

**ANTIPASTI**

<b>Suppe des Tages</b> (bitte unseren Service fragen!)	4,50€
<b>Bruschetta (4 Stück)</b> mit frischen Tomaten, Basilikum und Salatbouquet	6,50€
<b>Vitello Tonnato</b> Kalbfleischscheiben, mit Thunfischsauce und Kapern	10,50€
<b>Antipasti Misto</b> Kleine Auswahl unserer Vorspeisen	10,50€
<b>Rinder Carpaccio</b> vom Rind, mit frischem Rucola und Parmesan	11,50€
<b>Räucherlachs Carpaccio</b> mit Senf-Honig-Dill Sauce	11,50€

## **Salate**

<b>Insalata Mista</b> Kleiner gemischter Salat	4,50€
<b>Insalata Rucola</b> Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan	7,50€
<b>Caprese Salat</b> mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	8,50€
<b>Insalata Giulia</b> frische, gemischte Blattsalate mit leicht gebräuntem Ziegenkäse und Honig	10,50€

**Zu all unseren frischen Salaten servieren wir hausgemachte Mini-Brötchen  
und Balsamico Dressing nach Art des Hauses**

**PASTA**

<b>Gnocchi di Patate</b> frisch und hausgemacht, mit Gorgonzola, Rucola und Walnüssen	9,50€
<b>Lasagne al Forno</b> nach Mama`s Originalrezeptur mit Hackfleisch (Rind), Gemüsewürfel und Bechamel	9,50€
<b>Tortellini</b> mit einer herzhaft und cremigen Spinat – Ricotta Füllung in Tomaten – Sahne – Sauce, mit frischen Kräutern	10,50€
<b>Tagliatelle al Salmone</b> mit 200g frischem Lachs	10,50€
<b>Linguine Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und leichter Knoblauchnote	11,50€
<b>Cannelloni “Carne Classico”</b> feine, geschlossene Teigrolle mit einer würzigen Füllung aus Rindfleisch und Gemüse an Tomatensauce	11,50€
<b>Rustico Triangolo Finferli</b> mit einer fein-cremigen, aromatischen Pfifferlings-Füllung, verfeinert mit Sahne, Rucola und Nüssen	12,50€
<b>Rustico Triangolo Tartufo</b> mit einer cremig, aromatischen Ricotta-Trüffel-Füllung in Veloutésauce mit Salbeinote und Parmesan	13,50€

**PIZZA**

♥ Jede Pizza ist mit hausgemachter Tomatensauce grundiert und mit Mozzarella belegt ♥

**Unsere Empfehlung des Hauses:**

<b><u>Pizza Giulia</u></b>	14,50€
mit Büffelmozzarella, Pfifferlingen, Rucola (weiße Pizza ohne Tomatensaucengrundierung)	
<b>Pizza Margherita</b>	8,50€
mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	
<b>Pizza Verdure (auch als Calzone erhältlich!)</b>	9,50€
mit verschiedenem Gemüse der Saison	
<b>Pizza Caprese</b>	9,50€
mit frischem Rucola und Cherrytomaten	
<b>Pizza Funghi</b>	9,50€
mit frischen Champignons	
<b>Pizza Salami</b>	9,50€
mit italienischer Salami <sup>2</sup>	
<b>Pizza Prosciutto</b>	9,50€
mit geräuchertem Schinken <sup>2,4</sup>	
<b>Pizza Regina (auch als Calzone erhältlich!)</b>	10,50€
mit Kochschinken <sup>2,4</sup> und Champignons	

**PIZZA**

♥ Jede Pizza ist mit hausgemachter Tomatensauce grundiert und mit Mozzarella belegt ♥

<b>Pizza al Capone</b> mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	9,50€
<b>Pizza Salsiccia piccante</b> mit italienischer Peperoni Salami	9,50€
<b>Pizza Napoli</b> mit Sardellen	9,50€
<b>Pizza Quattro Formaggi</b> mit vier verschiedenen Käsesorten	10,50€
<b>Pizza Capricciosa</b> mit Kochschinken, Champignons, Artischocken und Oliven <sup>1</sup>	11,50€
<b>Pizza Popeye</b> mit Gorgonzola, Spinat und leichter Knoblauchnote	11,50€
<b>Pizza Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten	12,50€
<b>Pizza San Daniele</b> mit Parmaschinken, Rucola und Parmigiano	12,50€

**DOLCE**

<b>Tiramisu</b>	5,90€
<b>Schokosoufflé</b> mit flüßigem Schokoladenkern, Sahnehaube und Obstscheiben	5,90€
<b>Birne in Rotweinsauce an Vanillemousse</b>	6,90€
<b>Nutella Pizza</b>	7,90€

**HEISSE GETRÄNKE**

<b>Espresso</b>	2,00€
<b>Espresso doppio</b>	3,50€
<b>Cappucino</b>	3,50€
<b>Latte Macchiato</b>	4,00€
<b>Tasse Tee</b> Earl Grey, Pfefferminz. Früchtetee, Kamille, Grüner Tee uvm.	2,50€

**WEIN**

Unsere offenen Hausweine (rot)

	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>
<b>Montepulciano „trocken“ (Veneto)</b>	3,50€	4,90€

**Unsere Flaschenweine**

**„Wählen Sie aus den besten Rebsorten Italiens ihren Lieblingswein“**

Rotweine

Flasche 0,75l

**Cabernet Sauvignon „halb-trocken“ (Abruzzo)**

Rubinrot in der Farbe, einnehmend im Aromamix aus Cassis und dunkler Schokolade

18,50€

**Nero D`Avola „lieblich“ (Sicilia)**

Tiefrot mit lila Tupfen, weich im Geschmack durch Noten von Kirschen und Himbeeren

18,50€

**Primitivo Salento „trocken“ (Puglia)**

Tiefrot mit lila Reflexen, stiller und trockener Wein mit leicht herbem Aroma

21,50€

**Ripasso „trocken“ (Veneto)**

Granatrot, trocken, ein Traubenmix aus Corvina Veronese und Rondinella

34,50€

**WEIN**

Unsere offenen Hausweine (weiß)

	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>
Trebbiano „trocken“ (Abruzzo)	3,50€	4,90€

**Unsere Flaschenweine**

„Wählen Sie aus den besten Rebsorten Italiens ihren Lieblingswein“

Weißweine

Flasche 0,75l

<b>Custoza V.P. „lieblich“ (Veneto)</b>	18,50€
Strohgelb, fruchtig, duftend, leicht aromatisch	
<b>Grillo Molino „trocken“ (Sicilia)</b>	18,50€
Klar mit leichtem Gelbstich, erinnert an tropische Früchte, still, elegant	
<b>Pecorino C.M. „halb-trocken“ (Abruzzo)</b>	19,50€
Leicht silbrig, feine Fruchtnote, gekeltert aus der traditionellen Pecorino Rebe	
<b>Langhe Arneis DOC „lieblich“ (Piemonte)</b>	24,50€
Leicht golden, Aromen von Mandel, grünem Apfel, Birne und Melone	
<b>Lugana „trocken“ (Lombardia)</b>	27,50€
Blass-gelb, aromatisch, zart und angenehm im Aroma, mindestens 12 Monate gereift	



**Spirituosen**

	0,02l
<b>Grappa Bianca</b>	3,50€
<b>Grappa Barique</b>	4,50€
<b>Limoncello</b>	3,50€
<b>Sambucca</b>	3,50€
<b>Ramazotti</b>	3,50€
<b>Jägermeister</b>	3,50€
<b>Frangelico</b>	4,50€

**APERITIVE**

Crodino (alkoholfrei)	4,90€
Sanbitter	4,90€
Lillet	5,30€
Aperol Sprizz	5,50€
Hugo	5,50€

	0,1l	0,75l
Prosecco Bianco	4,50€	-
Prosecco superiore di valdobbiadere	-	24,50€

**BIER**

	0,25l	0,5l
Helles vom Fass	3,00€	4,00€
Pils vom Fass	3,00€	4,00€
Weißbier hell vom Fass		4,00€
Radler	3,00€	4,00€
„Russ“		4,00€
Weißbier Alkoholfrei		4,00€
Helles Alkoholfrei		4,00€

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

	0,33l
Coca Cola <sup>6,7,10</sup> / light <sup>6,7,10</sup>	3,90€
Fanta <sup>2,6,7,12</sup>	3,90€
Sprite (im Glas) <sup>7</sup>	3,90€
Red Bull <sup>5,15</sup>	4,00€

**MINERALWASSER**

	0,50l	0,75l
Acqua Panna (still)	4,00€	7,00€
S. Pellegrino (sprudel)	4,00€	7,00€

**SÄFTE & SAFTSCHORLEN (im Glas)**

	0,30l	0,50l
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber	3,00€	3,90€
Schorle	3,00€	3,90€

## **PESCHE & CARNE**

♥ Alle Gerichte werden mit Gemüse der Saison oder gemischten Salat serviert ♥

<b>Luccio in salsa al limone</b> feines Zanderfilet in Zitronensauce und Kapern	14,50€
<b>Trancio di Salmone</b> Gegrilltes Lachssteak mit Kirschtomaten	14,50€
<b>Saltimbocca alla Romana</b> zarte Kalbsmedaillons mit Salbei und Serranoschinken verfeinert in Demi-Glace Sauce	15,50€
<b>Orata alla Griglia</b> Doradenfilet (2 Stck.), frisch vom Grill	16,50€
<b>Costata alla Griglia</b> Saftiges Rindersteak (ca. 200g) vom Grill an zerlassenen Kirschtomaten	18,50€

♥ Liebe Gäste, für unsere gesonderte Karte bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an uns ♥