

## Antipasti (Vorspeisen)

### Antipasto di prosciutto e salumi

Vorspeisenteller mit Schinken, Salami, eingelegtem Gemüse und Oliven  
€ 10,40

### Vitello tonnato

Zarte Scheiben vom gesottenen Kalb mit würziger  
Thunfisch-Kapernsoße überzogen  
€ 10,80

### Piccola insalata di pere, noci e parmigiano

Kleiner Salat mit Birnenspalten, Walnüssen und Parmesankäse  
€ 7,90

### 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 e spinacci al forno

Polentascheiben mit Spinat und Gorgonzola überbacken  
(wahlweise auch mit 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)

### Penne rigate Bolognese

Penne mit Hackfleisch-Tomatensoße

€ 7,90 (Kinderteller € 5,50)

### 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 Salbeibutter geschwenkt

€ 9,90

### Tagliolini alla boscaiola

Feine, grüne und weisse Bandnudeln mit Waldpilzen und Walnüssen

€ 11,90

## Tagliatelle al salmone

Breite Bandnudeln mit Lachswürfeln und etwas Pesto  
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 Rinderbraten und Prosciutto

€ 10,90

## Risotto con radicchio trevigiano

mit gegrilltem Radicchio

€ 8,90

## Carni

(Fleischgerichte)

### Bistecca di manzo al'Orazio

Gegrilltes Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße 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  
gebraten, dazu Ofenkartoffeln  
€ 18,50

### Bracirole d'agnello

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

## Spezzatino di cervo

Rehragout aus der Region in Chiantiwein mit Rosmarin gegart,  
breite Bandnudeln

€ 16,90

## Coniglio al limone

Geschmortes Kaninchen in Zitronensoße, breite Bandnudeln

€ 17,90

## Spiedini di salsiccia e filetto

Gegrillter Spieß mit pikanter italienischer Bratwurst, Schweinefilet und  
Speck, dazu Rosmarinkartoffeln

€ 16,90

## 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

### Calamari in umido con piselli

Tintenfische mit Erbsen in Tomatensoße gegart,  
dazu breite Bandnudeln und Blattsalate  
€ 13,90

### Grigliata dal mare

Wolfsbarschfilet, Riesengarnelen und Lachstranche gegrillt,  
dazu Aiolisauce und ein großer Salatteller  
€ 19,90

### Polpete di tonno

Gebratene Thunfischbällchen 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 € 6,90

Funghi (frische Champignons) € 6,90

## Speciale

(Salami, frische Champignons, geröstete und eingelegte Paprika)

€ 7,90

## Vegetaria

(geröstete Paprika, Zucchini, Auberginen und frische Champignons)

€ 8,40

## Mare

(Meeresfrüchte, Knoblauch, Kapern und Oliven)

€ 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

### Williams Christ Tiramisu

Der Klassiker mal anders: mit eingelegten Williams Christ Birnen  
und Birnenbrand

€ 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 (4 cl) Soda oder Orange		€ 4,50
Bitterino (ohne Alkohol)	9,8 cl	€ 3,50
Bitterino mit Weisswein	0,2l	€ 4,50
Aperol 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
Lugana DOC trocken	0,2l	€ 4,20
Rosato del Veneto DOC (Rosé)	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
Weinschorle	0,2l	€ 2,90
Weinschorle	0,4l	€ 4,90
Piccolo Spumante	0,1l	€ 4,50

### Bibite analcoliche (Alkoholfreie Getränke)

Coca Cola light/zero	0,2l	€ 2,20
Coca Cola light/zero	0,4l	€ 3,90
Sinalco Orange/Zitrone	0,2l	€ 2,20
Sinalco Orange/Zitrone	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
Saft-Schorle	0,2l	€ 2,00
Saft-Schorle	0,4l	€ 3,60
Schweppes Bitter Lemon/Tonic Water	0,2l	€ 2,40
Kandi Malzbier	0,33l	€ 2,80

## Digestivi

Grappa Mazini	2 cl	€ 3,50
Amaro Mottarone	2 cl	€ 4,20
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
Heidelbeerlikör, F.L. Bappert, Assenheim	2 cl	€ 5,50
Johannisbeerlikör, F.L. Bappert, Assenheim	2 cl	€ 5,50
...als ob dir ein Englein auf die Zunge ...		

## 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	€ 0,50
Peperoniwurst	€ 0,50
Schinken	€ 0,50
Finocchiona (toskanische Fenchelsalami)	€ 1,00
Gegrillte Auberginen/Zucchini/Paprika	€ 0,50
Frische Champignons	€ 0,50
Thunfisch	€ 0,70
Oliven	€ 0,50
Kapern	€ 0,50
Artischocken	€ 1,00
Zwiebeln	€ 0,20
Knoblauch	€ 0,20
Mozzarella	€ 0,70
Gorgonzola	€ 1,00
Spinat	€ 0,50
Meeresfrüchte	€ 2,00
Grüne Peperoni	€ 0,50
Rote Peperoni (scharf)	€ 0,50
Kirschtomaten	€ 0,70
Parmaschinken	€ 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.