

Neu - Zu beachten

Verpackungspauschale	1,00 €
Für das Einpacken von Speisen im Lokal zum Mitnehmen (Extra Service - somit extra Kosten)	
Essen auf zwei Tellern - Extra Teller	3,00 €
Extra spülen für uns. Extra Besteck zum spülen, Extra Serviette. Selber Service wird erwartet.	
Verminderte Personenanzahl trotz Reservierung	5,00 €
Beispiel: Reservierung sind 4 Personen und nur 2 Personen erscheinen. Denken Sie bitte immer an unsere Personalplanung. Diese Gebühr wird je fehlender Person erhoben. <u>Oder einfach rechtzeitig die richtige Personenzahl mitteilen.</u>	

Vorspeisen

Bruschetta		6,00 €
Tomate, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter, geröstetes Weißbrot		
Antipasti della Casa	für 1 Person	15,90 €
Saisonale italienische Vorspeise	für 2 Personen	31,80 €
Weinbergschnecken	6 Stück	10,70 €
in Tomaten-Kräuter-Soße, Toast		
Carpaccio di Manzo		15,10 €
vom Rinderfilet, Rucola, Sellerie, Parmesan		
Vitello Tonnato		15,10 €
vom Kalbsrücken, Thunfisch, Majonaise, Kapern		

Salate

Insalata Italiana	13,10 €
Salat der Saison, Schinken (1), Ei, Käse, Schafskäse (6)	
Insalata Campagnola	15,40 €
Salat der Saison, Thunfisch, gebratene Hähnchenbruststreifen, Mozzarella, Paprika	
Insalata Verdura	14,20 €
Salat der Saison, mediterranes Gemüse	
Insalata Marino	17,80 €
Salat der Saison, gebratener Lachs, gebratene Zwiebeln, Cocktailsoße	

Suppen

Minestrone	6,30 €
italienische Gemüsesuppe	
Crema di Pomodoro	6,30 €
Tomatencremesuppe, Sahne	

Fischgerichte

Salmone alla Griglia gegrilltes Lachssteak, Gemüse	22,70 €
Calamari alla Fritti frittierte Tintenfischringe (nur mehliert und hausgemacht), Pommes, Cocktailsoße	19,30 €
Calamari alla Griglia gegrillte Tintenfischtuben, Pommes, Aioli	20,30 €
Orata alla Griglia gegrillte Dorade, Gemüse	27,10 €

Fleischgerichte

Filetto alla Griglia gegrilltes Filetsteak vom Rind, Wedges, Aioli	39,90 €
Bistecca alla Griglia gegrilltes Rumpsteak vom Rind, Wedges, Aioli	34,90 €
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel, Käse, Schinken (1) , Weißweinsauce, Rosmarinkartoffeln	22,90 €
Piccata Milanese Schweinefilet im Parmesan-Ei-Mantel mit Tomatensoße, Spaghetti	21,50 €
Ragout „Jäger Art“ Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße, Tagliatelle	17,40 €
Schnitzel „Wiener Art“ paniertes Schweineschnitzel, Pommes	17,40 €
Spiedini con Cipolla gegrillte Spieße vom Schwein, gebratene Zwiebeln, Pommes	17,40 €
Toast Riviera gegrillte Schweinelende auf Toast, mit Käse überbacken, Pilzsoße, Pommes	17,40 €

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

Pasta

Spaghetti alla Marinara Saisonale Meeresfrüchte, Tomatensoße	16,90 €
Spaghetti Vongole Venusmuscheln, Weißweinsauce	24,60 €
Spaghetti Pesto alla Genovese Basilikum, Pinienkerne, Parmesan	15,70 €
Spaghetti alla Carbonara Sahnesoße, Ei, Schinken (1)	11,80 €
Spaghetti alla Bolognese Bolognese-Soße	11,40 €
Spaghetti alla Pomodoro Tomatensoße	10,40 €
Tagliatelle Tartufo Salsa di Tartufo, schwarzer Trüffel	23,40 €
Tagliatelle Salmone Lachs, Sahne-Soße	16,70 €
Penne Arrabbiata Tomatensoße, Knoblauch, scharfe Peperoncini	11,40 €
Penne ai Quattro Formaggi 4-Käse-Sahnesoße	12,40 €
Tortellini alla Panna Fleischfüllung, Sahnesoße, Schinken (1)	13,10 €

Überbackene Pasta

Cannelloni con Carne Fleisch, Spinat, Bechamel, Bolognese, mit Käse überbacken	13,30 €
Cannelloni con Ricotta Ricotta, Spinat, Bechamel, Tomatensoße, mit Käse überbacken	13,30 €
Lasagna al Forno Hackfleisch, Schinken (1), Bolognese, mit Käse überbacken	13,30 €
Lasagna Vegetaria Zucchini, Broccoli, Tomatensoße, mit Käse überbacken	13,30 €

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

<u>Pizza</u>	<u>29 cm</u>
della Casa Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	15,70 €
Bresaola Tomatensoße, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan	15,70 €
Ferrari Tomatensoße, Mozzarella, Scampis, Tomate, Knoblauch	15,70 €
Alte Wache Tomatensoße, Mozzarella, Lachs, Spinat	15,70 €
Riviera Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch	13,10 €
Spezial Tomatensoße, Käse, Salami, Peperoniwurst (2,3), Schinken (1), Paprika, Peperonici, Pilze	12,50 €
Quattro Stagione Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken (1), Paprika, Peperonici, Pilze, Ei	12,50 €
Zingara Tomatensoße, Käse, Peperoniwurst (2,3), Paprika, Peperonici, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch	12,50 €
Vegetaria Tomatensoße, Käse, Brokkoli, Paprika, Pilze	11,80 €
Siciliana Tomatensoße, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven	11,80 €
Mozzarella Tomatensoße, Mozzarella, Tomaten, Basilikum	11,80 €
Calzone „geklappte Pizza“ Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken (1), Pilze	11,80 €
Veneziana Tomatensoße, Käse, Schinken (1), Artischocken, Pilze	11,80 €

Dessert

Tiramisu (hausgemacht) 7,20 €
Mascarponecreme, Eischnee, Löffelbiskuit, Liköre (5), Kaffee (4)

Panna Cotta (hausgemacht) 7,20 €
Sahne, Gelatine, Liköre (5) - wahlweise Karamell-, Erdbeer- oder Schokoladensoße

Tartufo je 7,20 €
Nero Schokoladen - Zabaione - Trüffel
Bianco Zabaione - Trüffel
Limoncello Zitronen - Trüffel
Nocciola Haselnuss - Trüffel
Caffé Kaffee - Trüffel (4)

Gelato Misto 7,20 €
4 Kugeln Eis

Kugel Eis je 1,80 €
wahlweise Schokolade, Vanille, Erdbeere, Stracciatella

Portion Sahne 1,00 €

Heisse Getränke

Espresso (4)	2,60 €	Espresso Doppio (4)	4,50 €
Cappuccino (4)	3,80 €	Caffè Latte (4)	5,20 €
Tasse Kaffee (4)	3,00 €	Glas Tee „verschiedene Sorten“	2,70 €

Wasser

Acqua Panna 0,25 l	4,80 €	Pellegrino 0,25 l	4,80 €
Acqua Panna 0,50 l	5,90 €	Pellegrino 0,50 l	5,90 €
Acqua Panna 0,75 l	7,00 €	Pellegrino 0,75 l	7,00 €
Brückenaue spritzig 0,25 l	4,30 €	Tafelwasser 0,2 l	3,30 €
Brückenaue spritzig 0,75 l	6,50 €	Tafelwasser 0,4 l	4,90 €
Brückenaue medium. 0,75 l	6,50 €	Tafelwasser 0,5 l	5,90 €

Italienische Limonadenpezialitäten in 275 ml Flasche

Chinotto Limonade aus ligurischer Bitterorangen	5,30 €
Acqua Tonica di Chinotto Tonicwater mit der bitteren Note von Chinotto (Bitterorange)	5,30 €
Gazzosa Zitronenlimonade aus Mineralwasser und den berühmten Zitronen der Amalfiküste	5,30 €
Limonata Zitronenlimonade aus der 3ten Blüte, sogenannte Primofiore-Zitrone aus dem Piemont	5,30 €
Aranciata Limonade aus den Orangen aus Gargano	5,30 €
Aranciata Rossa Limonade aus den Blutorange Siziliens	5,30 €

Softdrinks, diverse Schorlen, Säfte, Nektare

0,2 l 3,80 €	0,4 l 4,80 €	0,2 l 3,00 €	0,4 l 4,10 €
Orangensaft		Cola ^(2,4) Cola light ^(2,4) , ColaMix ^(2,4)	
Apfelsaft		Bitter Lemon ⁽⁵⁾ , Ginger Ale ⁽⁵⁾	
Kirschnektar		Zitronen, Orangenlimonade	
Johannisnektar		Saft / Nektar als Schorle	

Bier und Biermix vom Fass und aus der Flasche

Bier oder	0,3 l	3,80 €	Hefe oder	0,3 l	3,80 €
Biermix	0,5 l	4,80 €	Hefemix	0,5 l	4,80 €
			Hefemix A-frei	0,5 l	4,80 €
			Bier A-frei	0,5 l	4,80 €
			Schneider Original	0,5 l	4,80 €
			Kristall	0,5 l	4,80 €
			Hefe A-frei	0,5 l	4,80 €

Grappa und Co.

Cavallina Bianca 4 cl	3,80 €	Limoncello 4 cl	4,10 €
Prosecco 12 Messi 4 cl	4,60 €	Kräuterliköre divers 4 cl	4,60 €
Prosecco Riserva 4 cl	6,90 €	andere Schnäpse / Liköre auf Anfrage	

Rotweine Italien

CUSUMANO NERO D'AVOLA IGT

REBSORTE: NERO D'AVOLA

Intensive Brombeeraromen. Ausgewogene Säurestruktur, weiche Tannine.

0,25 L 7,40 € 0,75 L 22,20 €

TERRE AVARE SUSUMANIELLO IGT

REBSORTE: SUSUMANIELLO

Hauchzart nach Vanille, kraftvoll nach Kompott und rote Früchte. Pfefferaromen.

0,25 L 8,50 € 0,75 L 25,50 €

CHIANTI „CASTELLO TOSCANO“ DOCG

REBSORTE: SANGIOVESE

Duft nach Kirsche, Pflaume und Veilchen. Dazu Holzaromen.

0,25 L 7,40 € 0,75 L 22,20 €

CORTE VIOLA FRAGOLINO ROSSO - SÜSS

REBSORTE: LANCELOTTA (ISABELLA), SANGIOVESE

Erfrischend fruchtig nach wilden Erdbeeren.

0,25 L 6,30 € 0,75 L 18,90 €

MEDICI ERMETE LAMBRUSCO IGT - SÜSS

REBSORTE: SALAMINO, MARANI, MAESTRI

Erfrischend fruchtig nach Erdbeeren, Himbeeren, Holunder und Cassis.

0,25 L 6,30 € 0,75 L 18,90 €

Rosewein Italien

TERRE AVARE ROSATO SALENTO IGT

REBSORTE: NEGROAMARO

Frische Früchte wie Erdbeeren, etwas Veilchen, schöne Cremigkeit

0,25 L 7,60 € 0,75 L 22,80 €

Weissweine Italien

DI LENARDO CHARDONNAY IGT

REBSORTE: CHARDONNAY

Fruchtig frisch, nach Apfel und Pfirsich und dezent nach Biskuit.

0,25 L 8,10 € 0,75L 23,30 €

ILATIUM MORINI SOAVE DOC

REBSORTE: SOAVE

Duftig-feine Noten von Apfel und Pfirsich vereint mit einer tollen Mineralität.

0,25 L 7,40 € 0,75L 20,70 €

CAMIVINI TANK 57 GRILLO DOC APPASSIMENTO

REBSORTE: GRILLO

Ausgewogenes Bouquet aus Zitrone, Pfirsich und tropischen Früchten

0,25 L 7,10 € 0,75L 21,30 €

Frankenweine aus dem Hause Ruppert

SILVANER QBA „1LITER“ 6,70 € 26,80 €

BACCHUS QBA „1 LITER“ 6,70 € 26,80 €

ROTLING QBA 7,10 € 21,30 €

Aperitif-Spezialitäten

APEROL SPRIZZ Aperol mit Prosecco (2,6,7)	7,30 €
CAMPARI AMALFI Campari, Bitter Lemon und Grapefruitsaft (2,6)	7,30 €
MARTINI FIERO Martini Fiero mit Tonic (2,7)	7,30 €
CRODINO SECCO Crodino mit Prosecco (2,6,7)	7,30 €

Alkoholfreie Aperitif-Spezialitäten

MARTINI FLOREALE mit Tonic (2,6,7)	6,90 €
MARTINI VIBRANTE mit Tonic (2,6,7)	6,90 €
CRODINO GESPRITZT Crodino mit Wasser (2)	6,90 €
SANBITTER GESPRITZT Sanbitter mit Wasser (2)	6,90 €
GORDON'S LONDON DRY GIN - 0,0 % VOL. *ALKOHOLFREI* 10 Botanicals wie zum Beispiel Angelikawurzel, Muskatnuss, Ingwer Geschmack: geradlinig, trocken, intensiv, Wacholder und Zitrusfrüchte dominieren	7,30 €

Gin Tonic-Spezialitäten

HEDRICK'S GIN - 44 % VOL. 11 Botanicals wie zum Beispiel Essenzen von Gurke oder bulgarische Rosen Geschmack: floral, geschmeidig, Rosenessenzen und sanfte Pfeffernoten	11,70 €
ROKU JAPANESE GIN - 43 % VOL. 14 Botanicals wie zum Beispiel Zimt, Tee, Kirschbaumblätter Geschmack: frisch, süß, herb, würzig	11,70 €
BOMBAY SAPPHIRE GIN - 40 % VOL. 11 Botanicals wie zum Beispiel Mandeln, Süßholz, Koriander Geschmack: blumig, aromatisch	9,60 €
TANQUERAY GIN - 47,3 % VOL. 5 Botanicals wie zum Beispiel Zitrusfrüchte, Süßholz, Koriander Geschmack: klassisch, mild, trocken, frisch, leicht süß	9,60 €
GORDON'S LONDON DRY GIN - 37,5 % VOL. 10 Botanicals wie zum Beispiel Angelikawurzel, Muskatnuss, Ingwer Geschmack: geradlinig, trocken, intensiv, Wacholder und Zitrusfrüchte dominieren	7,40 €

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