

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>	7,50
204	<i>Carpaccio al Salmone</i> <i>Hauchdünne Lachsscheiben</i>	12,50
205	<i>Carpaccio di Manzo</i> <i>Hauchdünne Rindfleischscheiben</i>	13,50
206	<i>Focaccia di Parma</i> <i>mit Parmaschinken</i>	8,00

Empfehlungskarte

Nudel und Reisgerichte

		€
211	<i>Gnocchi² al Pomodoro – mit Tomatensauce</i>	8,50
212	<i>Gnocchi² allo Zafferano e calamari</i>	16,50
213	<i>Gnocchi² al Gorgonzola – mit Gorgonzola</i>	11,50
214	<i>Gnocchi² Burro e Salvia Butter und Salbei</i>	9,50
215	<i>Risotto Milanese – mit Safran und Zwiebeln</i>	13,50
216	<i>Risotto ai Gamberetti - mit Krabben</i>	12,50
217	<i>Risotto ai Funghi – mit Champignons</i>	10,00
	<i>218 Risotto alla Pescatore – mit Meeresfrüchte</i>	
	<i>mit Kapern, Zwiebeln, Oliven⁷, Sardinien⁶,</i>	12,50
210	<i>Tagliatelle mit Gambas und frischem Pesto</i>	18,80
	<i>220 Tagliatelle al Salmone mit Lachs</i>	
	<i>13,50 221 Linguini allo Scoglio</i>	
	<i>- nur mit frischem fisch</i>	
222	<i>Tagliatelle dello Chef</i>	15,50
	<i>- mit Krabben, Lachs und Tomaten- Sahnesauce</i>	
223	<i>Penne Mare e Monti</i>	12,80
	<i>- mit Krabben und Champignons</i>	
224	<i>Penne al Salmone – mit Lachs</i>	13,50
225	<i>Penne alle Melanzane.</i>	11,50
	<i>- mit Auberginen und Tomatensauce</i>	

Empfehlungskarte

Kalb Spezialität

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

*Bei diesen Gerichten
servieren wir gemischtes Gemüse nach Saison*

Empfehlungskarte

Fischspezialitäten

		€
241	<i>Tintenfisch frittiert, mit Salat</i>	19,50
242	<i>Calamari alla Provinciale</i> <i>- Tintenfisch mit Tomatensauce, mit Salat 5</i>	19,50
243	<i>Seppie alla Griglia</i> <i>-mit spaghetti aglio e olio</i>	20,50
244	<i>Calamari alla Griglia</i> <i>- Tintenfisch vom Grill mit Salat</i>	19,50
245	<i>Coda di Rospo alla Griglia</i> <i>- Seeteufel vom Grill, mit Salat</i>	28,80
246	<i>Coda di Rospo al Vino Bianco</i> <i>Seeteufel an Weißweinsauce mit Broccoli und Salat</i>	29,80
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>	25,50
250	<i>Salmone Imperial</i> <i>Imperial Lachs, gegrillt, mit Spezielsauce</i>	27,50
251	<i>Filetto al Salmone Lachsfilet mit Orangensauce</i>	28,50
252	<i>Gamberoni alla Griglia (Saisonpreis)</i> <i>Hummerkrabben vom Grill, mit Salat</i>
253	<i>Gamberoni alla Provinciale (Saisonpreis)</i> <i>Hummerkrabben mit Spezielsauce und Salat</i>
254	<i>Arrosto di Pesce</i> <i>Gegrillte Fischplatte mit Reis und Salat</i>	30,80

Antipasti – Vorspeisen

€

<i>1</i>	<i>12 Weinbergschnecken – mit Toast</i>	<i>11,50</i>
<i>2</i>	<i>Gamberetti – Krabbencocktail</i>	<i>11,50</i>
<i>3</i>	<i>Melone mit Parmaschinken</i>	<i>12,00</i>
<i>4</i>	<i>Parmaschinken</i>	<i>10,00</i>
<i>5</i>	<i>Antipasto Misto – italienische Vorspeise</i>	<i>13,00</i>
<i>6</i>	<i>Mozzarella Caprese – mit Tomaten</i>	<i>9,50</i>
<i>7</i>	<i>Antipasto Vegetariana – vegetarische Vorspeise</i>	<i>12,00</i>

Insalate - Salate

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

Zuppe – Suppen

<i>21</i>	<i>hausgemachte Fischsuppe</i>	<i>15,50</i>
<i>22</i>	<i>Nudelsuppe</i>	<i>5,50</i>
<i>23</i>	<i>Minestrone – Gemüsesuppe</i>	<i>6,50</i>
<i>24</i>	<i>Tomatensuppe</i>	<i>5,50</i>
<i>25</i>	<i>Zuppa Pavese</i>	<i>5,50</i>
<i>26</i>	<i>Zuppa di Tortellini</i>	<i>5,50</i>

Pizze

		€
27	- mit <i>Mozzarella</i>	8,50
28	- mit <i>Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	12,00
29	- mit <i>Parmaschinken und Gorgonzola</i>	11,50
30	- mit <i>Gorgonzola und Spinat</i>	11,50
31	<i>Vesuvio</i> – mit <i>Knoblauch, Tomaten (ohne Käse)</i>	6,50
32	- <i>Margherita</i>	7,00
33	- mit <i>Mozzarella</i> – <i>Rucola und gegrillten Gambas</i>	18,50
	<i>Lachs-cocktailtomaten u.fr.Basilikum</i>	14,00
35	- mit <i>salsiccia, Steinpilze, Cocktailtomate Parmesanstücke</i>	14,80
36	- mit <i>Zwiebeln</i>	7,50
37	- mit <i>frischer Paprika</i>	8,50
38	- mit <i>Peperoni</i>	7,50
39	- mit <i>Salami Paprika und Zwiebeln</i>	10,50
40	- mit <i>Artischockenherzen</i>	9,50
41	- mit <i>frischen Champignons</i>	9,50
42	- mit <i>Pfifferlingen – nach Saison</i>	11,50
43	- mit <i>Gorgonzolakäse</i>	11,00
44	- mit <i>Salami 5</i>	8,00
45	- mit <i>gegrilltem Gemüse</i>	13,00
46	<i>Hawaii Spezial</i> – mit <i>Vorderschinken*, und Ananasscheiben</i>	10,50
47	- mit <i>gekochtem Vorderschinken*</i>	8,00
48	- mit <i>Parmaschinken</i>	11,00

original italienischer Schinken

Pizze

		€
49	<i>Alla Cacciatore “ Jäger Art“</i> - mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen	11,50
50	<i>Spezial</i> - mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Oliven ⁷	10,50
51	<i>Sardanara</i> - mit Sardellen, Sardinen, Knoblauch, Oliven ⁷	11,50
52	<i>Napoletana</i> – mit Sardellen, Kapern, Oliven ⁷	10,50
53	<i>Pugliese</i> – mit Zwiebeln, Sardellen, Oliven ⁷ , Peperoni	10,50
54	<i>Vegetariana</i> – Vegetarisch	11,50
55	- mit Spinat	8,50
56	- mit Broccoli	8,50
57	- mit Thunfisch	11,00
58	<i>Pescatore</i> – mit Thunfisch und Zwiebeln	11,50
59	<i>Vongole</i> – mit kleinen weißen Muscheln	10,50
60	<i>Schafskäse getr. Tomaten Rucola</i>	11,50
61	<i>Mare Mediterraneo</i> – mit Meeresfrüchten	12,50
62	<i>Gamberetti</i> – mit Krabben	11,00
63	<i>Regina</i> – mit Champignons und Vorderschinken	10,00
64	<i>Orientale</i> – mit Zwiebeln, Knoblauch, ital. Salami	10,50
65	<i>Maison</i> – mit Paprika, Champignons, Oliven ⁷ Vorderschinken*, Artischockenherzen, und Salami	12,00
66	<i>Atene</i> – mit gewürztem Rinderhackfleisch, Artischocken, Oliven ⁷ und Zwiebelringen	11,50
67	<i>Calzone</i> – nach Ihrem Wunsch	11,50

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	8,50
70	<i>Spaghetti Reale</i> – mit Krabben und Sahnesauce	12,50
71	<i>Spaghetti Napoli</i> – mit Tomatensauce	8,50
72	<i>Spaghetti Bolognese</i> – mit Hackfleischsauce	9,00
73	<i>Spaghetti Carbonara</i> - mit Vorderschinken*, Eiern und Sahnesauce	10,50
74	<i>Spaghetti Arlecchino</i> - mit Fleisch, Vorderschinken*, Champignons, Tomaten- Sahnesauce	12,00
75	<i>Spaghetti Mare</i> – mit frischen Meeresfrüchten	14,50
76	<i>Spaghetti Amatriciana</i> - mit Speck ^{1,5} , Zwiebeln und Tomatensauce	11,00
77	<i>Spaghetti alle Vongole</i> - mit frischem Muscheln, Knoblauch und Weißwein Sauce	14,80
78	<i>Spaghetti alle Cozze</i> - mit Miesmuscheln, Knoblauch und Weißwein Sauce	12,50
79	<i>Spaghetti alla Pizzaiola</i> - mit Tomatensauce, Kapern, Sarda, Sardellen (scharf)	11,50
80	<i>Spaghetti Calabrese</i> - mit Speck ^{1,5} , Pfifferlingen nach Saison, Zwiebeln und Vorderschinken	13,00
81	<i>Spaghetti mit frischem Pesto</i>	14,00
82	<i>Spaghetti mit Lachs und Spinat</i>	14,80
83	<i>Tris del Giorno</i> - 3 verschiedenen Teigwaren und 3 verschiedenen Saucen	14,00

Paste – Nudelgerichte

		€
84	<i>Tagliatelle Melissa</i> - mit Vorderschinken*, Sahne und Erbsen	9,00
85	<i>Tagliatelle Boscaiola</i> - mit Sahne und Steinpilzen	14,00
86	<i>Rigatoni ai Quattro Formaggi</i> - mit 4 verschiedenen Käsesorten	12,50
87	<i>Rigatoni Caruso</i> - mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Sahnesauce	10,00
88	<i>Rigatoni Gorgonzola</i>	11,50
89	<i>Rigatoni dello Chef</i> - mit Champignons, Vorderschinken*, Sahne	10,00
90	<i>Tortellini alla Panna</i> - mit Vorderschinken* und Sahne	12,50
91	<i>Tortellini alla "Giovanni"</i> - mit Vorderschinken*, Champignons, Sahnesauce	12,50
92	<i>Penne mit Puten Broccoli und Gorgonzola</i>	15,50
93	<i>Penne all' Arrabbiata</i> – mit pikanter Sauce	10,50
94	<i>Penne della Casa</i> - mit Champignons, Paprika, Vorderschinken*, Zwiebeln, Tomaten- Sahnesauce	11,50
95	<i>Penne ai Spinaci</i> – mit Sahnesauce	9,00
96	<i>Tortellini Gorgonzola</i>	12,50

Paste al Forno

Nudelaufwurf überbacken

		€
97	<i>Cannelloni "Maison" – mit Salat</i>	10,50
98	<i>Combinazione – 3 verschiedenen Nudeln mit Salat</i>	11,50
99	<i>Lasagne al Forno</i>	10,50
	<i>- hausgemachter Nudelaufwurf</i>	
100	<i>Rigatoni al Forno – mit Salat</i>	9,50
101	<i>Tortellini al Forno – mit Salat</i>	9,50

Steaks

Von Argentinischen Rindern

108	<i>Tagliata di Manzo</i>	27,50
	<i>Steak tranchiert auf Rucolabett, mit Salat</i>	
109	<i>Misto di Carne alla Griglia</i>	28,00
	<i>- mit 4 verschiedenen Fleischsorten und Salat</i>	
110	<i>Pfeffersteak – mit Salat</i>	24,50
111	<i>Bistecca alla Pizzaiola</i>	24,50
	<i>- an pikanter Sauce, mit Spaghetti und Salat</i>	
112	<i>Bistecca alla Griglia – vom Grill, mit Salat</i>	22,50
113	<i>Bistecca – mit Pfifferlingen und Salat</i>	24,50
114	<i>Bistecca – mit Gorgonzola und Salat</i>	23,50
115	<i>Filetto al Pepe – mit Salat</i>	29,80
116	<i>Filetto ai Funghi Porcini</i>	30,80
	<i>- mit Steinpilzen und Salat</i>	
117	<i>Filetto al Barolo – mit Salat</i>	31,00

Zu allen Steaks servieren wir verschieden Gemüse oder Bratkartoffeln

Geflügelspezialitäten

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

Carne d'Agnello

120	<i>Lammkoteletts vom Grill</i>	19,50
	<i>- mit Bratkartoffeln</i>	
121	<i>Lammkoteletts „Livornese“</i>	20,50
	<i>- mit Spaghetti</i>	

Formaggi – Käse

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

Dessert und Eisspezialitäten

		€
<i>141</i>	<i>Ananasscheiben – mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>5,50</i>
<i>144</i>	<i>Panna Cotta – mit Waldfrüchten</i>	<i>6,50</i>
<i>145</i>	<i>Portion gemischtes Eis</i>	<i>4,50</i>
<i>146</i>	<i>Portion Pistazieneis</i>	<i>4,50</i>
<i>147</i>	<i>Vanilleeis – mit heißer Schokosauce</i>	<i>7,50</i>
<i>148</i>	<i>Vanilleeis - mit Brombeeren</i>	<i>7,50</i>
<i>149</i>	<i>Krokant Becher – mit Sahne</i>	<i>7,50</i>
<i>150</i>	<i>Amarena Becher – mit Sahne</i>	<i>7,50</i>
<i>151</i>	<i>Stracciatella – mit Sahne garniert</i>	<i>4,50</i>
<i>152</i>	<i>Tiramisù</i>	<i>5,00</i>
<i>153</i>	<i>Tartufo</i>	<i>5,00</i>
<i>154</i>	<i>Cassata „Siciliana“</i>	<i>5,50</i>
<i>155</i>	<i>Zabaione – für 2 Personen, mit Vanilleeis</i>	<i>11,00</i>

Aperitivi

		€
<i>Cynar – mit Eis und Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Jägermeister auf Eis</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Campari ¹ – mit Eis und Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Campari ¹ – Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Martini Bianco oder dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50</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>Ricard ¹</i>	<i>3 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Pernod ¹</i>	<i>3 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>6,50</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>2,50</i>
<i>Milchcafé</i>	<i>3,80</i>

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	6,20
<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</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>5,00</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Ramazotti – auf Eis</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00</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