



## 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>  
€ 11,90

### Vitello tonnato

Zarte Scheiben vom gesottenen Kalb mit würziger  
Thunfisch-Kapernsoße<sup>3,c</sup> überzogen  
€ 11,90

### Tris di bruschette

Drei geröstete Weißbrot-scheiben, verschieden belegt:  
mit aromatisiertem Ricottakäse, Peperonata und  
- klassisch - Tomatenwürfeln mit Pesto<sup>2,h</sup>  
€ 6,50

### La caprese

Original Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum  
€ 8,90

## Insalate e Verdure (Salate und Gemüsegerichte)

### Parmigiana di melanzane

Gegrillte und überbackene Auberginen-, Tomaten- und Mozzarellascheiben  
€ 10,00

### Insalata Giardinera

Bunter Salatteller mit marktfrischen Zutaten nach Saison  
€ 9,60

dazu auf Wunsch:

marinierte, gebratene Streifen von der Hühnerbrust € 11,70

Lachswürfel in Zitronenöl € 12,60

### Kleiner Beilagensalat

€ 3,80

## Pasta e Risotti

(Nudel- und Reisgerichte)

### Tagliatelle al ragù

Die "echte" Bolognese: zerrupfter Schmorbraten in kräftigem Sugo<sup>i</sup>  
mit breiten Bandnudeln

€ 11,90

### Gnocchi alla fiorentina

Hausgemachte florentinische Gnocchi (Ricotta, Spinat, Parmesan)  
mit Kirschtomaten in brauner Salbeibutter geschwenkt<sup>a,g</sup>

€ 11,80

### Tagliatelle al salmone

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

€ 12,90

### Panzerotti

Hauchdünne Crêpes gefüllt mit gekochtem Schinken<sup>2</sup> und Bergkäse,  
auf Tomatensoße im Ofen mit Mozzarella überbacken<sup>a,c,g</sup>

(Vorsicht! - hoher Suchtfaktor)

€ 12,90

### Risotto alla trevigiana

mit gegrilltem Radicchio und roten Zwiebeln

€ 11,90

# Carni

(Fleischgerichte)

## Bistecca di manzo al'Orazio

Gegrilltes Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße<sup>1,2</sup> wie bei Papa Orazio,  
Ofenkartoffeln  
€ 22,90

## Ossobucco alla milanese

Geschmorte Scheiben von der Kalbshaxe im Tomaten-Gemüsebett,  
Safranrisotto  
€ 17,90

## Saltimbocca alla romana

"Spring-in-den-Mund", Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken<sup>2</sup>  
gebraten, dazu Ofenkartoffeln  
€ 18,90

## Coniglio alla livornese

Geschmortes Kaninchen, zubereitet mit Oliven, roten Zwiebeln  
und Tomaten, breite Bandnudeln  
€ 17,90

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

# Pesci

(Fischgerichte)

## Baccalà al bongustaio

Stockfisch mit Tomaten, Oliven und Kartoffeln im Ofen gegart  
€ 19,90

## Grigliata dal mare

Wolfsbarschfilet, Riesengarnelen, Garnelenspieß und Lachstranche gegrillt,  
dazu Pizzabrot und ein großer Salatteller  
€ 21,90

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

## Pizze

Margherita (Tomaten und Käse) € 7,40

Salami<sup>2,4</sup> € 8,00

Funghi (frische Champignons) € 8,00

## Speciale

(Salami<sup>2,4</sup>, frische Champignons, geröstete und eingelegte Paprika)  
€ 9,00

## Vegetaria

(geröstete Paprika, Zucchini, Auberginen und frische Champignons)  
€ 9,50

## Mare

(Meeresfrüchte, Knoblauch, Kapern und Oliven)<sup>2,3,6</sup>  
€ 10,50

## Tricolore

(Kirschtomaten, Pesto<sup>2,h</sup> und hauchdünner Parmesankäse)  
€ 9,90

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

€ 4,50

### Semifreddo di torrone

Parfait vom italienischen weissen Nougat mit Bitterschokoladestückchen,  
umlegt mit frischen Beeren<sup>c,g,h1, h7</sup>

€ 6,90

### Scroppino

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

€ 6,50

### Panna cotta

Hausgemachtes Sahnetörtchen mit Erdbeer-Basilikumsauce<sup>g</sup>

€ 6,50

## 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	€ 6,50

## Birre (Bier)

Bitburger Pils vom Fass	0,3l € 2,90	0,5l € 4,50
Bitburger Radler	0,3l € 2,90	0,5l € 4,50
Bitburger Alkoholfrei Flasche		0,33l € 2,90
Benediktiner Hefeweizen vom Fass		0,5l € 4,20
Benediktiner Weizen Alkoholfrei Flasche		0,5l € 4,40

## Vini

### Weissweine und Rosé

Pinot Grigio IGT trocken	0,2l	€ 4,20
Bianco di Custoza DOC trocken	0,2l	€ 4,20
Trebbiano d`Abruzzo DOC trocken	0,2l	€ 4,20
Rosato d`Abruzzo DOC (Rosé)	0,2l	€ 4,20
Orvieto IGT halbtrocken	0,2l	€ 4,20
Obermoscheler Riesling trocken	0,2l	€ 4,20

### Rotweine

Barbera del Monferato DOC trocken	0,2l	€ 4,20
Nero d`Avola Sicilia IGP trocken	0,2l	€ 4,20



Confini Chianti DOCG trocken	0,2l	€ 4,20
Medici Lambrusco Emilia IGP lieblich	0,2l	€ 4,00
Primitivo di Salento IGP trocken	0,2l	€ 4,20
Weinschorle	0,2l	€ 2,90
Weinschorle	0,4l	€ 4,90
Glas Prosecco	0,1l	€ 4,50

## Bibite analcoliche (Alkoholfreie Getränke)

Coca Cola/Coca Cola light <sup>1,12</sup>	0,2l	€ 2,30
Coca Cola/Coca Cola light <sup>1,12</sup>	0,4l	€ 4,00
Sinalco Orange/Zitrone <sup>1,3</sup>	0,2l	€ 2,30
Sinalco Orange/Zitrone <sup>1,3</sup>	0,4l	€ 4,00
Gerolsteiner Mineralwasser still/medium/classic	0,2l	€ 2,00
Gerolsteiner Mineralwasser still/medium/classic	0,7l	€ 4,50
Traubensaft	0,2l	€ 2,60
Apfelsaft	0,2l	€ 2,60
Vahinger Orangensaft	0,2l	€ 2,60
Vahinger Johannisbeersaft	0,2l	€ 2,60
Saft-Schorle	0,2l	€ 2,20
Saft-Schorle	0,4l	€ 3,80
Schweppes	0,2l	€ 2,40
Bitter Lemon/Tonic Water <sup>13</sup>		

## Digestivi

Grappa Mazetti	2 cl	€ 3,80
Cynar	2 cl	€ 3,20
Ramazotti/Fernet Branca	2 cl	€ 3,20
Averna	2 cl	€ 3,20
Limoncello al ghiaccio	2 cl	€ 3,50

## Caffè

Espresso		€ 2,30
Doppio Espresso		€ 4,00
Espresso macchiato <sup>g</sup>		€ 2,70
Cappuccino <sup>g</sup>		€ 2,90
Latte machiato <sup>g</sup>		€ 2,90
Caffè corretto		€ 3,80
(Espresso mit einem Schuss Grappa 1 cl)		
Tè nero (Schwarzer Tee)		€ 2,40

## Flaschenweine

### Weissweine

2020 Roero Arneis DOCG  
Monchiero Carbone 0,75l € 21,90

2020 Custoza DOC  
Villa Rillago 0,75l € 14,70

2020 Grillo IGT  
Doppio Passo 0,75l € 18,90

2020 Obermoscheler Schloßberg  
Riesling „Porphy“  
Qualitätswein trocken 0,75l € 19,90

2020 Grauer Burgunder trocken  
Weingut Schmidt, Obermoschel 0,75l € 19,90

2020 Obermoscheler Langhölle  
Spätburgunder Blanc de Noirs 0,75l € 19,90

## Rotweine

2019 Chianti Melini DOCG "Rosa dei venti"	0,75l € € 16,90
2020 Primitivo di Salento IGT Doppio Passo	0,75l € 17,90
Azienda Agricola Ferrero Rosso di Montalcino DOC	0,75l € 35,90
"Vignetti di Jago" Amarone della Valpolicella Classico DOCG	0,75l € 64,00
Ca´Bianca Barolo DOCG	0,75l € 61,00

## Zutaten für Ihre Lieblingspizza

Salami <sup>2,4</sup>	€ 0,60
Peperoniwurst <sup>2,4</sup>	€ 0,60
Schinken <sup>2</sup>	€ 0,60
Finocchiona <sup>2,4</sup> (toskanische Fenchelsalami)	€ 1,10
Gegrillte Auberginen/Zucchini/Paprika	€ 0,60
Frische Champignons	€ 0,60
Thunfisch	€ 0,80
Oliven <sup>1,2</sup>	€ 0,60
Kapern <sup>2</sup>	€ 0,60
Artischocken <sup>2</sup>	€ 1,10
Zwiebeln	€ 0,30
Knoblauch	€ 0,30
Mozzarella	€ 0,80
Gorgonzola	€ 1,10
Spinat	€ 0,60
Meeresfrüchte <sup>2,3</sup>	€ 2,10
Grüne Peperoni	€ 0,60
Rote Peperoni (scharf)	€ 0,60
Kirschtomaten	€ 0,80
Parmaschinken <sup>2</sup>	€ 1,10
Schafskäse	€ 1,10
Sardellen	€ 0,60

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

Liste der Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Milcheiweiß
- 10 = mit Süßungsmittel
- 11 = mit einer Zuckerart
- 12 = koffeinhaltig
- 13 = chininhaltig

Liste der Allergene:

- a = glutenhaltiges Getreide (Weizen=1, Roggen=2, Gerste=3, Hafer=4, Dinkel=5, Kamut=6, Hybridstämme=7)
- b = Krebstiere
- c = Eier
- d = Fisch
- e = Erdnüsse
- f = Soja
- g = Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
- h = Schalenfrüchte (Mandel=1, Haselnuss=2, Walnuss=3, Cashew=4, Pecanuss=5, Paranuss=6, Pistazie=7, Macadamia=8, Queenslandnuss=9)
- i = Sellerie
- j = Senf
- k = Sesamsamen
- l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder Liter
- m = Lupinen
- n = Weichtiere