

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>	7,00
203	<i>Focaccia Mediterraneo</i> <i>Pizzabrot mit Sardinen</i>	7,00
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	8,00
212	<i>Gnocchi² allo Zafferano e calamari</i>	15,50
213	<i>Gnocchi² al Gorgonzola</i> – mit Gorgonzola	10,50
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	13,50
219	<i>Spaghetti Puttanesca</i> <i>mit Kapern, Zwiebeln, Oliven⁷, Sardinen⁶, Tomatensauce</i>	12,00
210	<i>Tagliatelle mit Gambas und frischem Pesto</i>	16,80
220	<i>Tagliatelle al Salmone</i> <i>- Lachs und Sahne</i>	12,00
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>	14,00
223	<i>Penne Mare e Monti</i> <i>- mit Krabben und Champignons</i>	11,80
224	<i>Penne al Salmone</i> – mit Lachs	12,00
225	<i>Penne alle Melanzane.</i> <i>- mit Auberginen und Tomatensauce</i>	11,00

Empfehlungskarte

Kalb Spezialität

		€
232	<i>Filetto al Uccelletto</i> <i>- Gegrillte Kalbfleischscheiben mit Thunfisch und Mayonnaisesauce</i>	19,50
233	<i>Piccata Milanese</i> <i>- mit Tomatensauce und Spaghetti</i>	20,50
234	<i>Saltimbocca alla Romana</i> <i>Medaillons mit Parmaschinken</i>	21,50
235	<i>Scaloppina al Limone</i> <i>- Medaillons mit Zitronensauce</i>	18,50
236	<i>Scaloppina al Marsala</i> <i>- Medaillons mit Marsalasaucce</i>	19,50
237	<i>Scaloppina alla Griglia</i> <i>- Medaillons vom Grill</i>	18,50
238	<i>Scaloppina ai Funghi</i> <i>- Medaillons mit Champignons</i>	19,50
239	<i>Scaloppina al Vino Bianco</i> <i>- Medaillons mit Weißweinsauce</i>	20,00

Bei diesen Gerichten

servieren wir gemischtes Gemüse nach Saison

Empfehlungskarte

Fischspezialitäten

		€
241	Tintenfisch frittiert , mit Salat	17,50
242	Calamari alla Provinciale - Tintenfisch mit Tomatensauce, mit Salat 5	18,50
243	Seppie alla Griglia -mit spaghetti aglio e olio	19,50
244	Calamari alla Griglia - Tintenfisch vom Grill mit Salat	18,50
245	Coda di Rospo alla Griglia - Seeteufel vom Grill, mit Salat	26,80
246	Coda di Rospo al Vino Bianco Seeteufel an Weißweinsauce mit Broccoli und Salat	28,80
247	Sogliola al Vino Bianco (Saisonpreis) - Seezunge mit Bandnudeln und Salat
248	Sogliola alla Griglia (Saisonpreis) - Gegrillte Seezunge mit Reis und Salat
249	Salmone alla Griglia - Lachsfilet vom Grill, mit Salat	23,50
250	Salmone Imperial Imperial Lachs, gegrillt, mit Spezielsauce	26,50
251	Filetto al Salmone – Lachsfilet mit Orangensauce	27,50
252	Gamberoni alla Griglia (Saisonpreis) Hummerkrabben vom Grill, mit Salat
253	Gamberoni alla Provinciale (Saisonpreis) Hummerkrabben mit Spezielsauce und Salat
254	Arrosto di Pesce Gegrillte Fischplatte mit Reis und Salat	29,80

Antipasti – Vorspeisen €

1	<i>12 Weinbergschnecken</i> – mit Toast.	10,50
2	<i>Gamberetti</i> – Krabbencocktail	9,50
3	<i>Melone mit Parmaschinken</i>	11,00
4	<i>Parmaschinken</i>	9,00
5	<i>Antipasto Misto</i> – italienische Vorspeise	12,00
6	<i>Mozzarella Caprese</i> – mit Tomaten	9,50
7	<i>Antipasto Vegetariana</i> – vegetarische Vorspeise	11,00

Insalate - Salate

11	<i>Tomatensalat</i>	6,00
12	<i>Oktopus Salat</i>	12,50
13	<i>italienischer Salat</i> – mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, gek. Eier, Sardellen, Artischocken und Vorderschinken	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>Bohnensalat</i>	4,50
19	<i>Portion Oliven</i> ⁷	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</i> – Gemüsesuppe	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>	8,00
28	- mit <i>Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	11,50
29	- mit <i>Parmaschinken und Gorgonzola</i>	10,50
30	- mit <i>Gorgonzola und Spinat</i>	10,50
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>	7,00
37	- mit <i>frischer Paprika</i>	8,00
38	- mit <i>Peperoni</i>	7,00
39	- mit <i>Salami Paprika und Zwiebeln.</i>	10,00
40	- mit <i>Artischockenherzen</i>	9,00
41	- mit <i>frischen Champignons</i>	9,00
42	- mit <i>Pfifferlingen – nach Saison</i>	10,50
43	- mit <i>Gorgonzolakäse.</i>	10,00
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>	10,00
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>	11,00
50	<i>Spezial</i> <i>- mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Oliven ⁷</i>	10,00
51	<i>Sardanara</i> <i>- mit Sardellen, Sardinen, Knoblauch, Oliven ⁷</i>	10,50
52	<i>Napoletana</i> – mit Sardellen, Kapern, Oliven ⁷	9,50
53	<i>Pugliese</i> – mit Zwiebeln, Sardellen, Oliven ⁷ , Peperoni	10,00
54	<i>Vegetariana</i> – Vegetarisch	10,50
55	<i>- mit Spinat</i>	7,50
56	<i>- mit Broccoli</i>	7,50
57	<i>- mit Thunfisch</i>	10,00
58	<i>Pescatore</i> – mit Thunfisch und Zwiebeln	11,00
59	<i>Vongole</i> – mit kleinen weißen Muscheln	9,50
60	<i>mit Schafskäse getrocknet Tomaten rucola</i>	10,50
61	<i>Mare Mediterraneo</i> – mit Meeresfrüchten	11,50
62	<i>Gamberetti</i> – mit Krabben	10,50
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, und Salami</i>	11,50
66	<i>Atene</i> – mit gewürztem Rinderhackfleisch, <i>Artischocken, Oliven ⁷ und Zwiebelringen</i>	11,00
67	<i>Calzone</i> – nach Ihrem Wunsch	11,00

Ihre Pizza stellen wir auch gerne nach Ihrem Wunsch zusammen.

Für jeden Zusatz berechnen wir 1,00 € 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	11,80
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	10,00
74	<i>Spaghetti Arlecchino</i> - mit Fleisch, Vorderschinken*, Champignons, Tomaten-Sahnesauce	11,50
75	<i>Spaghetti Mare</i> – mit frischen Meeresfrüchten	13,50
76	<i>Spaghetti Amatriciana</i> - mit Speck ^{1,5} , Zwiebeln und Tomatensauce	10,00
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)	11,00
80	<i>Spaghetti Calabrese</i> - mit Speck ^{1,5} , Pfifferlingen nach Saison, Zwiebeln und Vorderschinken	12,00
81	<i>Spaghetti mit frischem Pesto</i>	13,80
82	<i>Spaghetti mit Lachs und Spinat</i>	14,00
83	<i>Tris del Giorno</i> - 3 verschiedenen Teigwaren und 3 verschiedenen Saucen	13,00

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>	11,50
87	<i>Rigatoni Caruso</i> <i>- mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Sahnesauce</i>	9,50
88	<i>Rigatoni Gorgonzola</i>	10,50
89	<i>Rigatoni dello Chef</i> <i>- mit Champignons, Vorderschinken*, Sahne</i>	9,50
90	<i>Tortellini alla Panna</i> <i>- mit Vorderschinken* und Sahne</i>	11,50
91	<i>Tortellini alla "Giovanni"</i> <i>- mit Vorderschinken*, Champignons, Sahnesauce</i>	11,50
92	<i>Penne mit Puten Broccoli und Gorgonzola</i>	14,50
93	<i>Penne all' Arrabbiata</i> – mit pikanter Sauce	10,00
94	<i>Penne della Casa</i> <i>- mit Champignons, Paprika, Vorderschinken*, Zwiebeln, Tomaten- Sahnesauce</i>	11,00
95	<i>Penne ai Spinaci</i> – mit Sahnesauce	8,50
96	<i>Tortellini Gorgonzola</i>	11,50

Paste al Forno

Nudelauf überbacken

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

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	28,00
110	<i>Pfeffersteak</i> – mit Salat	23,50
111	<i>Bistecca alla Pizzaiola</i> - an pikanter Sauce, mit Spaghetti und Salat	23,50
112	<i>Bistecca alla Griglia</i> – vom Grill, mit Salat	21,50
113	<i>Bistecca</i> – mit Pfifferlingen und Salat	23,50
114	<i>Bistecca</i> – mit Gorgonzola und Salat	22,50
115	<i>Filetto al Pepe</i> – mit Salat	29,00
116	<i>Filetto ai Funghi Porcini</i> - mit Steinpilzen und Salat	30,00
117	<i>Filetto al Barolo</i> – mit Salat	30,00

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>	18,50
121	<i>Lammkoteletts „Livornese“</i> <i>- mit Spaghetti</i>	19,50

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

Aperitivi

		€
<i>Cynar</i> – mit Eis und Soda	4 cl	4,00
<i>Jägermeister auf Eis</i>	4 cl	4,00
<i>Campari</i> ¹ – mit Eis und Soda	4 cl	4,50
<i>Campari</i> ¹ – Orange	4 cl	5,50
<i>Martini</i> Bianco oder dry	5 cl	4,00
<i>Martini Rosso</i>	5 cl	4,00
<i>Sherry dry</i>	5 cl	4,50
<i>Marsala</i> – italienischer Dessertwein	5 cl	3,50
<i>Ricard</i> ¹	3 cl	4,00
<i>Pernod</i> ¹	3 cl	4,00
<i>Aperol Spritz</i>		5,50

Warme Getränke

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

Bier vom Fass

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

Alkoholfreie Getränke

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

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