

Empfehlungskarte

Antipasti – Vorspeisen

		€
201	<i>Vitello tonnato</i> <i>Kalbfleisch mit Mayonnaise- Thunfischsauce</i>	11,50
202	<i>Bruschetta al Pomodoro</i> <i>Pizzabrot mit Tomaten und Knoblauch</i>	6,50
203	<i>Focaccia Mediterraneo</i> <i>Pizzabrot mit Sardinen</i>	6,50
204	<i>Carpaccio al Salmone</i> <i>Hauchdünne Lachsscheiben</i>	11,50
205	<i>Carpaccio di Manzo</i> <i>Hauchdünne Rindfleischscheiben</i>	12,50
206	<i>Focaccia di Parma</i> <i>mit Parmaschinken</i>	7,50

Empfehlungskarte

	<i>Nudel und Reisgerichte</i>	€
211	<i>Gnocchi² al Pomodoro</i> – mit Tomatensauce	7,50
212	<i>Gnocchi² allo Zafferano e calamari</i>	14,50
213	<i>Gnocchi² al Gorgonzola</i> – mit Gorgonzola	9,50
214	<i>Gnocchi² Burro e Salvia</i> <i>mit Butter und Salbei</i>	9,00
215	<i>Risotto Milanese</i> – mit Safran und Zwiebeln	12,50
216	<i>Risotto ai Gamberetti</i> - mit Krabben	10,50
217	<i>Risotto ai Funghi</i> – mit Champignons	9,50
218	<i>Risotto alla Pescatore</i> – mit Meeresfrüchte	12,50
219	<i>Spaghetti Puttanesca</i> <i>mit Kapern, Zwiebeln, Oliven⁷, Sardinen⁶, Tomatensauce</i>	11,00
210	<i>Tagliatelle mit Gambas und frischem Pesto</i>	16,80
220	<i>Tagliatelle al Salmone</i> <i>- Lachs und Sahne</i>	11,50
221	<i>Linguini allo Scoglio</i> <i>- nur mit frischem fisch</i>	16,80
222	<i>Tagliatelle dello Chef</i> <i>- mit Krabben, Lachs und Tomaten- Sahnesauce</i>	13,50
223	<i>Penne Mare e Monti</i> <i>- mit Krabben und Champignons</i>	11,80
224	<i>Penne al Salmone</i> – mit Lachs	11,50
225	<i>Penne alla Melanzane</i> <i>- mit Auberginen und Tomatensauc</i>	10,50

Empfehlungskarte

Kalb Spezialität

		€
232	<i>Filetto al Uccelletto</i> <i>- Gegrillte Kalbfleischscheiben mit Thunfisch und Mayonnaisesauce</i>	18,50
233	<i>Piccata Milanese</i> <i>- mit Tomatensauce und Spaghetti</i>	18,50
234	<i>Saltimbocca alla Romana</i> <i>Medaillons mit Parmaschinken</i>	19,50
235	<i>Scaloppina al Limone</i> <i>- Medaillons mit Zitronensauce</i>	17,50
236	<i>Scaloppina al Marsala</i> <i>- Medaillons mit Marsalasaucce</i>	18,50
237	<i>Scaloppina alla Griglia</i> <i>- Medaillons vom Grill</i>	16,50
238	<i>Scaloppina ai Funghi</i> <i>- Medaillons mit Champignons</i>	17,50
239	<i>Scaloppina al Vino Bianco</i> <i>- Medaillons mit Weißweinsauce</i>	18,50

Bei diesen Gerichten

servieren wir gemischtes Gemüse nach Saison

Empfehlungskarte

Fischspezialitäten

		€
241	<i>Tintenfisch frittiert, mit Salat</i>	17,00
242	<i>Calamari alla Provinciale</i> <i>- Tintenfisch mit Tomatensauce, mit Salat</i>	17,50
243	<i>Seppie alla Griglia</i> <i>-mit spaghetti aglio e olio</i>	19,50
244	<i>Calamari alla Griglia</i> <i>- Tintenfisch vom Grill mit Salat</i>	17,50
245	<i>Coda di Rospo alla Griglia</i> <i>- Seeteufel vom Grill, mit Salat</i>	25,80
246	<i>Coda di Rospo al Vino Bianco</i> <i>Seeteufel an Weißweinsauce mit Broccoli und Salat</i>	27,80
247	<i>Sogliola al Vino Bianco (Saisonpreis)</i> <i>- Seezunge mit Bandnudeln und Salat</i>
248	<i>Sogliola alla Griglia (Saisonpreis)</i> <i>- Gegrillte Seezunge mit Reis und Salat</i>
249	<i>Salmone alla Griglia</i> <i>- Lachsfilet vom Grill, mit Salat</i>	21,50
250	<i>Salmone Imperial</i> <i>Imperial Lachs, gegrillt, mit Spezielsauce</i>	24,50
251	<i>Filetto al Salmone – Lachsfilet mit Orangensauce</i>	25,50
252	<i>Gamberetti alla Griglia (Saisonpreis)</i> <i>Hummerkrabben vom Grill, mit Salat</i>
253	<i>Gamberetti a la Provinciale (Saisonpreis)</i> <i>Hummerkrabben mit Spezielsauce und Salat</i>
254	<i>Arrosto di Pesce</i> <i>Gegrillte Fischplatte mit Reis und Salat</i>	28,80

Antipasti – Vorspeisen €

1	<i>12 Weibergschnecken – mit Toast</i>	9,50
2	<i>Gamberetti – Krabbencocktail</i>	9,50
3	<i>Melone mit Parmaschinken</i>	11,00
4	<i>Parmaschinken</i>	9,00
5	<i>Antipasto Misto – italienische Vorspeise</i>	12,00
6	<i>Mozzarella Caprese – mit Tomaten</i>	9,50
7	<i>Antipasto Vegetariana – vegetarische Vorspeise</i>	11,00

Insalate - Salate

11	<i>Tomatensalat</i>	6,00
12	<i>Oktopus Salat</i>	10,50
13	<i>italienischer Salat – mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, gek. Eier, Sardellen, Artischocken und Vorderschinken</i>	12,00
14	<i>kleiner gemischter Salat</i>	5,50
15	<i>großer gemischter Salat</i>	8,50
16	<i>Salat Capricciosa</i>	11,00
17	<i>grüner Salat</i>	4,50
18	<i>weißer Bohnensalat</i>	4,50
19	<i>Portion Oliven ⁷</i>	3,00
20	<i>Portion Peperoni</i>	3,00

Zuppe – Suppen

21	<i>hausgemachte Fischsuppe</i>	14,00
22	<i>Nudelsuppe</i>	5,50
23	<i>Minestrone – Gemüsesuppe</i>	6,00
24	<i>Tomatensuppe</i>	5,50
25	<i>Zuppa Pavese</i>	5,50
26	<i>Zuppa di Tortellini</i>	5,50

Pizze

		€
27	- mit <i>Mozzarella</i>	7,50
28	- mit <i>Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	11,00
29	- mit <i>Parmaschinken und Gorgonzola</i>	10,00
30	- mit <i>Gorgonzola und Spinat</i>	10,00
31	<i>Vesuvio</i> – mit <i>Knoblauch, Tomaten (ohne Käse)</i>	5,50
32	- <i>Margherita</i>	6,00
33	- mit <i>Mozzarella</i> – <i>Rucola und gegrillten Gambas</i>	17,50
34	- mit <i>Lachsstreifen, Cocktailtomaten und frischer Basilikum</i>	13,00
35	- mit <i>salsiccia, Steinpilze, Cocktailtomate Parmesanstücke</i>	13,80
36	- mit <i>Zwiebeln</i>	6,50
37	- mit <i>frischer Tomatenpaprika</i>	7,50
38	- mit <i>Peperoni</i>	7,00
39	- mit <i>Spargel</i>	7,00
40	- mit <i>Artischockenherzen</i>	8,50
41	- mit <i>frischen Champignons</i>	8,50
42	- mit <i>Pfifferlingen – nach Saison</i>	10,00
43	- mit <i>Gorgonzolakäse</i>	9,50
44	- mit <i>Salami 5</i>	7,50
45	- mit <i>gegrilltem Gemüse</i>	12,00
46	<i>Hawaii Spezial</i> – mit <i>Vorderschinken*, und Ananasscheiben</i>	9,00
47	- mit <i>gekochtem Vorderschinken*</i>	7,50
48	- mit <i>Parmaschinken</i> <i>original italienischer Schinken</i>	10,00

Pizze

		€
49	<i>Alla Cacciatore “ Jäger Art“</i> <i>- mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen</i>	10,00
50	<i>Spezial</i> <i>- mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Oliven ⁷</i>	9,50
51	<i>Sardanara</i> <i>- mit Sardellen, Sardinen, Knoblauch, Oliven ⁷</i>	10,00
52	<i>Napoletana</i> – mit Sardellen, Kapern, Oliven ⁷	9,00
53	<i>Pugliese</i> – mit Zwiebeln, Sardellen, Oliven ⁷ , Peperoni	9,50
54	<i>Vegetariana</i> – Vegetarisch	9,50
55	<i>- mit Spinat</i>	7,50
56	<i>- mit Broccoli</i>	7,50
57	<i>- mit Thunfisch</i>	9,50
58	<i>Pescatore</i> – mit Thunfisch und Zwiebeln	10,00
59	<i>Vongole</i> – mit kleinen weißen Muscheln	9,00
60	<i>Cozze</i> – mit Miesmuscheln nach Saison	9,00
61	<i>Mare Mediterraneo</i> – mit Meeresfrüchten	11,00
62	<i>Gamberetti</i> – mit Krabben	10,00
63	<i>Regina</i> – mit Champignons und Vorderschinken	9,50
64	<i>Orientale</i> – mit Zwiebeln, Knoblauch, ital. Salami	9,50
65	<i>Maison</i> – mit Paprika, Champignons, Oliven ⁷ <i>Vorderschinken*, Artischockenherzen, Spargel und Salami</i>	10,50
66	<i>Atene</i> – mit gewürztem Rinderhackfleisch, <i>Artischocken, Oliven ⁷ und Zwiebelringen</i>	10,00
67	<i>Calzone</i> – nach Ihrem Wunsch	10,00

***Ihre Pizza stellen wir auch gerne nach Ihrem Wunsch zusammen.
Für jeden Zusatz berechnen wir 0,80 € Aufschlag***

Paste – Nudelgerichte

		€
69	<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</i> - mit Knoblauch, Öl und scharfen Peperoni	8,00
70	<i>Spaghetti Reale</i> – mit Krabben und Sahnesauce	11,00
71	<i>Spaghetti Napoli</i> – mit Tomatensauce	8,00
72	<i>Spaghetti Bolognese</i> – mit Hackfleischsauce	8,50
73	<i>Spaghetti Carbonara</i> - mit Vorderschinken*, Eiern und Sahnesauce	9,50
74	<i>Spaghetti Arlecchino</i> - mit Fleisch, Vorderschinken*, Champignons, Tomaten-Sahnesauce	11,00
75	<i>Spaghetti Mare</i> – mit frischen Meeresfrüchten	13,00
76	<i>Spaghetti Amatriciana</i> - mit Speck ^{1,5} , Zwiebeln und Tomatensauce	9,00
77	<i>Spaghetti alle Vongole</i> - mit frischem Muscheln, Knoblauch und Weißwein Sauce	13,80
78	<i>Spaghetti alle Cozze</i> - mit Miesmuscheln, Knoblauch und Weißwein Sauce	11,50
79	<i>Spaghetti alla Pizzaiola</i> - mit Tomatensauce, Kapern, Sarda, Sardellen (scharf)	9,50
80	<i>Spaghetti Calabrese</i> - mit Speck ^{1,5} , Pfifferlingen nach Saison, Zwiebeln und Vorderschinken	11,00
81	<i>Spaghetti mit frischem Pesto</i>	13,00
82	<i>Spaghetti mit Lachs und Spinat</i>	13,80
83	<i>Tris del Giorno</i> - 3 verschiedenen Teigwaren und 3 verschiedenen Saucen	12,50

Paste – Nudelgerichte

		€
84	<i>Tagliatelle Melissa</i> <i>- mit Vorderschinken*, Sahne und Erbsen</i>	8,50
85	<i>Tagliatelle Boscaiola</i> <i>- mit Sahne und Steinpilzen</i>	13,00
86	<i>Rigatoni ai Quattro Formaggi</i> <i>- mit 4 verschiedenen Käsesorten</i>	10,50
87	<i>Rigatoni Caruso</i> <i>- mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Sahnesauce</i>	9,50
88	<i>Rigatoni Gorgonzola</i>	10,00
89	<i>Rigatoni dello Chef</i> <i>- mit Champignons, Vorderschinken*, Sahne</i>	9,00
90	<i>Tortellini alla Panna</i> <i>- mit Vorderschinken* und Sahne</i>	10,50
91	<i>Tortellini alla "Giovanni"</i> <i>- mit Vorderschinken*, Champignons, Sahnesauce</i>	10,50
92	<i>Penne mit Puten Broccoli und Gorgonzola</i>	13,50
93	<i>Penne all' Arrabbiata</i> – mit pikanter Sauce	9,00
94	<i>Penne della Casa</i> <i>- mit Champignons, Paprika, Vorderschinken*, Zwiebeln, Tomaten- Sahnesauce</i>	10,00
95	<i>Penne ai Spinaci</i> – mit Sahnesauce	8,50
96	<i>Tortellini Gorgonzola</i>	10,50

Paste al Forno

Nudelauf überbacken

		€
97	<i>Cannelloni "Maison"</i> – mit Salat	9,50
98	<i>Combinazione</i> – 3 verschiedenen Nudeln mit Salat	10,00
99	<i>Lasagne al Forno</i> - hausgemachter Nudelauf	9,50
100	<i>Rigatoni al Forno</i> – mit Salat	8,50
101	<i>Tortellini al Forno</i> – mit Salat	8,50

Steaks

Von Argentinischen Rindern

108	<i>Tagliata di Manzo</i> <i>Steak tranchiert auf Rucolabett, mit Salat</i>	26,50
109	<i>Misto di Carne alla Griglia</i> - mit 4 verschiedenen Fleischsorten und Salat	26,00
110	<i>Pfeffersteak</i> – mit Salat	22,50
111	<i>Bistecca alla Pizzaiola</i> - an pikanter Sauce, mit Spaghetti und Salat	22,50
112	<i>Bistecca alla Griglia</i> – vom Grill, mit Salat	20,50
113	<i>Bistecca</i> – mit Pfifferlingen und Salat	22,50
114	<i>Bistecca</i> – mit Gorgonzola und Salat	21,50
115	<i>Filetto al Pepe</i> – mit Salat	28,00
116	<i>Filetto ai Funghi Porcini</i> - mit Steinpilzen und Salat	29,00
117	<i>Filetto al Barolo</i> – mit Salat	29,00

Zu allen Steaks servieren wir verschieden Gemüse oder Bratkartoffeln

Geflügelspezialitäten

		€
118	<i>Putenschnitzel Natur</i> <i>- mit Broccoli und Salat</i>	12,50
119		

Carne d'Agnello

120	<i>Lammkoteletts vom Grill</i> <i>- mit Bratkartoffeln</i>	17,50
121	<i>Lammkoteletts „Livornese“</i> <i>- mit Spaghetti</i>	18,50

Formaggi – Käse

131	<i>Provolone</i>	7,00
132	<i>Gorgonzola – mit Butter und Toast</i>	8,50
133	<i>Parmigiano</i>	7,50
134	<i>Gemischte Käseplatte</i>	12,00

Dessert und Eisspezialitäten

		€
141	<i>Ananasscheiben</i> – mit Vanilleeis und Sahne	5,50
144	<i>Panna Cotta</i> – mit Waldfrüchten	6,50
145	<i>Portion gemischtes Eis</i>	4,50
146	<i>Portion Pistazieneis</i>	4,50
147	<i>Vanilleeis</i> – mit heißer Schokosauce	7,50
148	<i>Vanilleeis</i> - mit Brombeeren	7,50
149	<i>Krokant Becher</i> – mit Sahne	7,50
150	<i>Amarena Becher</i> – mit Sahne	7,50
151	<i>Stracciatella</i> – mit Sahne garniert	4,50
152	<i>Tiramisù</i>	5,00
153	<i>Tartufo</i>	5,00
154	<i>Cassata „Siciliana“</i>	5,50
155	<i>Zabaione</i> – für 2 Personen, mit Vanilleeis	10,00

Aperitivi

		€
<i>Cynar – mit Eis und Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Jägermeister auf Eis</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Campari¹ – mit Eis und Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Campari¹ – Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Martini Bianco oder dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Marsala – italienischer Dessertwein</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Ricard¹</i>	<i>3 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Pernod¹</i>	<i>3 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>5,50</i>

Warme Getränke

<i>Original italienischer Espresso</i>	<i>2,50</i>
<i>Original italienischer Cappuccino</i>	<i>3,00</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,50</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,80</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>2,20</i>
<i>Glas Glühwein</i>	<i>4,50</i>

Bier vom Fass

		€
<i>Alpirsbacher Pils</i>	<i>0,25 ltr</i>	<i>2,40</i>
<i>Alpirsbacher Pils</i>	<i>0,4 ltr</i>	<i>3,80</i>
<i>Kristallweizen</i>	<i>Fl. 0,5 ltr</i>	<i>4,00</i>
<i>Hefeweizen hell – vom Fass</i>	<i>0,3 ltr</i>	<i>3,00</i>
<i>Hefeweizen hell – vom Fass</i>	<i>0,5 ltr</i>	<i>4,00</i>
<i>Hefeweizen Dunkel</i>	<i>Fl. 0,5 ltr</i>	<i>4,00</i>
<i>Hefeweizen ohne Alkohol</i>	<i>Fl. 0,5 ltr</i>	<i>4,00</i>
<i>Clausthaler – Alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,33 ltr</i>	<i>2,80</i>
<i>Malzbier</i>	<i>Fl. 0,33 ltr</i>	<i>2,80</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>San Pellegrino</i>	<i>Fl. 0,25 ltr</i>	<i>2,20</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>Fl. 0,5 ltr</i>	<i>3,50</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>Fl. 1,0 ltr</i>	<i>5,60</i>
<i>Coca Cola</i> ^{1,9}	<i>0,2 ltr</i>	<i>2,20</i>
<i>Coca Cola</i> ^{1,9}	<i>0,4 ltr</i>	<i>3,50</i>
<i>Fanta</i> ^{1,2,5}	<i>0,2 ltr</i>	<i>2,20</i>
<i>Fanta</i> ^{1,2,5}	<i>0,4 ltr</i>	<i>3,50</i>
<i>Sprite</i> ^{1,2,3} Zitronenlimonade	<i>0,2 ltr</i>	<i>2,20</i>
<i>Sprite</i> ^{1,2,3} Zitronenlimonade	<i>0,4 ltr</i>	<i>3,50</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,2 ltr</i>	<i>2,20</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,4 ltr</i>	<i>3,50</i>
<i>Cola Light oder Cola Zero</i> ^{1,9}	<i>Fl. 0,33 ltr</i>	<i>3,50</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 ltr</i>	<i>2,80</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,4 ltr</i>	<i>3,80</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 ltr</i>	<i>2,80</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,4 ltr</i>	<i>3,80</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0,2 ltr</i>	<i>2,80</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0,4 ltr</i>	<i>3,80</i>

Spirituosen

		€
<i>Russischer Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Cognac – Remy Martin oder Monnet</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Scotch Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>mit Eis und Soda</i>		
<i>Averna auf Eis</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Ramazotti – auf Eis</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Sambuca – italienischer Likör</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Amaretto – italienischer Mandellikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Amaretto di Saronno – mit Eis</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00</i>

Erläuterungen:

**= Formvorderschinken,*

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff,

3 = mit Süßungsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,

5 = mit Antioxydationsmittel, 7 = geschwärzt,

9 = Koffeinhaltig, 10 = Chininhaltig