola Zero(1,8)	0,33 l	2,5 Euro
	0,5 l	3,5 Euro
Orangensaft	0,33 l	3 Euro
	0,5 l	5 Euro

SPEZIAL- MIX GETRÄNKE

Apfel-Johannisbeerschorle, Apfelsaft-schorle, Maracujasaftschorle, Zitronen Eistee, Holunderschorle,	0,33 l	2,5 Euro
--	--------	----------

0,5 l

3,5 Euro

BIERE

Export (Bergbier)

0,5 l

3,5 Euro

Export (Bergbier)

0,3 l

3 Euro

Pils (Bergbier)

0,3 l

3 Euro

Hefe-Weizen (Paulaner)

0,5 l

3,5 Euro

Hefe-Weizen (Paulaner)

0,3 l

3 Euro

Kristall-Weizen (Baisinger)

0,5 l

3,5 Euro

Dunkel s Hefe-Weizen

0,5 l

3,5 Euro

Alkoholfreies Hefe-Weizen (Baisinger)

0,5 l

3,5 Euro

Alkoholfreies Pils (Flensburg)

0,3 l

3 Euro

Radler (süß/sauer)

0,5 l

3,5 Euro

Radler (süß/sauer)

0,3 l

3 Euro

Cola-Weizen (1,8)

0,5 l

3,5 Euro

Nastro Azzurro (Ital. Bier)

0,3 l

3,5 Euro

OFFENE ROTWEINE D.O.C.

Lambrusco (Perlwein)	0,2 l	6,5 Euro
Montepulciano d' Abruzzo (trocken)	0,2 l	6,5 Euro
Negroamaro Primitivo Luna Argento (trocken)	0,2 l	6,5 Euro
Nero d' avola Il Mio (trocken)	0,2 l	6,5 Euro
Primitivo Doppio Passo (trocken, fruchtig)	0,2 l	6,5 Euro
Trollinger Heilbronner (trocken)	0,25 l	6,5 Euro

OFFENE WEIßWEINE D.O.C.

Chardonnay Il Mio (trocken)	0,2 l	6,5 Euro
Grillo Doppio Passo (fruchtig/trocken)	0,2 l	6,5 Euro
Lugana (trocken)	0,2 l	6,5 Euro
Beißer Rotenberg (fruchtig/trocken)	0,25 l	6,5 Euro

OFFENE ROSE'WEINE D.O.C.

Rosato Doppio Passo (fruchtig/trocken)	0,2 l	6,5 Euro
Rosato Il Mio (fruchtig/trocken)	0,2 l	6,5 Euro
Weißherbst Rotenberg (fruchtig/trocken)	0,2 l	6,5 Euro

WEINSCHORLE

Rot/Weiß/Rose`	0,2 l	3 Euro
Divers Weine	0,1 l	4 Euro

DEGESTIV

Grappa	0,2 cl	3,5 Euro
Sambuca	0,2 cl	3,5 Euro
Amaretto	0,2 cl	3,5 Euro
Averna	0,2 cl	3,5 Euro
Amaro del Capo	0,2 cl	3,5 Euro
Amaro Montenegro	0,2 cl	3,5 Euro
Ramazotti	0,2 cl	3,5 Euro
Limoncello	0,2 cl	3,5 Euro
Williams	0,2 cl	3,5 Euro
Marsala	0,2 cl	3,5 Euro
Kaffelikör	0,2 cl	3,5 Euro

WARME GETRÄNKE

Espresso (8)		3 Euro
Espresso Doppio (8)		3,5 Euro
Espresso Corretto (8)		4 Euro
Espresso Affogato mit Vanilleeis (8)		4 Euro
Cappuccino (8)		2,8 Euro
Latte Macchiato (8)		2,8 Euro
Tasse Kaffee (8)		2,5
Euro		

Tasse Tee (8)

2,5 Euro

Heiße Schokolade

2,5 Euro

Bioteaque Chingauer Tee Manufaktur (Versch. Sorten)

3,5 Euro

HERZTAL TÄ Kräuter- Rosen-Basilikum-Gurken, SCHWARZA BENI Schware-Earl Grey;

ARTMIS Olivenblatt-Guave-Ingwer, DETOQ Kräutermisch. Mit Marindistelsamen,

NETTE MANI Kräuter-Pfefferminze, SCHEENE LENI Früchte-Waldfrucht-Himbeer