

## Vorspeisen

---

Bruschetta		4,40 €
Tomate, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter auf Weißbrot		
Antipasti della Casa	für 1 Person	11,90 €
Saisonale italienische Vorspeise	für 2 Personen	21,90 €
Weinbergsschnecken	6 Stück	8,40 €
in Tomaten-Kräuter-Soße		
Carpaccio di Manzo		12,90 €
vom Rinderfilet, Rucola, Sellerie, Parmesan		
Vitello Tonnato		12,50 €
vom Kalbsrücken, Thunfisch, Majonaise, Kapern		

## Salate

---

Insalata Italiana		8,90 €
Salat der Saison, Schinken (1), Ei, Käse, Schafskäse (6)		
Insalata Campagnola		10,90 €
Salat der Saison, Thunfisch, gebratene Hähnchenbruststreifen, Mozzarella, Paprika		
Insalata Verdura		10,40 €
Salat der Saison, mediterranes Gemüse		
Insalata Marino		13,10 €
Salat der Saison, gebratener Lachs, gebratene Zwiebeln, Cocktailsoße		

## Suppen

---

Minestrone		4,80 €
italienische Gemüsesuppe		
Crema di Pomodoro		4,80 €
Tomatencremesuppe, Sahne		

## Fischgerichte

---

Salmone alla Griglia		17,90 €
gegrilltes Lachssteak, mediterranes Gemüse, Salat		
Calamari alla Fritti		15,80 €
frittierte Tintenfischringe (nur mehliert und hausgemacht), Pommes, Salat Cocktailsoße		
Calamari alla Griglia		17,20 €
gegrillte Tintenfischtuben, Pommes, Salat Aioli (Knoblauchsoße auf Majonaise-Basis)		
Orata alla Griglia		19,60 €
gegrillte Dorade, Gemüse, Salat		

(1) Spalla Cotta (2) Farbstoffe (3) Konservierungsstoffe (4) Coffein (5) Chinin (6) Schafskäse aus Kuhmilch

## Fleischgerichte

---

<b>Filetto alla Griglia</b> gegrilltes Filetsteak vom Rind, Wedges, Salat Aioli (Knoblauchsoße auf Majonaise-Basis)	29,90 €
<b>Bistecca alla Griglia</b> gegrilltes Rumpsteak vom Rind, Wedges, Salat Aioli (Knoblauchsoße auf Majonaise-Basis)	26,40 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken (1) in Weißweinsauce, Rosmarinkartoffeln, Salat	18,10 €
<b>Piccata Milanese</b> Schweinefilet im Parmesan-Ei-Mantel mit Tomatensoße, Spaghetti, Salat	17,10 €
<b>Ragout „Jäger Art“</b> Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße, Tagliatelle, Salat	14,80 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> paniertes Schweineschnitzel, Pommes, Salat	14,80 €
<b>Spiedini con Cipolla</b> gegrillte Spieße vom Schwein, gebratene Zwiebeln, Pommes, Salat	14,80 €
<b>Toast Riviera</b> gegrillte Schweinelende auf Toast, mit Käse überbacken, Pilzsoße, Salat	13,30 €

## Pasta

---

<b>Spaghetti alla Marinara</b> Saisonale Meeresfrüchte, Tomatensoße	12,60 €
<b>Spaghetti Vongole</b> Venusmuscheln, Weißweinsauce	18,60 €
<b>Spaghetti Pesto alla Genovese</b> Basilikum, Pinienkerne, Parmesan	11,90 €
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> Sahnesauce, Ei, Schinken (1)	8,90 €
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> Bolognese-Soße	8,50 €
<b>Spaghetti alla Pomodoro</b> Tomatensoße	7,90 €
<b>Tagliatelle Tartufo</b> Salsa di Tartufo, schwarzer Trüffel	17,50 €
<b>Tagliatelle Salmone</b> Lachs, Sahne-Soße	12,60 €
<b>Penne Arrabbiata</b> Tomatensoße, Knoblauch, scharfe Peperoncini	8,20 €

(1) Spalla Cotta (2) Farbstoffe (3) Konservierungsstoffe (4) Coffein (5) Chinin (6) Schafskäse aus Kuhmilch

<b>Penne ai Quattro Formaggi</b> 4-Käse-Sahnesoße	9,40 €
<b>Tortellini alla Panna</b> Sahnesoße, Schinken (1)	9,90 €
<b>Cannelloni con Carne</b> Fleisch, Spinat, Bechamel, Bolognese, mit Käse überbacken	10,90 €
<b>Cannelloni con Ricotta</b> Ricotta, Spinat, Bechamel, Tomatensoße, mit Käse überbacken	11,60 €
<b>Lasagna al Forno</b> Hackfleisch, Schinken (1), Bolognese, mit Käse überbacken	10,90 €
<b>Lasagna Vegetaria</b> Zucchini, Broccoli, Tomatensoße, mit Käse überbacken	10,90 €
<b>Pizza</b>	<b>29 cm</b>
<b>della Casa</b> Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	13,70 €
<b>Bresaola</b> Tomatensoße, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan	13,70 €
<b>Ferrari</b> Tomatensoße, Mozzarella, Scampis, Tomate, Knoblauch	13,70 €
<b>„Alte Wache“</b> Tomatensoße, Mozzarella, Lachs, Spinat	13,70 €
<b>Riviera</b> Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	10,40 €
<b>Spezial</b> Tomatensoße, Käse, Salami, Peperoniwurst (2,3), Schinken (1), Paprika, Peperonici, Pilze	9,80 €
<b>Quattro Stagione</b> Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken (1), Paprika, Peperonici, Pilze, Ei	9,80 €
<b>Zingara</b> Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst (2,3), Paprika, Peperonici, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch	9,80 €
<b>Vegetaria</b> Tomatensoße, Käse, Brokkoli, Paprika, Pilze	9,40 €
<b>Siciliana</b> Tomatensoße, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven	9,10 €
<b>Mozzarella</b> Tomatensoße, Mozzarella, Tomaten, Basilikum	8,70 €
<b>Calzone „geklappte Pizza“</b> Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken (1), Pilze	8,70 €
<b>Veneziana</b> Tomatensoße, Käse, Schinken (1), Artischocken, Pilze	8,70 €

(1) Spalla Cotta (2) Farbstoffe (3) Konservierungsstoffe (4) Coffein (5) Chinin (6) Schafskäse aus Kuhmilch

## Dessert

---

Tiramisu (hausgemacht)	4,90 €
Mascarponecreme, Eischnee, Löffelbiskuit, Liköre (5), Kaffee (4)	
Panna Cotta (hausgemacht)	4,90 €
Sahne, Gelantine, Liköre (5) - wahlweise Karamell-, Erdbeer- oder Schokoladensoße	
Tartufo	je 4,30 €
Nero	Schokoladen - Zabaione - Trüffel
Bianco	Zabaione - Trüffel
Limoncello	Zitronen - Trüffel
Nocciola	Haselnuss - Trüffel
Caffé	Kaffee - Trüffel (4)
Gelato Misto	5,20 €
4 Kugeln Eis	
Kugel Eis	je 1,30 €
wahlweise Schokolade, Vanille, Erdbeere, Stracciatella	
Portion Sahne	0,60 €

## Heisse Getränke

---

Espresso (4)	2,20 €	Espresso Doppio (4)	4,00 €
Cappuccino (4)	2,80 €	Caffè Latte (4)	4,40 €
Tasse Kaffee (4)	2,50 €	Glas Tee „verschiedene Sorten“	2,50 €

## Piccolo, Prosecco, Aperol

---

Prosecco	0,2 l	4,90 €	Aperol Sprizz (5)	0,25 l	5,40 €
Mumm Sekt	0,2 l	4,90 €	Hugo	0,25 l	5,40 €
Prosecco	0,75 l	16,90 €	Campari Amalfi (5)	0,25 l	5,40 €

## Wasser

---

Acqua Panna	0,25 l	3,10 €	Pellegrino	0,25 l	3,10 €
Acqua Panna	0,50 l	3,80 €	Pellegrino	0,50 l	3,80 €
Acqua Panna	0,75 l	5,30 €	Pellegrino	0,75 l	5,30 €
Brückenaauer spritzig	0,25 l	3,10 €	Tafelwasser	0,2 l	2,20 €
Brückenaauer spritzig	0,75 l	4,90 €	Tafelwasser	0,4 l	3,20 €
Brückenaauer medium.	0,75 l	4,90 €	Tafelwasser	0,5 l	3,80 €

## Saft- und Nektarspezialitäten

---

### Landschorlen in 0,33 l Flasche:

Landschorle Streuobstwiese-Apfelsaftschorle	3,90 €
Erfrischende Schorle aus Apfelsaft von Streuobstwiesen	
Landschorle Rharbarber-Nektarschorle	3,90 €
Erfrischend herb mit dem unverkennbaren Geschmack des frischen Rharbarbers	
Landschorle Johannisbeer-Nektarschorle	3,90 €
Frisch und fruchtig mit einem spannenden Spiel aus Süße und Säure	

(1) Spalla Cotta (2) Farbstoffe (3) Konservierungsstoffe (4) Coffein (5) Chinin (6) Schafskäse aus Kuhmilch

## Säfte und Nektare in 0,25 l Flasche:

BIO-Apfelsaft von Streuobstwiesen aus später Ernte Ein wundervoll vielschichtiger Saft	3,90 €
Konstantinopler Apfelquitten-Nektar Sehr klare, kräftige Frucht. Fein eingebundene Säure. Honigaromen	5,50 €
Schwarze Johannisbeere-Nektar Klassische Cassis-Noten. Hoher Vitamin C-Gehalt.	4,50 €
Williams Christ Birnen-Saft Vollmundige sortentypisches Aroma, feinwürziger Geruch, sehr cremig	4,50 €
Frambozen Rhabarber-Nektar Ausgewogene Frucht ohne Säurespitzen, leichte Cremigkeit	4,50 €
Weisser Pfirsich-Nektar Intensiv fruchtiger Geschmack	4,50 €
Aprikosen-Nektar Sortenrein aus der Sorte Orangé de Provence	4,50 €
Dornfelder Traubensaft (rot) Kräftige Textur, fruchtig, mild, samtweich und süß	5,80 €
Riesling Traubensaft (weiss) Frisches Aroma, von zarten Apfel-, Zitronen- und Pfirsichnoten geprägt	6,20 €

Nur als Flasche erhältlich. Nicht im offenen Ausschank!

## Italienische Limonadenpezialitäten in 275 ml Flasche

---

Chinotto Limonade aus ligurischer Bitterorangen	3,80 €
Acqua Tonica di Chinotto Tonicwater mit der bitteren Note von Chinotto (Bitterorange)	3,80 €
Gazzosa Zitronenlimonade aus Mineralwasser und den berühmten Zitronen der Amalfiküste	3,80 €
Limonata Zitronenlimonade aus der 3ten Blüte, sogenannte Primofiore-Zitrone aus dem Piemont	3,80 €
Aranciata Limonade aus den Orangen aus Gargano	3,80 €
Aranciata Rossa Limonade aus den Blutorange Siziliens	3,80 €

## Softdrinks, diverse Schorlen, Säfte, Nektare

0,2 l 3,10 €	0,4 l 4,10 €	0,2 l 2,40 €	0,4 l 3,40 €
Orangensaft		Cola (2,4) Cola light (2,4), ColaMix (2,4)	
Apfelsaft		Bitter Lemon (5), Ginger Ale (5)	
Kirschnektar		Zitronen, Orangenlimonade	
Johannisnektar			

\* Säfte und Nektare aus dem offenen Ausschank. Keine Säfte, Nektare von der Saftkarte möglich.

## Bier und Biermix vom Fass und aus der Flasche

Bier oder	0,3 l	3,10 €	Hefe oder	0,3 l	3,10 €
Biermix	0,5 l	4,20 €	Hefemix	0,5 l	4,20 €
			Hefemix A-frei	0,5 l	4,50 €
Bier A-frei	0,5 l	4,20 €	Schneider Original	0,5 l	4,20 €
Schwarzbier	0,5 l	4,20 €	Kristall	0,5 l	4,20 €
Malzbier	0,33 l	3,70 €	Hefe A-frei	0,5 l	4,20 €

## Grappa und Co.

Cavallina Bianca 4 cl	3,50 €	Limoncello 0,4 cl	3,50 €
Prosecco 12 Messi 4 cl	4,30 €	Kräuterliköre divers 0,4	4,30 €
Prosecco Riserva 4 cl	6,40 €	andere Schnäpse / Liköre auf Anfrage	

## Weinkarte

	0,25 LITER	0,75 LITER / 1,0 LITER
<u>Rotweine Italien</u>		
<b>CUSUMANO NERO D'AVOLA IGT</b> REBSORTE: NERO D'AVOLA Intensive Brombeeraromen. Ausgewogene Säurestruktur, weiche Tannine.	6,10 €	18,30 €
<b>TERRE AVARE SUSUMANIELLO IGT</b> REBSORTE: SUSUMANIELLO Hauchart nach Vanille, kraftvoll nach Kompott und rote Früchte. Pfefferaromen.	7,50 €	22,50 €
<b>DI LENARDO CABERNET IGT</b> REBSORTE: CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON Aromen von Holunder, Paprika, Rosen und feiner Bittermandelnote.	7,50 €	22,50 €
<b>CHIANTI „CASTELLO TOSCANO“ DOCG</b> REBSORTE: SANGIOVESE Duft nach Kirsche, Pflaume und Veilchen. Dazu Holzaromen.	6,90 €	20,70 €
<u>Rotweine Italien - Süß - Perlweine</u>		
<b>CORTE VIOLA FRAGOLINO ROSSO FRIZZANTE</b> REBSORTE: LANCILOTTA (ISABELLA), SANGIOVESE Erfrischend fruchtig nach wilden Erdbeeren.	5,40 €	16,20 €
<b>MEDICI ERMETE LAMBRUSCO ROSSO IGT</b> REBSORTE: SALAMINO, MARANI, MAESTRI Erfrischend fruchtig nach Erdbeeren, Himbeeren, Holunder und Cassis.	5,40 €	16,20 €

(1) Spalla Cotta (2) Farbstoffe (3) Konservierungsstoffe (4) Coffein (5) Chinin (6) Schafskäse aus Kuhmilch

## Rosewein Italien

TENUTA ULISSE - CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 7,30 € 21,90 €  
REBSORTE: MONTEPULCIANO  
Mit Aromen von Himbeeren und Kirsche, sowie Lakritze.

## Rosewein Italien - Süß - Perlwein

MEDICI ERMETE LAMBRUSCO ROSATO IGT 5,40 € 16,20 €  
REBSORTE: SALAMINO, MARANI, MAESTRO  
Fruchtig und frisch nach roten Äpfeln, sowie lieblich und lebendig.

## Weissweine Italien

DI LENARDO CHARDONNAY IGT 7,50 € 22,50 €  
REBSORTE: CHARDONNAY  
Fruchtig frisch, nach Apfel und Pfirsich und dezent nach Biskuit.

H. LUN PINOT GRIGIO DOC 7,80 € 23,40 €  
REBSORTE: PINOT GRIGIO  
Kräftiger Körper, Birnenaromen und mineralische Noten.

AZIENDA AGRICOLA PILANDRO LUGANA DOC 7,50 € 22,50 €  
REBSORTE: TREBBIANO DI LUGANA  
Aromen von frischem Apfel, saftigen Birnen und Blüten.

## Weissweine Italien - Süß - Perlwein

MEDICI ERMETE FRIZZANTINO BIANCO IGT 5,40 € 16,20 €  
REBSORTE: SALAMINO, MARANI, MAESTRO  
Lebhaft, lieblich und frisch, mit Aromen von grünen Äpfeln.

CORTE VIOLA FRAGOLINO BIANCO IGT 5,40 € 16,20 €  
REBSORTE: FRAGOLA, SANGIOVESE, MERLOT  
Feine Perlage, mit Aromen von Erdbeere, Himbeere und Zitrone.

## Frankenweine aus dem Hause Ruppert

SILVANER HAMMELBURGER BURG QBA „1LITER“ 5,40 € 21,60 €  
Geruch nach Birne und Quitte. Geschmack nach grünen Apfel.

BACCHUS HAMMELBURGER BURG QBA „1 LITER“ 5,40 € 21,60 €  
Geruch nach exotischen Früchten und Johannisbeere. Geschmack nach Holunderblüten, harmonisch fruchtige Süße

ROTLING HAMMELBURGER BURG QBA 5,70 € 17,10 €  
Geruch nach Erdbeeren, Geschmack nach Himbeere, fruchtige Süße, spritzige Säure und elegant Lachsfarben