



## 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>

€ 16,50

### Vitello tonnato

Zarte Scheiben vom gesottenen Kalb mit würziger  
Thunfisch-Kapernsauce<sup>3,c</sup> überzogen

€ 15,90

### Tris di bruschette

Drei geröstete Weißbrotscheiben, verschieden belegt:

mit Thunfisch-Kapernsauce<sup>3,c</sup>, Peperonata und

- klassisch - Tomatenwürfeln mit Pesto<sup>2,h</sup>

€ 7,50

### La caprese

Original Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

€ 13,50



## Insalate e Verdure (Salate und Gemüsegerichte)

### Parmigiana di melanzane

Gegrillte und überbackene Auberginen-, Tomaten- und Mozzarellascheiben  
€ 13,90

### Insalata Giardinera

Bunter Salatteller mit marktfrischen Zutaten nach Saison  
€ 11,90

dazu auf Wunsch:

marinierte, gebratene Streifen von der Hühnerbrust € 15,40  
Lachswürfel in Zitronenöl € 17,40

### Kleiner Beilagensalat

€ 4,80



## Pasta e Risotti (Nudel- und Reisgerichte)

### Tagliatelle al ragù

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

€ 17,90

### Gnocchi alla fiorentina

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

€ 16,00

### Tagliatelle al salmone

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

€ 18,50

### Panzerotti

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

(Vorsicht! - hoher Suchtfaktor)

€ 17,90

### Risotto alla trevigiana

mit gegrilltem Radicchio und roten Zwiebeln

€ 14,90



## Carni (Fleischgerichte)

### Bistecca di manzo al'Orazio

Gegrilltes Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce<sup>1,2</sup> wie bei Papa Orazio,  
Ofenkartoffeln  
€ 29,90

### Ossobucco alla milanese

Geschmorte Scheiben von der Kalbshaxe im Tomaten-Gemüsebett,  
Safranrisotto  
€ 24,90

### Saltimbocca alla romana

"Spring-in-den-Mund", Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken<sup>2</sup>  
gebraten, dazu Ofenkartoffeln  
€ 24,90

### Coniglio alla livornese

Geschmortes Kaninchen, zubereitet mit Oliven, roten Zwiebeln  
und Tomaten, Bandnudeln  
€ 24,90

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



## Pesci (Fischgerichte)

### Baccalà al bongustaio

Stockfisch mit Tomaten, Oliven und Kartoffeln im Ofen gegart

€ 26,90

### Grigliata dal mare

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

€ 29,90

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



## Pizze

Margherita (Tomaten und Käse) € 9,00

Salami<sup>2,4</sup> € 10,20

Funghi (frische Champignons) € 10,00

## Speciale

(Salami<sup>2,4</sup>, frische Champignons, geröstete Paprika)

€ 12,50

## Vegetaria

(geröstete Paprika, Zucchini, Auberginen und frische Champignons)

€ 13,50

## Mare

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

€ 14,50

## Tricolore

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

€ 13,80

Pizzabrot € 5,00

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

€ 4,90

### Semifreddo di torrone

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

€ 8,90

### Scroppino

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

€ 8,50

### Panna cotta

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

€ 8,50



## Aperitivi

Campari <sup>1</sup> (4 cl) Soda oder Orange		€ 5,50
Martini (5 cl) weiß oder rot		€ 4,50
Bitterino <sup>1</sup> (ohne Alkohol)	8 cl	€ 4,00
Bitterino <sup>1</sup> mit Weißwein oder Orange	0,2 l	€ 5,00
Aperol <sup>1</sup> Spritz / Limoncello Spritz	0,2 l	€ 7,50

## Birre (Bier)

Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	€ 3,50	0,5 l	€ 5,00
Bitburger Radler	0,3 l	€ 3,50	0,5 l	€ 5,00
Bitburger Alkoholfrei Flasche	0,33 l	€ 3,50		
Benediktiner Hefeweizen vom Fass	0,5 l	€ 5,00		
Benediktiner Weizen Alkoholfrei Flasche	0,5 l	€ 5,00		

## Vini

### Weißweine und Rosé

Pinot Grigio IGT trocken	0,2 l	€ 4,90
Bianco di Custoza DOC trocken	0,2 l	€ 4,90
Trebbiano d`Abruzzo DOC trocken	0,2 l	€ 4,90
Rosato d`Abruzzo DOC (Rosé)	0,2 l	€ 4,90
Orvieto IGT halbtrocken	0,2 l	€ 4,90
Obermoscheler Riesling trocken	0,2 l	€ 4,90

### Rotweine

Barbera del Monferato DOC trocken	0,2 l	€ 4,90
Nero d`Avola Sicilia IGP trocken	0,2 l	€ 4,90





Confini Chianti DOCG trocken	0,2 l	€ 4,90
Primitivo di Salento IGP trocken	0,2 l	€ 4,90
Weinschorle	0,2 l	€ 3,80
Weinschorle	0,4 l	€ 6,50
Glas Prosecco	0,1 l	€ 4,50

### Bibite analcoliche (Alkoholfreie Getränke)

Coca Cola/Coca Cola light <sup>1,12</sup>	0,2 l	€ 2,80
Coca Cola/Coca Cola light <sup>1,12</sup>	0,4 l	€ 5,00
Sinalco Orange/Zitrone <sup>1,3</sup>	0,2 l	€ 2,80
Sinalco Orange/Zitrone <sup>1,3</sup>	0,4 l	€ 5,00
Gerolsteiner Mineralwasser still/medium/classic	0,2 l	€ 2,30
Gerolsteiner Mineralwasser still/medium/classic	0,7 l	€ 5,00
Traubensaft	0,2 l	€ 3,00
Apfelsaft	0,2 l	€ 3,00
Vahinger Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Vahinger Johannisbeersaft	0,2 l	€ 3,00
Saft-Schorle	0,2 l	€ 2,80
Saft-Schorle	0,4 l	€ 4,50
Schweppes	0,2 l	€ 3,00
Bitter Lemon/Tonic Water <sup>13</sup>		



## Digestivi

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

## Caffè

Espresso		€ 2,50
Doppio Espresso		€ 4,50
Espresso macchiato <sup>g</sup>		€ 3,50
Cappuccino <sup>g</sup>		€ 3,50
Latte macchiato <sup>g</sup>		€ 3,50
Caffè corretto		€ 4,80
(Espresso mit einem Schuss Grappa 1 cl)		
Tè nero (Schwarzer Tee)		€ 3,00



## Flaschenweine

### Weißweine

Roero Arneis DOCG Monchiero Carbone	0,75 l € 23,90
Grillo DOC Doppio Passo	0,75 l € 22,90
Lugana Cà dei Frati	0,75 l € 26,90
Grauer Burgunder trocken Weingut Schmidt, Obermoschel	0,75 l € 22,90
Obermoscheler Langhölle Spätburgunder Blanc de Noirs Weingut Schmidt, Obermoschel	0,75 l € 22,90

### Rotweine

Wir führen eine ständig wechselnde Auswahl italienischer Rotweine. Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.



## Zutaten für Ihre Lieblingspizza

Salami <sup>2,4</sup>	€ 1,20
Peperoniwurst <sup>2,4</sup>	€ 1,20
Schinken <sup>2</sup>	€ 1,20
Gegrillte Auberginen/Zucchini/Paprika	€ 1,50
Frische Champignons	€ 1,00
Thunfisch	€ 1,80
Oliven <sup>1,2</sup>	€ 1,20
Kapern <sup>2</sup>	€ 1,00
Artischocken <sup>2</sup>	€ 2,00
Zwiebeln	€ 0,50
Knoblauch	€ 0,50
Mozzarella	€ 1,50
Gorgonzola	€ 2,00
Spinat	€ 1,00
Meeresfrüchte <sup>2,3</sup>	€ 3,50
Grüne Peperoni	€ 1,00
Rote Peperoni (scharf)	€ 1,00
Kirschtomaten	€ 1,80
Parmaschinken <sup>2</sup>	€ 3,00
Schafskäse	€ 2,00
Sardellen	€ 1,00

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