

SALATE

Insalata Mista	9,50 €
Bunt gemischter Salat mit Parmesan, hausgemachte Balsamico-Vinaigrette ^{A,G,I}	
Insalata Nizza	13,50 €
Bunter Salat mit Thunfisch und Ei, hausgemachte Aceto-Balsamico-Vinaigrette	
Mozarella Caprese	9,50 €
Mozzarella auf frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum ^G	
Insalata Di Mare	13,50 €
Bunt gemischter Salat mit Meeresfrüchten ^{2,4,11,B,C,D,F}	
Panzanella	8,50 €
Geröstete Brotwürfel mit frischen Tomaten, Zwiebel, frischem Basilikum und Olivenöl ^{A,I}	
Insalata Di Pollo	16,50 €
Bunt gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet und Parmesan	

SUPPEN

Minestrone	8,50 €
Leichte italienische Gemüsesuppe ⁴	
Zuppa Di Pomodoro	8,50 €
Tomatencremesuppe ^G	
Zuppa Di Straciatelli	7,50 €
Fleischbrühe mit Parmesan und verquirltem Ei ^{1,4}	



KLASSISCHE VORSPEISEN

Antipasti Speciale	17,50 €
Arrangement verschiedener Vorspeisen - Überraschung des Chefkochs (Fantasia), auch vegetarisch	
Bruschetta	7,50 €
Vier geröstete Bratscheiben mit Tomatenwürfeln und Kräutern	
Carpaccio Di Manzo	14,50 €
Geschnitten vom Rinderfilet mit frischem Parmesan und Zitrone ^G	
Vitello Tonnato	14,50 €
Hauchdunn geschnittener Kalbsbraten mit einer Thunfisch-Kapern-Sauce überzogen ²	
Melone Con Prosciutto e Parma	13,50 €
Melone mit Parmaschinken ²	

PIZZA

Margherita	10,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum ^{A, G}	
Salami	12,50 €
mit Tomatensauce, Käse und Salami ^{A, G, 2, 3}	
Prosciutto	12,50 €
mit Tomatensauce, Käse und Kochhinterschinken ^{A, G, 12, 3, 4, 8, 14}	
Tonno	12,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und frischen Zwiebeln ^{A, G}	

*1, 4



Diavolo	13,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Salami, Peperoni und Chilli A,G,2,3	
Hawaii	14,50 €
mit Tomatensauce, Käse, Kochhinterschinken und Ananas AG,2,3,4,8,14,11	
Mista	14,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Salami, Kochhinterschinken, Peperoni und Oliven A,G,2,3,4,8,14,6	
Quattro Stagioni	13,00 €
"Vier Jahreszeiten" mit Tomatensauce, Käse, Kochhinterschinken, Salami, Artischocken und Oliven A,G,2,3	
Spinaci e Gorgonzola	13,20 €
mit Tomatensauce, Käse, Spinat und Gorgonzola A,G,6	
Prosciutto e Funghi	12,50 €
mit Tomatensauce, Kochhinterschinken und Champignons A,2,3,4,8,14	
Frutti Di Mare	14,50 €
mit Tomatensauce und Meeresfrüchten A,2,4,11,B,C,D,F	
Fantasia	14,50 €
mit Tomatensauce, Parmaschinken, luftgetrocknetem Bresaola, Mozzarella, Tomaten, Rucola und Parmesan A,2	
Bresaola	15,90 €
mit Tomatensauce, luftgetrocknetem Bresaola, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan A,2	
Calzone	11,90 €
gefüllt mit Tomatensauce, Käse, Salami, Kochhinterschinken, Champignons und Ei A,G,2,3,4,8,14	
Parma e Rucola	15,90 €
mit Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Parmesan, frischen Tomaten und Rucola A,G,1,2	
Della Casa	13,50 €
mit Tomatensauce, Käse, Salami, Zwiebeln und Ei A,G,B,2,3	
Vegetaria	12,00 €
mit Tomatensauce, Käse und saisonalem frischen Gemüse A,G	
Quattro Formaggi	14,50 €
mit Tomatensauce, Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella und Bufala	
Focaccia (Pizzabrot)	6,00 €



KLASSISCHE NUDELGERICHTE

Penne Arrabiata	11,50 €
Pasta mit Knoblauch und Tomatensauce (scharf) ^A	
Spaghetti Aglio e Olio	12,90 €
Pasta mit Knoblauch und Olivenöl (scharf) ^A	
Spaghetti Carbonara	13,50 €
Pasta mit Speck, Zwiebeln, Ei und Parmesan ^{A,B,G}	
Spaghetti Bolognese	14,50 €
Pasta mit Tomaten-Hackfleischsauce nach Bolognese Art ^A	
Penne Salentina	13,50 €
Pasta mit Pesto di Rucola, kleinen Garnelen in Sahnsauce mit Parmesan verfeinert ^{A,G}	
Lasagne	13,90 €
in einer feuerfesten Form - Teigplatten mit Hackfleischsauce geschichtet und mit Käse überbacken ^{A,G,1}	
Cannelloni Spinaci	13,90 €
Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken ^{A,G}	
Tagliatelle Vegetaria	12,90 €
gemischtes Gemüse (saisonal / Brokkoli, Zucchini, Aubergine) ^{A,G}	
Spaghetti Alla Pescatore	14,50 €
Pasta mit Meeresfrüchten und Knoblauch in leichter Tomatensauce ^{A,D}	
Tagliatelle De La Casa	18,50 €
Pasta mit Rinderfiletstreifen, Pilzen, Zwiebeln und Tomaten-Sahnesauce ^A	
Tagliatelle Salmone	18,90 €
Pasta mit Lachsfiletstücken und Cherrytomaten in Hummer-Krabbensauce ^A	
Extra Portion Parmesan	2,50 €



ALLE FISCH- UND FLEISCHGERICHTE WERDEN
MIT KARTOFFEL-GEMÜSE-BEILAGE SERVIERT

FLEISCHGERICHTE

Kalsbsleber in Salbeisauce	19,50 €
Stücke von zarter Kalsbsleber mit Salbeisauce verfeinert	
Scaloppine Al Pepe Verde	24,50 €
in Mehl gewälztes Schweineschnitzel in grüner Pfeffersauce ^A	
Scaloppine Al Limone	22,90 €
Schweineschnitzel in einer leichten, angenehm zitronigen Sauce ^A	
Saltimbocca Alla Romana	26,90 €
Schweineschnitzel, Parmaschinken mit frischen Salbeiblättern in leichter Weißweinsauce ^{A,2}	
Pollo Caprese	24,50 €
Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella	
Pollo Al Funghi	25,50 €
Hähnchenbrust in Champignon-Rahmsauce	

FISCHGERICHTE

Filetto Di Merluzzo Al Limone	24,50 €
Gebratenes Seehechtfilet in einer leichten Zitronensauce	
Filetto Di Merluzzo Al Vino Bianco	24,50 €
Gebratenes Seehechtfilet in Weißweinsauce	
Salmone Alla Griglia	28,90 €
Lachs vom Grill ^D	
Salmone Al Pepe Rosa	29,90 €
Lachs gebraten in rosa Pfeffersauce	
Salmone Piccolino	29,90 €
Lachs gebraten in Hummer-Krabbensauce	



RISOTTO

Risotto Frutti Di Mare 14,90 €
Risotto mit Meeresfrüchten, Cherrytomaten und Knoblauch verfeinert, dazu Parmesan

Risotto Vegetaria 13,50 €
Risotto mit gemischtem Gemüse (saisonal / Erbsen, Brokkoli, Zucchini, Aubergine) und Parmesan

Risotto mit Hähnchen und Champignons 16,50 €
Risotto mit Hähnchen und Champignonsauce

KINDERGERICHTE

Nudeln in Sahnesauce 7,00 €
Kinderportion Nudeln mit Sahnesauce und Käse

Nudeln in Tomatensauce 7,00 €
Kinderportion Nudeln mit Tomatensauce und Käse

Spaghetti Bolognese 8,50 €
Kinderportion Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch nach Bolognese Art

Kinder Pizza Margherita 6,90 €
mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum ^{A,G}

Kinder Pizza Salami 7,50 €
mit Tomatensauce, Köse und Salami ^{A,G,2,3}

Kinder Pizza Schinken 7,50 €
mit Tomatensauce, Käse und Kochhinterschinken ^{A,G,12,3,4,8,14}



DESSERTS

TIRAMISU	7,50 €
Hausgemachtes italienisches Dessert aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Mascarponecreme ^{B,G,9}	
Panna Cotta	7,50 €
Hausgemachtes puddingartiges italienisches Dessert aus gekochter Schlagsahne mit Saisonfrüchten ^G	
Tartufo Nero	8,50 €
Tartufo-Eis mit Sahnesauce nach Art des Hauses ^G	
Tartufo Affogato	8,90 €
Tartufo-Eis mit Espresso übergossen ^{G,9}	
Crème Brûlée	9,50 €
Süßspeise aus Eigelb und Sahne mit einem knusprigen Karamellüberzug ^{B,G}	
Gelato Misto	8,50 €
Drei Kugeln Eis mit Schlagsahne	



ALKOHOLFREIES

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	2,80 €	4,50 €
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	2,80 €	4,50 €
Soft (Apfel, Orange, Kirsche, Banane, KiBa) alle Säfte auch als Schorle	3,00 €	4,50 €
Eistee (Pfirsich, Zitrone)	2,80 €	4,50 €
	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino Mineralwasser mit Kohlensäure	2,80 €	7,50 €
Aqua Panna Mineralwasser ohne Kohlensäure	2,80 €	7,50 €

BIER

Glück Auf Bier vom Fass ⁰	0,3 l ... 3,50 €
	0,5 l ... 4,50 €
Radler ⁰	0,3 l ... 3,80 €
	0,5 l ... 4,50 €
Glück Auf Dunkel	0,5 l ... 5,00 €
Erdinger Hefeweizen / Alkoholfrei ^A	0,5 l ... 5,00 €
Clausthaler Alkoholfrei ⁰	0,5 l ... 5,00 €



APERITIFS

Martini (5 cl) auf Eis	6,50 €
Bianco, Rosso, Extra Dry ¹	
Prosecco (0,1 l) ¹	4,90 €
Campari Tocco Rosso	7,50 €
Campari (4 cl), Prosecco (0,1 l) und Sodawasser mit Minze auf Eis ^{1,I}	
Aperol Spritz	7,50 €
Aperol (4 cl), Prosecco (0,1 l) und Sodawasser mit Orange auf Eis ^{1,5,L}	
Hugo	7,50 €
Holunderblütensirup (1 cl), Prosecco (0,1 l), Sodawasser, Limette und Minze ^{1,I}	
Hugo Alkoholfrei	7,50 €
Holunderblütensirup (1 cl), alkoholfreier Prosecco (0,1 l), Sodawasser, Limette und Minze ^{1,I}	
Campari Orange	8,50 €
Campari (4 cl) und Orangensaft auf Eis ¹	
Martini Tonic	8,50 €
Martini Bianco (4 cl) und Tonic auf Eis	
Ramazzotti Rosato Mio	8,50 €
Ramazzotti (4 cl), Prosecco (0,1 l), Mineralwasser, dekoriert mit Orange und Basilikum	
Limoncello Spritz	9,50 €
Limoncello (4 cl), Prosecco (0,1 l), Sodawasser und Limette auf Eis	
Sarti Spritz	9,50 €
Sarti (0,4 l), Prosecco (0,1 l), Sodawasser und Limette auf Eis	



OFFENE WEINE

WEISSWEIN

0,25 l 0,5 l

Frizzantino 5,50 € ... 11,50 €
Weißer, süßlicher Perlwein

Chardonnay 5,90 € ... 11,90 €
Trocken, vollmundig und weich

Pinot Grigio IGT 5,90 € ... 11,90 €
Trocken, vollmundig und weich - frisch und lebendig

ROSÉWEIN

Bardolino Rosato 5,90 € ... 11,90 €

ROTWEIN

Lambrusco 5,50 € ... 11,50 €
Perlwein; frischer, fruchtiger Duft, aromatisch und saftig

Primitivo 5,90 € ... 11,90 €
Trocken

Nero D' Avola 5,90 € ... 11,90 €
Trocken

Vino Spritz 5,90 € ... 11,90 €
Weinschorle rot oder weiß



LONGDRINKS

Cuba Libre	8,50 €
Rum (Havanna Club) (4 cl), Limette, und Cola auf Eis	
Gin Tonic	8,50 €
Bombay Gin (4 cl), Zitrone und Tonic auf Eis	
Whisky Cola	8,50 €
Jack Daniels (4 cl) und Cola auf Eis	
Vodka Lemon	8,50 €
Skyy Vodka (4 cl), Zitrone und Bitter Lemon auf Eis	

GRAPPA UND LIKÖRE

	2 cl	4 cl
Amaro (Ramazzotti, Averna)	4,50 €	6,50 €
Jägermeister	4,00 €	5,50 €
Limoncello	3,00 €	4,50 €
Sambuca	4,00 €	5,50 €
Baileys	5,00 €	6,50 €
Grappa	4,00 €	5,50 €
Vodka	4,50 €	5,50 €
Whisky	4,90 €	5,90 €



WARMER GETRÄNKE

Espresso	Einfach 2,50 € ... Doppelt 3,50 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Latte Macchiato	3,50 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Tasse Kaffee	2,60 €
Heiße Schokolade	5,00 €
Glas Tee	2,50 €



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Zusatzstoffe

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

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges 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



CATERING | FIRMENFEIER | GEBURSTAG | TRAUERFEIER | KAMINZIMMER

TELEFON 037203-185022 | WHATSAPP 0162-8330221

Mo: Ruhetag | Di: 17:00-22:00 | Mi-So und Feiertag: 11:30-14:00 und 17:00 bis 22:00