

Fritti Misti

Fingerfood

<i>Arancina al ragù (A,C,G)</i>	3,50 €
<i>Reisbällchen mit Fleisch und Erbsenragout</i>	
<i>Arancina con prosciutto cotto e piselli (A,C,G)</i>	3,50 €
<i>Reisbällchen mit Schinken und Erbsen</i>	
<i>Frittatina di pasta classica (A,C,G)</i>	4,00 €
<i>Bucatini mit Béchamel, Kochschinken und Erbsen)</i>	
<i>Frittatina di pasta al ragù (A,C,G)</i>	4,00 €
<i>Bucatini mit Fleisch und Erbsenragout)</i>	
<i>Polpette (A,C,G)</i>	3,50 €
<i>Fleischbällchen</i>	
<i>Tris di montanarine (A,G)</i>	11,50€
<i>Fittierter Pizzateig, belegt mit Tomatensauce, Parmesan dazu Basilikum, Mortadella und Pistazien, Brokkoli und feine italienische Wurst</i>	

Insalata

Salate

Insalata mista

Gemischter Sslat

7,00 €

Insalata Rucola (G)

Rucola salat, cherrytomaten und ParmesanFlochen)

10,00 €

Insalata di pomodori

Tomate mit rot zwiebeln aus Tropea und Oliven)

8,00 €

Insalata Capricciosa (D)

Gemischer Salat mit Thunfisch

11,5 €

Insalsta con Gamberi (B)

Gemischer Salat mit Gambers

15,00 €

Alle Salate werden mit einen Hausdressig aus Öl und Essig serviert.

Antipasti di Mare

Fisch Vorspeise

<i>Tris di pesce marinato (D)</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Trio aus mariniertem Fisch, Lachs, Schwertfisch und Sardellen</i>	
<i>Insalata di mare (B,D, N)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Meeresfrüchtesalat mit Citronette</i>	
<i>Carpaccio di polipo (N)</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Oktopus-Carpaccio</i>	
<i>Frittura mista alla mediterranea (A,B,D,N)</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Frittierte Calamari, Garnelen, Sardellen und paniertem Gemüse</i>	
<i>Piatto misto di pesce min 2 pers (A,B,D,N)</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Gericht aus verschiedenen, frischem gebratenem Fisch</i>	

Antipasti di Carne

Fleisch Vorspeise

<i>Carpaccio di manzo (A,G)</i>	14,50 €
<i>Rucola, Parmesanflocken, Kirschtomaten und Citronette</i>	
<i>Insalata Caprese (G)</i>	11,50 €
<i>Büffelmozzarella, Sorrento-Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl</i>	
<i>Bruschette della Casa (A,G)</i>	9,50 €
<i>Belag tagesabhängig</i>	
<i>Vitello tonnato (A,F,D)</i>	16,50 €
<i>Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern</i>	
<i>Parmigiana (A,F,G)</i>	12,50 €
<i>überbackene Auberginen in Tomatesouce Parmesan und Büffelmozzarella</i>	
<i>Antipasto della casa (A,G)</i>	16,00 €
<i>Italienische Platte mit Wurst, Käse, Mozzarella und Gemüse</i>	
<i>Tagliere misto della casa 2 pers (A,G)</i>	€30,00
<i>Italienische Platte mit Wurst, Käse, Mozzarella Und Gemüse</i>	

Primi di Mare

Nudeln mit Fisch

Tagliolini* e vongole (A,N) <i>Nudeln mit Muscheln</i>	20,00 €
Scialatielli* ai frutti di mare (A,B,D,N) <i>Nudeln mit Meeresfrüchten und Kirchtomten</i>	24,00 €
Paccheri ai gemberoni con fonduta di Burrata (A,B,G,N) <i>Reis mit roten Garnelen und Burrata-Fondue</i>	28,00 €
Cortecce* al salmone (A,D,G) <i>Nudeln mit Lachs und sahn-sauce</i>	16,00 €
Gnocchi* Pesce spada e melanzane (A,D) <i>Nudeln mit Schwertfisch, Auberginen und Kirschtomaten</i>	20,00 €

** Jede Nudelsorte ist bei uns hausgemacht*

Primi di Terra

Nudeln mit Fleisch

Pasta al pomodoro (A) <i>Nudel mit Tomatesauce</i>	12,00 €
--	----------------

<i>Mezze Maniche alla carbonara (A,C,G)</i>	18,50 €
<i>Nudeln mit Schweinebacke, Eiercreme und Pecorino Romano</i>	
<i>Spaghetti* aglio olio e Peperoncino (A)</i>	14,00 €
<i>Nudeln mit Olivenöl, Knoblauch und scharfen Peperoncini</i>	
<i>Bucatini amatriciana (A,G)</i>	17,50 €
<i>Nudeln mit Schweinebacke, Tomatesauce und Pecorino Romano</i>	
<i>Penne all'arrabiata (A)</i>	11,50 €
<i>Nudeln mit Scharfer Tomatesauce, Knoblauch und Frischem Basilikum</i>	
<i>Scialatielli* allo scarpariello (A,G)</i>	15,50 €
<i>Nudeln mit Kirschtomaten, Parmesan und Frisches Basilikum</i>	

** Jede Nudelsorte ist bei uns hausgemach*

Pesce

Fisch

<i>Grigliata mista di Pesce (B,D,N)</i>	32,50 €
<i>gegrillter Schwertfisch, Garlenen und Tintenfisch dazu Salat</i>	

Orata al Forno (D) 24,50 €
Gebackene Dorade mit Salat

Salmone al cartoccio (A,D) 25,00 €
Lachs 200g mit Zitronensauce, Kräuter und Salat

Pesce spada alla pizzaiola (D) 25,00 €
Schwertfisch 200g, Kapern, Oliven, Oregano und Kirschtomaten,

Carne

Fleisch

Grigliata mista di carne 30,00 €
gegrilltes Fleisch, italienische Wurst, Lamm und Schweinesteak

Entrecôte alla griglia 250g(A) 28,50 €
Mit Ofenkartoffeln mit Rosmarin)

Rump-steak ai ferri 250g(A) 26,50 €
Mit Ofenkartoffeln mit Rosmarin)

Fegato(G) 22,50 €
Kuhleber mit Butter und Salbei und Gemüse

Tagliata di manzo (A,C,F,G) 30,00 €
Entrecote Streifen auf rucola, Kirchentomate, Parmesanflochen und Baldamic-Creme)

Contorni

Beilage

Patate al forno con rosmarino (A) 7,00 €
Ofenkartoffeln mit Rosmarin

Insalata mista 6,00 €
gemischter Salat

Patatine fritte(A)

Pommes frites

5,00 €

Verdure grigliate

gegrilltes Gemüse

8,00 €

Pizze classiche

Pizza

Porcini, salsiccia e provola (A,G)

geräucherter Provolone, Steinpilze und italienische Wurst

14,50 €

Vulcano (A,G)

*Fior di Latte, Tomatensauce, Rucola, Parma Schinken,
Kirschtomaten und Parmesanflocken*

15,50 €

Marinara (A,G) <i>Tomatensauce, Knoblauch und Oregano</i>	8,50 €
Würstel (A,G) <i>Fior di Latte, Tomatensauce, Pommes frites und Würstchen</i>	12,50 €
Cerrinese (A,D,G) <i>Fior di Latte, Sahne-Creme und geräucherter Lachs</i>	14,00 €
Capricciosa (A,G) <i>Fior di Latte, Tomatensauce, Champignons, gekochter Schinken, schwarze Oliven und Artischocken</i>	13,50 €
Regina Margherita con Bufala (A,G) <i>Büffelmozzarella und Tomatensauce</i>	15,00 €
4 formaggi (A,G) <i>Fior di Latte, Sahne-Creme, Gorgonzola und Parmesan</i>	13,00 €
Tonno (A,D,G) <i>Fior di Latte, Tomatensauce und Thunfisch</i>	12,50 €
Diavola (A,G) <i>Fior di Latte, Tomaten Sauce, nduja calabrese und tabasco</i>	13,50 €
Margherita (A,G) <i>Fior di latte, Tomatensauce und frisch basilikum)</i>	10,00 €

**Extra: Ricottarand 2 €, Burrata 4 €, Büffelmozzarella 4 € und weitere 1€.*

Pizze Gourmet

Nerano (A,G) <i>Fior di Latte, Zucchini-Creme, speak und provolone del monaco</i>	14,50 €
Crocchettona (A,G) <i>(Fior di Latte, Kroketten, Sahne-Creme und gekochter Schinken</i>	12,50 €
Salsiccia e friarelli (A,G) <i>Fior di Latte, italienische Wurst und Friarelli</i>	13,50 €

Porchetta (A,G) **14,50 €**
fior di Latte, Gebratene Porchetta und Rosmarinkartoffeln

Pistacchiosa (A,G) **14,50 €**
Fior di Latte, Mortadella und Pistazien-Creme

Bresaola (A,G) **16,00 €**
Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesanflocken und Kirchentomate

Parmigiana (A,G) **14,00 €**
Fior di Latte, Tomatensauce, Auberginen und gekochte Schinken

Mimosa (A,G) **12,00 €**
Fior di Latte, gekochte Schinken, Sahnesauce und Mais

Extra:

Ricottarand 2 €, Burrata 4 €, Büffelmozzarella 4 €, weitere 1€.

Pizze frittef
Frittierte Pizza

Margherita (A,G) **10,00 €**
Fior di Latte und Tomatesauce

Napoli classico (A,G) **14,00 €**
Ricotta Käse, Fior di Latte, Tomatensauce und Schweinegrieben

Salsiccia e friarielli (A,G) **14,00 €**
Fior di Latte, italienische Wurst und Friarielli

Prosciutto (A,G) **13,00 €**
Fior di Latte, Ricotta Käse, gekochte Schinken und Tomatesauce

Dolce

Babà napoletano (A,2,11) **7,50 €**

Ricotta e pera (A,8) **8,50 €**

Tiramisù (A,2,8,9) **8,50 €**

Tartufo bianco/nero (2,8) 8,00 €

Pizza Nutella (A,11) 10,00 €

Bevande

Getränke

Wasser Still 0,2 2,90 €

Wasser Still 0,75l 7,90 €

Sprudelwasser 0,2 2,90 €

Sprudelwasser 0,75l 7,50 €

<i>Coca-Cola (1,2,9,10,11)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Coca-Cola Zero (1,2,9,10,11)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Coca-Cola Light (1,2,9,10,11)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fanta (1,2,9,10,11)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Mezzo Mix (1,2,9,10,11)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Estathe Limone (1,2,9,10,11)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Estathe Pesca (1,2,9,10,11)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Lemon Soda</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Orange Saft</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,50 €</i>

Vini

Wein

<i>Hauswein rot (L)</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Hauswein rot (L)</i>	<i>0,50l</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Hauswein weiß (L)</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Hauswein weiß (L)</i>	<i>0,50l</i>	<i>12,50 €</i>

Birre

Bier

<i>Peroni Nastro Azzurro</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Moretti</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Peroni Nastro Auzzurro</i> <i>(Alkoholfrei)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Gaffel Kölsch vom Fass</i>	<i>0,30l</i>	<i>3,70€</i>
<i>Warsteiner Pils</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Schöffelhofer Weizen</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Alkoholfreies Bier Pils</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Schöffelhofer Weizen</i>	<i>0,33l</i>	<i>5,50 €</i>

Aperitivoifs

<i>Prosecco</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Limoncello Spritz.</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Lillet wild Berry</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Crodino</i> <i>(Alkoholfrei)</i>	<i>3,5 €</i>

San bitter rot (Alkoholfrei). 3,5 €

Bevande Calde

Heiße Getränke

Espresso (8) 2,50 €

Espresso Macchiato (8,9) 3,00 €

Cappuccino (8,9) 4,00 €

Latte macchiato (8,9) 4,00 €

Digestivi

Digestif

Hausgemacht Limoncello 3,50 €

Hausgemacht Meloncello 3,50 €

Ramazotti 4,50 €

Averna 4,50 €

Grappa 4,50 €

Alle Preis sind incl. 19 % MwSt.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1- mit Farbstoff*
- 2 - mit Konservierungsstoff*
- 3- mit Antioxidationsmittel*
- 4- mit Geschmacksverstärker*
- 5- geschwefelt*
- 6- geschwärzt*
- 7- mit Phosphat*
- 8- mit Milcheiweiß*
- 9- koffeinhaltig*
- 10- chininhaltig*
- 11- mit Süßungsmittel*
- 13- gewachst*

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide*
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- h Schalenfrüchte*
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- l Schwefeldioxid und Sulphite*
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*