



Antipasti (Vorspeisen)

Antipasto di prosciutto e salumi

Vorspeisenteller mit Schinken², Salami^{2,4}, eingelegtem Gemüse und Oliven^{3,6}
€ 12,90

Vitello tonnato

Zarte Scheiben vom gesottenen Kalb mit würziger
Thunfisch-Kapernsoße^{3,c} überzogen
€ 12,90

Tris di bruschette

Drei geröstete Weißbrot-scheiben, verschieden belegt:
mit aromatisiertem Ricottakäse, Peperonata und
- klassisch - Tomatenwürfeln mit Pesto^{2,h}
€ 6,50

La caprese

Original Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
€ 10,90



Insalate e Verdure (Salate und Gemüsegerichte)

Parmigiana di melanzane

Gegrillte und überbackene Auberginen-, Tomaten- und Mozzarellascheiben
€ 10,90

Insalata Giardinera

Bunter Salatteller mit marktfrischen Zutaten nach Saison
€ 9,60

dazu auf Wunsch:

marinierte, gebratene Streifen von der Hühnerbrust € 12,90

Lachswürfel in Zitronenöl € 14,90

Kleiner Beilagensalat

€ 3,80



Pasta e Risotti (Nudel- und Reisgerichte)

Tagliatelle al ragù

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

€ 13,90

Gnocchi alla fiorentina

Hausgemachte florentinische Gnocchi (Ricotta, Spinat, Parmesan)
mit Kirschtomaten in brauner Salbeibutter geschwenkt^{a,g}

€ 12,90

Tagliatelle al salmone

Breite Bandnudeln mit Lachswürfeln und etwas Pesto^{2,h}
in leichter Sahnesauce

€ 16,90

Panzerotti

Hauchdünne Crêpes gefüllt mit gekochtem Schinken² und Bergkäse,
auf Tomatensoße im Ofen mit Mozzarella überbacken^{a,c,g}

(Vorsicht! - hoher Suchtfaktor)

€ 14,50

Risotto alla trevigiana

mit gegrilltem Radicchio und roten Zwiebeln

€ 12,90



Carni

(Fleischgerichte)

Bistecca di manzo al'Orazio

Gegrilltes Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße^{1,2} wie bei Papa Orazio,
Ofenkartoffeln

€ 24,90

Ossobucco alla milanese

Geschmorte Scheiben von der Kalbshaxe im Tomaten-Gemüsebett,
Safranrisotto

€ 19,90

Saltimbocca alla romana

"Spring-in-den-Mund", Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken²
gebraten, dazu Ofenkartoffeln

€ 21,90

Coniglio alla livornese

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

€ 19,90

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
€ 21,90

Grigliata dal mare

Wolfsbarschfilet, Riesengarnelen, Garnelenspieß und Lachstranche gegrillt,
dazu Pizzabrot und ein großer Salatteller
€ 24,90

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



Pizze

Margherita (Tomaten und Käse) € 8,00

Salami^{2,4} € 8,60

Funghi (frische Champignons) € 8,60

Speciale

(Salami^{2,4}, frische Champignons, geröstete und eingelegte Paprika)
€ 9,70

Vegetaria

(geröstete Paprika, Zucchini, Auberginen und frische Champignons)
€ 10,30

Mare

(Meeresfrüchte, Knoblauch, Kapern und Oliven)^{2,3,6}
€ 11,90

Tricolore

(Kirschtomaten, Pesto^{2,h} und hauchdünner Parmesankäse)
€ 10,90

Pizzabrot € 4,00

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^{c,g,h1, h7}

€ 7,50

Scroppino

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

€ 7,50

Panna cotta

Hausgemachtes Sahnetörtchen mit Erdbeer-Basilikumsauce^g

€ 7,50



Aperitivi

Campari ¹ (4 cl) Soda oder Orange		€ 5,50
Martini (5 cl) weiß oder rot		€ 4,50
Bitterino ¹ (ohne Alkohol)	8 cl	€ 3,50
Bitterino ¹ mit Weißwein oder Orange	0,2 l	€ 4,50
Aperol ¹ Spritz / Limoncello Spritz	0,2 l	€ 7,50

Birre (Bier)

Bitburger Pils vom Fass	0,3 l € 3,20	0,5 l € 4,80
Bitburger Radler	0,3 l € 3,20	0,5 l € 4,80
Bitburger Alkoholfrei Flasche	0,33 l	€ 3,20
Benediktiner Hefeweizen vom Fass	0,5 l	€ 4,50
Benediktiner Weizen Alkoholfrei Flasche	0,5 l	€ 4,50

Vini

Weißweine und Rosé

Pinot Grigio IGT trocken	0,2 l	€ 4,80
Bianco di Custoza DOC trocken	0,2 l	€ 4,80
Trebbiano d`Abruzzo DOC trocken	0,2 l	€ 4,80
Rosato d`Abruzzo DOC (Rosé)	0,2 l	€ 4,80
Orvieto IGT halbtrocken	0,2 l	€ 4,80
Obermoscheler Riesling trocken	0,2 l	€ 4,80

Rotweine

Barbera del Monferato DOC trocken	0,2 l	€ 4,80
Nero d`Avola Sicilia IGP trocken	0,2 l	€ 4,80



Confini Chianti DOCG trocken	0,2 l	€ 4,80
Primitivo di Salento IGP trocken	0,2 l	€ 4,80
Weinschorle	0,2 l	€ 3,50
Weinschorle	0,4 l	€ 5,80
Glas Prosecco	0,1 l	€ 4,50

Bibite analcoliche (Alkoholfreie Getränke)

Coca Cola/Coca Cola light ^{1,12}	0,2 l	€ 2,50
Coca Cola/Coca Cola light ^{1,12}	0,4 l	€ 4,50
Sinalco Orange/Zitrone ^{1,3}	0,2 l	€ 2,50
Sinalco Orange/Zitrone ^{1,3}	0,4 l	€ 4,50
Gerolsteiner Mineralwasser still/medium/classic	0,2 l	€ 2,20
Gerolsteiner Mineralwasser still/medium/classic	0,7 l	€ 4,50
Traubensaft	0,2 l	€ 2,80
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,80
Vahinger Orangensaft	0,2 l	€ 2,80
Vahinger Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,80
Saft-Schorle	0,2 l	€ 2,50
Saft-Schorle	0,4 l	€ 4,20
Schweppes	0,2 l	€ 2,80
Bitter Lemon/Tonic Water ¹³		



Digestivi

Grappa Mazetti	2 cl	€ 4,00
Cynar	2 cl	€ 3,50
Ramazotti/Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
Averna	2 cl	€ 3,50
Limoncello al ghiaccio	2 cl	€ 3,50

Caffè

Espresso		€ 2,50
Doppio Espresso		€ 4,00
Espresso macchiato ^g		€ 2,90
Cappuccino ^g		€ 3,20
Latte macchiato ^g		€ 3,20
Caffè corretto		€ 4,50
(Espresso mit einem Schuss Grappa 1 cl)		
Tè nero (Schwarzer Tee)		€ 2,50



Flaschenweine

Weißweine

Roero Arneis DOCG Monchiero Carbone	0,75 l € 22,90
Grillo DOC Doppio Passo	0,75 l € 22,90
Lugana Cà di Frati	0,75 l € 24,90
Obermoscheler Schloßberg Riesling, Qualitätswein trocken	0,75 l € 21,90
Grauer Burgunder trocken Weingut Schmidt, Obermoschel	0,75 l € 21,90
Obermoscheler Langhölle Spätburgunder Blanc de Noirs	0,75 l € 21,90



Rotweine

Chianti Melini DOCG "Rosa dei venti"	0,75 l € 17,90
Primitivo di Salento IGT Doppio Passo	0,75 l € 22,90
Prato del Faggio Merlot, CA`de`Rocchi	0,75 l € 24,90
"Vignetti di Jago" Amarone della Valpolicella Classico DOCG	0,75 l € 64,00
Ca´Bianca Barolo DOCG	0,75 l € 61,00

Zutaten für Ihre Lieblingspizza

Salami ^{2,4}	€ 0,60
Peperoniwurst ^{2,4}	€ 0,60
Schinken ²	€ 0,60
Finocchiona ^{2,4} (toskanische Fenchelsalami)	€ 1,50
Gegrillte Auberginen/Zucchini/Paprika	€ 0,80
Frische Champignons	€ 0,60
Thunfisch	€ 1,00
Oliven ^{1,2}	€ 0,60
Kapern ²	€ 0,60
Artischocken ²	€ 1,20
Zwiebeln	€ 0,30
Knoblauch	€ 0,30
Mozzarella	€ 1,00
Gorgonzola	€ 1,20
Spinat	€ 0,60
Meeresfrüchte ^{2,3}	€ 2,50
Grüne Peperoni	€ 0,60
Rote Peperoni (scharf)	€ 0,60
Kirschtomaten	€ 1,00
Parmaschinken ²	€ 1,50
Schafskäse	€ 1,10
Sardellen	€ 0,60

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, Hybritstämme=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