



APERITIVI – APERITIFS

Champagne Canarad-Duchêne Brut 0,1l _____	°	14,50 €
Champagne Conarad-Duchêne Rosé 0,1l _____	°	16,00 €
Prosecco di Valdobbiade 0,1l _____	°	8,50 €
Prosecco di Valdobbiadene Rosé 0,1l _____	°	9,50 €
Veltins Pils vom Fass 0,3l _____	A,12	3,50 €
Kir Royal mit Champagner 0,1l _____	°,2	14,50 €
Limoncello Spritz _____	2	9,50 €
Prosecco Aperol 0,1l _____	2,3,0	9,50 €
Aperol Spritz auf Eis mit Prosecco di Valdobbiadene · 0,2 l _____	2,3,0	9,50 €
Hugo auf Eis 0,2 l _____		8,00 €
Bitterino Sanbittèr Pur / Soda / Orangensaft 0,1l _____	2	6,00 €
Martini Bianco / Rosso / Dry 4cl _____	°	8,50 €
Sherry Medium / Dry 4cl _____	°	8,50 €
Cynar Soda 4cl _____		8,50 €
Campari Soda / Orange 4cl _____	2	8,50 €
Gin Tonic Hendrick's Gin und Thomas Henry Tonic Water · 4cl _____	°	15,50 €
Gin Mare mit Thomas Henry · 4cl _____	°	14,50 €
Whisky Cola Woodford Reserve Bourbon Whisky · 4cl _____	1,2,10	13,50 €
Wodka Lemon Absolut Wodka · 4cl _____	2,10	13,50 €
Wodka Red Bull Absolut Wodka · 4cl _____	1,2,10,14	13,50 €
Punt e Mes 4cl _____		8,00 €
Pernod mit Soda 4cl _____		8,00 €
Portwein 4cl _____		7,50 €
Negroni _____		13,50 €

Für eine größere Auswahl an edlen Schaumweinen und Weinen fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte





BIRRE – BIERE

Veltins Pils vom Fass 0,3 l _____	A12	3,50 €
Veltins Pils vom Fass 0,5 l _____	A12	5,50 €
Veltins Pils Alkoholfrei 0,33 Fl. _____	A12	3,50 €
Maisel's Weisse Original Hefeweizen 0,5 L Fl. _____	A4,A12	5,50 €
Maisel's Weisse Original Alkoholfrei Hefeweizen 0,5 L Fl. _____	A4,A12	5,50 €
Pülleken Helles Mildes Helles · 0,33 Fl. _____	A12	3,50 €
Grevensteiner _____	A12	3,50 €
Original naturtrübes Kellerbier mit feinem Malzaroma · 0,33 Fl.		



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Surgiva Frizzante 0,25 l _____		3,50 €
Acqua Surgiva Frizzante 0,75 l _____		8,00 €
Acqua Surgiva Liscia (stilles Wasser) 0,25 l _____		3,50 €
Acqua Surgiva Liscia (stilles Wasser) 0,75 l _____		8,00 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi 0,2 l _____	1,2,12,9,10	3,50 €
Orangensaft, Traubensaft, Maracujasaft, Apfelsaft , 0,2 l _____		3,50 €
Apfelsaft-Schorle 0,2 l _____	12	3,50 €
Orangina 0,2 l _____	2	4,00 €

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen-Karte





PIZZE – PIZZA

1. Pizza Margherita	A,G	12,00€
Tomatensoße, Käse		
2. Pizza Sardelle	A,D,G,4,2,12	14,50€
Tomatensoße, Sardellen, Oliven, Knoblauch		
3. Pizza Cipolle	A,G	13,50€
Tomatensoße, Käse, Cipolle		
4. Pizza Aglio	A,G	13,50€
Tomaten, Käse, Knoblauch		
5. Pizza Prosciutto	A,G,4,12,8	14,00€
Tomatensoße, Käse, Formvorderschinken		
6. Pizza Salame	A,G,2,4,12	14,00€
Tomatensoße, Käse, Salami		
7. Pizza Funghi	A,G,4,12,8	14,00 €
Tomaten, Käse, Champignons		
8. Pizza Taormina	A,G,2,4,12	15,00 €
Tomaten, Käse, Salami, Formvorderschinken		
9. Pizza Siracusa	A,G,2,8,4,12	15,00 €
Tomatensoße, Käse, Salami, Champignons		
10. Pizza Rossano	A,G,2,8,4,12	15,00 €
Tomatensoße, Käse, Formvorderschinken, Champignons		
11. Pizza Mafia	A,G,D,12,7	15,00 €
Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven		
12. Pizza Janine	A,G	15,00 €
Tomatensoße, Käse, Spinat, Gorgonzolakäse		
13. Pizza Regina	A,G,4,12,8,C	16,50 €
Tomatensoße, Käse, Formvorderschinken, Champignons, Paprika, Ziebeln, Spiegelei, Artischocken		
14. Pizza Calabrese	A,G,D,12,7	16,50 €
Tomatensoße, Käse, Paprika, Sardellen, Kapern, Ziebeln, Oliven, Champignons, Peperoncini (scharf)		
15. Pizza Fiorentino	A,G,D,4,12,7,8	17,50 €
Tomatensoße, Käse, Formvorderschinken, Salami, Champignons, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Artischocken, Sardellen, Oliven		
16. Pizza M.M	A,G,4,12,8	15,00 €
Tomatensoße, Käse, Formvorderschinken, Salami, Champignons		
17. Pizza Vegetariana	A,G	15,00 €
Tomatensoße, Käse, frisches Gemüse der Saison		
18. Pizza Quattro Formaggi	A,G	15,50 €
Tomatensoße, Mozzarella-, Edamer-, Emmentaler- und Gorgonzolakäse		
19. Pizza Quattro Stagioni	A,G,4,12,8	15,50 €
Tomatensoße, Käse, Formvorderschinken, Paprika, Champignons, Artischocken		
20. Pizza Peperoni Wurst	A,G,2,4,12	14,50€
Tomatensoße, Käse, Peperoni-Wurst		
22. Pizza Parma	A,G,4,12	19,00€
Tomatensoße, Käse, Parma Schinken, Mozzarella, Rucola, Grana Padano-Käse		
23. Pizza Gamberi	A,G,D,R	22,00€
Tomatensoße, Käse, Garnelen, Mozzarella, Basilikum		



24. Pizza Salmone	A,G,D,R	17,00 €
Tomatensoße, Käse, Räucherlachs, Spinat		
25. Pizza Diavola	A,G,2,4,12	16,50 €
Tomatensoße, Käse, Pepe øniwurst, karamellierte rote Zwiebel aus Tropea		
26. Pizza Tartufo	A,G	29,00 €
Mozzarella, schwarzer Trüffel		
27. Pizzabrot Rossa	A	9,50 €
Tomatensoße, Knoblauch		
28. Pizzabrot Bianca	A	7,00 €
Olivenöl, Oregano		
29. Pizza Nutella	A	14,50 €
Pizza mit Nutella Haselnusscreme		
Extras I	C,F	2,50 €
Käse, Salami, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Peperoni-Wurst, Ei, sonstiges		
Extras II	G,D	3,50 €
Thunfisch, Mozzarella, Spinat, Rucola		



ANTIPASTI – VORSPEISEN

Mozzarella Caprese	G	12,00 €
Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl		
Shrimps Coctail classico	G,D,R	16,50 €
Vitello Tonnato Classico	G,D,R	18,50 €
Zartes, dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern		
Insalata di Pesce	D,R	22,00 €
Salat aus Meeresfrüchten		
Carpaccio di Manzo	G	18,50 €
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf frischem Rucola und gehobeltem Grana Padano Käse		
Carpaccio di Salmone	D,R	22,00 €
Hauchdünn geschnittener Lachs mariniert in rosa Pfeffer		
Tatar di Tonno	D,R,N	22,00 €
Thunfischtatar serviert mit Avocado, Gurken und Sesam		
Antipasto Fiorentino (ab 2 Personen)	D,R,N	24,50 € p. P.
Köstliche Auswahl aus wechselnden Antipasti Variationen		
Antipasto Ludovico	D,R	22,00 €
Zarter, gebratener Oktopus auf cremiger Kartoffelcreme serviert mit Zuckerschoten		
Melanzana alla Rossanese	G	16,50 €
Saftige Scheiben Aubergine in Tomatensoße mit Büffel-Mozzarella überbacken		
Babycalamaretti auf Rucola	D,R	18,50 €
Zart frittierte Baby-Calamaris, serviert auf einem Bett aus frischem Rucola		
Gamberi	D,R	14,50 €
1000g saftige Garnelen mit frischen Kräutern aus dem Wok		





ZUPPE – SUPPE

- Minestrone** _____ ^H 9,50 €
Italienische Gemüsesuppe mit einer reichen Auswahl an frischem saisonalen Gemüse
- Crema di Pomodoro** _____ ^G 9,50 €
Samtige Tomatensuppe mit einem Klecks Crème fraîche



INSALATE – SALATE

- Insalata Mista** _____ 8,50 €
Bunte Mischung aus saisonalen Blattsalaten
- Insalata di Pomodoro, Cipolla e Basilico** _____ 8,50 €
Tomatensalat mit roten Zwiebeln aus Tropea und Basilikum
- Insalata di Rucola con Grana Padano** _____ ^{G,H} 12,50 €
Rucolasalat, verfeinert mit gehobeltem Grana Padano und Pinienkernen
- Orientale** _____ ^{G,H} 18,50 €
Bunter Blattsalat mit Avocado, Datteln, Walnüssen und Ziegenkäse
- Insalata Italia** _____ ^{G,C,D} 16,50 €
Bunter Salat mit Formvorderchinken, Emmentaler Käse, gekochtem Ei, Thunfisch mit Essig-Öl-Dressing
- Insalata California** _____ 24,50 €
Gemischter Salat mit zarten Filetstreifen mit Essig-Öl-Dressing



PASTA – NUDELN

Jedes Pastagericht gibt es auch als kleine Portion (2,00 € Abzug)

- Spghettini Parma** _____ ^{G,A} 14,50 €
Spghettini mit fruchtigen Cocktailtomaten frischem Basilikum und gehobeltem Grana Padano Käse
- Tagliatelle alla Bolognese** _____ ^A 16,50 €
Bandnudeln serviert mit Bolognesesoße aus Hackfleisch
- Spaghetti Carbonara Originale** _____ ^{C,G,A} 16,50 €
Spaghetti mit cremiger Carbonara aus Ei, Pecorino und Guanciale
- Spghettini Aglio, Olio e Peperoncino** _____ ^A 14,50 €
Spghettini mit einer scharfen Knoblauch-Öl-Chili-Soße
- Spghettini alle Vongole Veraci** _____ ^{R,A} 18,50 €
Spghettini serviert mit frischen Venusmuscheln mit Cocktailtomaten, Knoblauch, mit Weißwein abgelöscht
- Spghettini Frutti di Mare** _____ ^{D,R,A} 25,00 €
Spghettini serviert mit frischen Meeresfrüchten mit Cocktailtomaten, Knoblauch, mit Weißwein abgelöscht
- Penne all'Arrabiata** _____ ^A 14,50 €
Penne-Nudeln mit Oliven, Basilikum und feuriger Chili-Cocktailtomaten-Soße
- Tagliatelle al Filetto** _____ ^{G,A} 24,50 €
Bandnudeln mit Filetspitzen, Cocktailtomaten, Basilikum und einem Schuss Sahne



Tagliatelle al Salmone _____ ^{A,D,G} 22,50 €
Bandnudeln mit frischem Lachs in cremiger Sahnesoße

Spaghetti Mario im Grana Padanolaib _____ ^{A,G} 22,00 €
Spaghetti aus dem Grana Padanolaib serviert mit Auberginen,
Zucchini, Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten und frischem
Basilikum

Lasagna Classica al Forno _____ ^{A,G} 16,50 €
Klassische Lasagne mit Bolognesesoße und Bechamel

Tagliolini al Tartufo Nero _____ ^{A,G} 29,50 €
Tagliolini mit schwarzem Trüffel mit gehobeltem Grana Padano

als Vorspeise _____ ^{A,G} 24,50 €

Gnocchi alla Mario _____ ^{A,G,D,R} 22,50 €
Gnocchi in cremiger Safrensoße mit Garnelen



CARNE DI VITELLO – KALBFLEISCH

Scaloppina al Limone _____ ^{A,C,G} 27,50 €
Kalbsschnitzel mit einer frischen Zitronensoße

Scaloppina alla Milanese _____ ^{A,C,G} 27,50 €
Knusprig paniertes Wiener Kalbsschnitzel

Saltimbocca alla Romana _____ ^{A,C,G} 27,50 €
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei, serviert in einer Weißweinssoße

Scaloppina ai Funghi _____ ^{A,C,G} 27,50 €
Saftige Kalbsschnitzel mit Champignons in Rahmssoße

Vitello all'Uccelletto _____ ^{A,C,G} 27,50 €
Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmssoße

Kalbsfilet al Pepe Verde _____ ^{A,C,G} 34,50 €
Kalbsfilet an cremiger grüner Pfeffersoße

Guance di Vitello Brasate al Barolo _____ ^{A,C,G} 34,50 €
Langsam geschmorrt Kalbsbäckchen in Baroloweinssoße mit Wurzelgemüse

Ossobuco alla Milanese _____ ^{A,C,G,O} 34,50 €
Langsam geschmorrt Kalbsbeinscheiben



FEGATO – KALBSLEBER

Fegato Burro e Salvia _____ ^{G,A} 26,50 €
Kalbsleber an Butter-Salbei-Soße

Fegato alla Veneziana con Cipolle Rosse di Tropea _____ ^{G,A} 26,50 €
Kalbsleber venezianischer Art mit Zwiebeln aus Tropea in Weißweinssoße

*Alle Fisch- und Fleischgerichte servieren wir mit
saisonaem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*





BISTECCA – RUMPSTEAK

Bistecca alla Griglia _____ 29,50 €
Rumpsteak vom Grill

Tagliata con Rucola e Grana Padano _____^G 32,50 €
Streifen vom gegrillten Entrecôte auf Rucola mit gehobeltem Grana Padano

Bistecca al Pepe Verde _____^G 32,50 €
Rumpsteak vom Grill an cremiger grüner Pfeffersoße

Bistecca ai Funghi _____^{G,A} 32,50 €
Rumpsteak vom Grill mit Champignons in Rahmsoße



AGNELLO – LAMM

Agnello al Pistacchio _____^{H,G,O} 42,50 €
Lammkarree überzogen mit einer knusprigen Pistazienkruste an Portweinssoße

Cotolette d’Agnello alle Erbe Aromatiche _____ 36,00 €
Lammkotolette mit frischen Kräutern



FILETTO – FILET

Filetto alla Griglia _____ 38,00 €
Rinderfilet vom Grill

Filetto al Pepe Verde _____^G 40,50 €
Rinderfilet vom Grill an grüner Pfeffersoße

Filetto al Barolo _____^{G,O} 40,50 €
Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer an Baroloweinssoße

Filetto Gorgonzola _____^G 40,50 €
Rinderfilet an einer cremigen Gorgonzola- Käsesoße



PESCE – FISCH

Gamberoni alla Griglia _____^{D,R} 32,50 €
Riesengarnelen vom Grill mit frischen Kräutern und Knoblauch aromatisiert

Salmone alle Erbe _____^{D,R} 28,50 €
Lachsfilet vom Grill mit feinen Kräutern

Orata Royal alla Griglia _____^{D,R} 28,50 €
Dorade Royal vom Grill

*Alle Fisch- und Fleischgerichte servieren wir mit
saisonaem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*



Orata Royal al Sale	32,50 €
Dorade Royal in Salzkruste	
Branzino alla Griglia (ab 2 Personen)	35,00 € p.P.
Seewolf vom Grill	
Branzino al Sale (ab 2 Personen)	38,50 € p.P.
Seewolf in Salzkruste	
Sogliola alla Griglia	42,50 €
Gebratene Seezunge	
Rombo alle Erbe	36,50 €
Steinbutt gegrillt mit frischen Kräutern	

DOLCI DESSERT

Tiramisú Classico	9,50 €
Hausgemachtes Tiramisú – in Espresso getauchter Löffelbiskuit mit luftiger Mascarpone-Creme	
Crème Brûlée	9,50 €
mit frischen Beeren und Vanilleeis	
Soufflet al Cioccolato mit Vanilleeis	9,50 €
Schokoladensoufflé mit schmelzend-zartem Kern	
Soufflet al Pistacchio mit Vanilleeis	12,50 €
Pistaziensoufflé mit schmelzend-zartem Kern	
Cassata-Eis	9,50 €
mit Pistazien	
Pannacotta	9,50 €
Cremiges Pannacotta auf fruchtiger Himbeersoße	
Gelato al Tartufo	9,50 €
Tartufo-Eis	
Gelato	Kugel 3,50 €
Hausgemachtes Eis : Vanille, Schokolade, Haselnuss, Zitrone, Erdbeere	
Zabaglione mit Vanilleeis (ab 2 Personen)	9,50 € p.P.
Weinschaumcreme aus cremig geschlagenem Ei, Zucker und Marsalaw-Wein	
Affogato	6,00 €
In Espresso „ertränktes“ Vanilleeis	
Espresso	3,00 €
Doppio Espresso	5,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Tasse Kaffee	3,50 €
Latte Macchiato	5,00 €
Cappuccino	3,50 €
Glas Tee	3,50 €





Allergene – Lebensmittelkennzeichnung

- A = glutenhaltiges **Getreide**
- B = **Krebstiere-** und –erzeugnisse
- C = **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = **Fisch-** und Fischerzeugnisse
- E = **Erdnüsse** und –erzeugnisse
- F = **Soja** (-bohnen) und –erzeugnisse
- G = **Milch** und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H = **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = **Sellerie** und –erzeugnisse
- M = **Senf** und Senferzeugnisse
- N = **Sesamsamen** und –erzeugnisse
- O = **Sulfite & Schwefeloxid** und –erzeugnisse
- P = **Lupinen** und daraus hergestellte Produkte
- R = **Weichtiere** wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Zusatzstoffe/ Inhaltsstoffe – Getränkemarkierung

- 1 = koffeinhaltig
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = chininhaltig
- 4 = konserviert
- 5 = mit Geschmacksverstärker
- 6 = geschwefelt
- 7 = geschwärzt
- 8 = mit Phosphat
- 9 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 = mit Süßungsmittel(n) / mit Säuerungsmittel(n)
- 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 = mit Antioxidationsmittel
- 13 = gewachst
- 14 = taurinhaltig

