

## Antipasti (Vorspeisen)

### Antipasto di prosciutto e salumi

Vorspeisenteller mit Schinken<sup>2</sup>, Salami<sup>2,4</sup>, eingelegtem Gemüse und Oliven<sup>3,6</sup>  
€ 10,90

### Vitello tonnato

Zarte Scheiben vom gesottenen Kalb mit würziger  
Thunfisch-Kapernsoße<sup>3</sup> überzogen  
€ 10,80

### Carpaccio di manzo

Rinderfilet, hauchdünn geschnitten und roh mariniert,  
mit gehobeltem Bleichsellerie und Parmesankäse  
€ 9,90

### Tris di bruschette

Drei geröstete Weißbrotscheiben, verschieden belegt:  
mit einem aromatisierten Mus aus Hühnerleber, Peperonata und  
- klassisch - Tomatenwürfel mit Pesto  
€ 5,90

### La caprese

Original Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum  
€ 7,50

## Insalate e Verdure (Salate und Gemüsegerichte)

### Parmigiana di melanzane

Gegrillte und überbackene Auberginen-, Tomaten- und Mozzarellascheiben

€ 9,80

### Polenta con radicchio

Polentascheiben mit gebratenem Radicchio und roten Zwiebeln überbacken  
(wahlweise mit Gorgonzola, Parmesan oder Mozzarella)

€ 9,80

### Insalata Giardinera

Bunter Salatteller mit marktfrischen Zutaten nach Saison

€ 7,60

dazu auf Wunsch:

marinierte, gebratene Streifen von der Hühnerbrust € 8,90

Lachswürfel in Zitronenöl € 9,40

### Kleiner Beilagensalat

€ 3,60

## Pasta e Risotti

(Nudel- und Reisgerichte)

### Tagliatelle al ragù

Die "echte" Bolognese: zerrupfter Schmorbraten in kräftigem Sugo  
mit breiten Bandnudeln

€ 10,90

### Gnocchi alla fiorentina

Hausgemachte florentinische Gnocchi (Ricotta, Spinat, Parmesan)  
mit Kirschtomaten in brauner Salzeibutter geschwenkt

€ 9,90

### Gnocchi di zucca

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit gerösteten Kürbiskernen

€ 9,90

### Linguine con salsiccia al finocchio

Linguinenudeln in Tomatensauce, mit Fenchelsamen aromatisierte  
italienische Bratwurststücke<sup>7,8</sup>

€ 11,90

## Tagliatelle al salmone

Breite Bandnudeln mit Lachswürfeln und etwas Pesto<sup>2</sup>  
in leichter Sahnesauce

€ 11,90

## Panzerotti

Hauchdünne Crêpes gefüllt mit gekochtem Schinken und Bergkäse,  
auf Tomatensoße im Ofen mit Mozzarella überbacken  
(Vorsicht! - hoher Suchtfaktor)

€ 11,90

## Cannelloni casalingha

hausgemachte Nudelrollen gefüllt mit  
geschmortem und gehacktem Rinder- und Schweinebraten und Prosciutto<sup>2</sup>

€ 10,90

## Risotto con asparagi

Reisgericht mit gebratenem Spargel

€ 10,90

## Carni

(Fleischgerichte)

### Bistecca di manzo al'Orazio

Gegrilltes Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße<sup>1,2</sup> wie bei Papa Orazio,  
Ofenkartoffeln  
€ 21,90

### Ossobucco alla milanese

Geschmorte Scheiben von der Kalbshaxe im Tomaten-Gemüsebett,  
Safranrisotto  
€ 16,80

### Saltimbocca alla romana

"Spring-in-den-Mund", Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken<sup>2</sup>  
gebraten, dazu Ofenkartoffeln  
€ 18,50

### Bracirole d'agnello

Mit Kräutern eingelegte und gegrillte Lammkotelettes, Rosmarinkartoffeln  
€ 19,50

## Petto d'anatra con risoni

Rosa gebratene Entenbrust auf einem Bett aus Kürbiswürfeln und  
Risoninudeln, Orangensauce

€ 16,90

## Coniglio al limone

Geschmortes Kaninchen in Zitronensoße, breite Bandnudeln

€ 17,90

## Pollo alla cacciatore

Zarte Teile von der Maispoularde mit Waldpilzen in würziger Tomaten-  
Weissweinsauce, Ofenkartoffeln

€ 12,90

Zu allen Fleischgerichten servieren wir frisches Gemüse nach Marktangebot  
oder wahlweise einen kleinen Salatteller

## Pesci

(Fischgerichte)

### Gamberoni alla griglia

Riesengarnelen vom Grill, pikant gewürzt  
großer Salatteller und Pizzabrot

€ 21,50

### Baccalà al bongustaio

Stockfisch mit Tomaten, Oliven und Kartoffeln im Ofen gegart

€ 18,90

### Grigliata dal mare

Wolfsbarschfilet, Riesengarnelen und Lachstranche gegrillt,  
dazu Aiolisauce und ein großer Salatteller

€ 19,90

### Polpete di tonno

Gebratene Thunfischbällchen<sup>1,2</sup> auf pikanter Tomatensauce,  
dazu gegrillte Polenta und Radicchiosalat in Kapern-Sardellendressing

€ 13,80

Wir bieten regelmäßig zusätzlichen frischen Fisch nach Marktangebot.  
Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter!

## Pizze

Margherita (Tomaten und Käse) € 6,40

Salami<sup>2,4</sup> € 6,90

Funghi (frische Champignons) € 6,90

## Speciale

(Salami<sup>2,4</sup>, frische Champignons, geröstete und eingelegte Paprika)  
€ 7,90

## Vegetaria

(geröstete Paprika, Zucchini, Auberginen und frische Champignons)  
€ 8,40

## Mare

(Meeresfrüchte, Knoblauch, Kapern und Oliven)<sup>2,3,6</sup>  
€ 9,40

## Tricolore

(Kirschtomaten, Pesto und hauchdünner Parmesankäse)  
€ 9,40

Selbstverständlich belegen wir Ihre Lieblingspizza nach Ihren Wünschen.  
Basis ist Pizza Margherita, die Preise der einzelnen Zutaten entnehmen Sie  
bitte der letzten Seite.



## Dolci

(Desserts)

### Granita di caffè

Gefrorener und geschabter süßer Espresso

€ 4,20

### Tiramisu di fragole

Der Klassiker mal anders: mit frischen Erdbeeren und Limoncello

€ 6,40

### Semifreddo di torrone

Parfait vom italienischen weissen Nougat mit Bitterschokoladestückchen,  
umlegt mit frischen Beeren

€ 6,90

### Scropino

Zitronensorbet, Prosecco und ein Spritzer Wodka zu einer  
cremigen Melange geblitzt

€ 5,90

## Aperitivi

Campari <sup>1</sup> (4 cl) Soda oder Orange		€ 4,50
Bitterino <sup>1</sup> (ohne Alkohol)	9,8 cl	€ 3,50
Bitterino <sup>1</sup> mit Weisswein	0,2l	€ 4,50
Aperol <sup>1</sup> Spritz	0,2l	€ 5,00

## Birre (Bier)

Bitburger Pils vom Fass	0,3l € 2,50	0,5l € 3,90
Bitburger Radler	0,3l € 2,50	0,5l € 3,90
Bitburger Alkoholfrei Flasche		0,33l € 2,70
Benediktiner Hefeweizen vom Fass		0,5l € 3,90
Benediktiner Weizen Alkoholfrei Flasche		0,5l € 3,90

## Vini

### Weissweine und Rosé

Pinot Grigio IGT trocken	0,2l	€ 3,90
Bianco di Custoza DOC trocken	0,2l	€ 3,60
Trebbiano d`Abruzzo DOC trocken	0,2l	€ 3,90
Rosato d`Abruzzo DOC (Rosé)	0,2l	€ 3,80
Orvieto IGT halbtrocken	0,2l	€ 3,80

### Rotweine

Barbera del Monferato DOC trocken	0,2l	€ 3,60
Nero d`Avola Sicilia IGP trocken	0,2l	€ 3,60

Confini Chianti DOCG trocken	0,2l	€ 4,20
Medici Lambrusco Emilia IGP lieblich	0,2l	€ 3,60
Primitivo di Salento IGP trocken	0,2l	€ 3,80
Weinschorle	0,2l	€ 2,90
Weinschorle	0,4l	€ 4,90
Piccolo Spumante	0,1l	€ 4,50

## Bibite analcoliche (Alkoholfreie Getränke)

Coca Cola light/zero <sup>1,9</sup>	0,2l	€ 2,20
Coca Cola light/zero <sup>1,9</sup>	0,4l	€ 3,90
Sinalco Orange/Zitrone <sup>1,3</sup>	0,2l	€ 2,20
Sinalco Orange/Zitrone <sup>1,3</sup>	0,4l	€ 3,90
Gerolsteiner Mineralwasser still/medium/classic	0,2l	€ 1,90
Gerolsteiner Mineralwasser still/medium/classic	0,7l	€ 4,50
Traubensaft	0,2l	€ 2,40
Apfelsaft	0,2l	€ 2,40
Vahinger Orangensaft	0,2l	€ 2,40
Vahinger Johannisbeersaft	0,2l	€ 2,40
Soft-Schorle	0,2l	€ 2,00
Soft-Schorle	0,4l	€ 3,60
Schweppes	0,2l	€ 2,40
Bitter Lemon/Tonic Water <sup>10</sup>		

## Digestivi

Grappa Mazetti	2 cl	€ 3,50
Cynar	2 cl	€ 3,00
Ramazotti/Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Averna	2 cl	€ 3,00
Dimple 12 years old Whisky	2 cl	€ 4,50
Limoncello al ghiaccio	2 cl	€ 3,50

## Caffè

Espresso		€ 2,20
Doppio Espresso		€ 4,00
Cappuccino		€ 2,50
Latte machiato		€ 2,70
Caffè corretto		€ 3,50
(Espresso mit einem Schuss Grappa 1 cl)		
Tè nero (Schwarzer Tee)		€ 2,20

# Weinkarte

## Weissweine

### "San Vito"

Roero Arneis DOCG 0,75l € 24,90

Roero Arneis ist unter Kennern die angesehenste Weißweinsorte aus dem Piemonte. Sein delikates Bouquet, der fruchtig, zartwürzige Geschmack mit dropsig frischem Schmelz auf der Zunge macht ihn unwiderstehlich.

### "Il Rocchin"

Gavi di Gavi DOCG 0,75l € 21,90

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Der Geschmack erinnert an vollreife Zitrusfrüchte, die man noch lange auf der Zunge verspürt. Dies wird von einer leichten und angenehmen, zarten Säure unterstrichen.

### La Marca Oro

Prosecco di Valdobbiadene

Spumante DOC 0,75l € 21,90

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger, unverwechselbarer Duft, an Birne und Apfel erinnernd. Anhaltende Struktur mit einem leicht lieblichen Nachgeschmack.

## Rotweine

### Villa Baglio

Barbera d'Asti DOC 0,75l € 15,90

Lebhaftes Rubinrot. In der Nase nimmt man deutlich rote Früchte, Würznoten und Veilchen wahr. Weich und zugänglich am Gaumen, mit den Barberatypischen, appetitanregenden Sauerkirchnoten.

### "La Sorte"

Valpolicella Classico Superiore DOC 0,75l € 23,40

Dunkles, volles Rubinrot. Komplexer Duft von roten Früchten, wenig und würzig. Am Gaumen harmonisch, voll und samtig, mit einem ausgeglichenen Verhältnis zwischen Tanninen und Säuregehalt.

### Azienda Agricola Ferrero

Rosso di Montalcino DOC 0,75l € 35,90

Lebendiger, einladender Duft nach frischem, rotem Obst. Saftige, klare aber zarte Sangiovesefrucht, welche zum nächsten Schluck verleitet. Langer charmanter Nachgeschmack. Äußerst sympathischer und zugänglicher "Semi-Brunello".

### "Vignetti di Jago"

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 0,75l € 64,00

Dichtes, kompaktes Granatrot. Die große Intensität von eingelegten Amarenakirschen und getrockneten Pflaumen harmoniert perfekt mit den weichen Tanninen und der zarten Note von Kaffee und Vanille.

Ca'Bianca Barolo DOCG 0,75l € 61,00

Granatrot mit eindeutigem Blaustich. Im intensiven Bouquet Wahrnehmungen von Vanille, Gewürznelken und sauberem Unterholz. Am Gaumen vollmundig und samtig. Im Finale Nachhall von Lakritz und reifen roten Früchten.

## Zutaten für Ihre Lieblingspizza

Salami <sup>2,4</sup>	€ 0,50
Peperoniwurst <sup>2,4</sup>	€ 0,50
Schinken <sup>2</sup>	€ 0,50
Finocchiona <sup>2,4</sup> (toskanische Fenchelsalami)	€ 1,00
Gegrillte Auberginen/Zucchini/Paprika	€ 0,50
Frische Champignons	€ 0,50
Thunfisch	€ 0,70
Oliven <sup>1,2</sup>	€ 0,50
Kapern <sup>2</sup>	€ 0,50
Artischocken <sup>2</sup>	€ 1,00
Zwiebeln	€ 0,20
Knoblauch	€ 0,20
Mozzarella	€ 0,70
Gorgonzola	€ 1,00
Spinat	€ 0,50
Meeresfrüchte <sup>2,3</sup>	€ 2,00
Grüne Peperoni	€ 0,50
Rote Peperoni (scharf)	€ 0,50
Kirschtomaten	€ 0,70
Parmaschinken <sup>2</sup>	€ 1,00
Schafskäse	€ 1,00
Sardellen	€ 0,50

Sie erhalten bei unseren Mitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen und Getränken.

## **Menue Ostermontag 2019**

Kleiner Salat von grünem und weißem Spargel in bunter  
Vinaigrette

Tagliolini mit Crevetten in Safran-Vermouthsauce

Lammrückenfilet in der Kräuterkruste,  
Rosmarinkartoffeln, Salat

... oder ...

Medaillons vom Seeteufel mit Aromaten gebraten auf  
buntem Linsengemüse, Salat

Leckereien aus der italienischen Dessertküche

Pro Person 42,--

Um Reservierung wird gebeten