

## **Antipasti - Vorspeisen**

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>1</b>  | <b><i>Antipasto Delicato</i></b><br><i>gegrilltes Gemüse, Meeresfrüchtesalat, Vitello Tonnato, Parmaschinken &amp; Melone</i>     | <b>15,50 €</b> |
| <b>2</b>  | <b><i>Carpaccio di Manzo</i></b><br><i>Rinderfilet auf Zitronen – Vinaigrette mit Parmesan und Rucola</i>                         | <b>14,50 €</b> |
| <b>3</b>  | <b><i>Vitello Tonnato</i></b><br><i>hauchdünn geschnittenes rosa Kalbfleisch in einer Hausgemachten Thunfischcreme mit Kapern</i> | <b>14,50 €</b> |
| <b>4</b>  | <b><i>Parma &amp; Melone</i></b> <i>Parmaschinken mit Honigmelone</i>   | <b>13,00 €</b> |
| <b>5</b>  | <b><i>Gamberetti Provinciale</i></b><br><i>Gamberetti in würziger Kirschtomatensoße</i>   | <b>12,00 €</b> |
| <b>6</b>  | <b><i>Gamberetti Cocktail</i></b><br><i>Gamberetti in Hausgemachter CocktailsöÙe</i>  | <b>11,50 €</b> |
| <b>6a</b> | <b><i>Caprese Tomaten &amp; Mozzarella</i></b><br><i>mit frischem Basilikum</i>   | <b>10,00 €</b> |
| <b>6b</b> | <b><i>Bruschetta Classica</i></b><br><i>mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Oregano</i>                                | <b>8,50 €</b>  |

## **Insalate – Salate**

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>7</b>  | <b><i>Gemischter Salat Mare e Monti</i></b><br><i>knusprig gebratene Garnelen und Champignons mit Rucola</i>                                    | <b>14,00 €</b> |
| <b>8</b>  | <b><i>Insalata di Mare</i></b><br><i>Meeresfrüchtesalat in Zitronenvinaigrette mit Rucola auf gemischten Salat</i>                              | <b>14,00 €</b> |
| <b>8a</b> | <b><i>Gemischter Salat Vesuvio</i></b><br><i>mit Carpaccio hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan auf gemischten Salat</i> | <b>14,00 €</b> |
| <b>8b</b> | <b><i>Gemischter Salat Campagnola</i></b><br><i>knusprig gebratene Putenbrust und Austernpilze mit Rucola und Parmesan</i>                      | <b>13,50 €</b> |
| <b>9</b>  | <b><i>Gemischter Salat Capriccio</i></b><br><i>mit Thunfisch, Zwiebeln, Eier, Käse und Schinken 1,2</i>   | <b>10,00 €</b> |

- |           |  |                      |
|-----------|--|----------------------|
| <b>9a</b> | <b><i>Insalata di Pomodoro Tomatensalat</i></b><br><i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i>                 | 7,50 €               |
| <b>10</b> | <b><i>Insalata Mista –</i></b><br><br><i>gemischter Blattsalat auch als Beilagensalat erhältlich</i> | 6,50 €<br><br>5,50 € |

## **Zuppe – Suppen**

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| <b>12</b> | <b><i>Minestrone</i></b><br><i>italienische Gemüsesuppe mit Saisongemüse</i> | 6,50 € |
| <b>13</b> | <b><i>Stracciatella</i></b><br><i>Gemüsesuppe mit Ei</i>                     | 6,50 € |
| <b>14</b> | <b><i>Italienische Tomatensuppe</i></b>                                      | 6,50 € |

## **Pasta – Nudeln**

- |            |   |         |
|------------|---|---------|
| <b>15</b>  | <b><i>Pappardelle Delicato</i></b><br><i>mit Salsiccia, Auberginen, Mozzarella, frischem Peperoncino<br/>in Kirschtomatensauce geschwenkt</i> | 15,50 € |
| <b>16</b>  | <b><i>Tagliatelle Garnelen</i></b><br><i>mit Garnelen, Trockentomaten, Knoblauch,<br/>und Basilikum in Aurorasauce geschwenkt</i>             | 14,50 € |
| <b>16a</b> | <b><i>Linguine Frutti di Mare</i></b><br><i>mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Kirschtomatensauce geschwenkt</i>                             | 14,00 € |
| <b>17</b>  | <b><i>Tagliatelle Salmone</i></b><br><i>mit Lachs in Rosasauce geschwenkt</i>   | 13,00 € |
| <b>18</b>  | <b><i>Linguine Sfiziose</i></b><br><i>mit Spinat, Knoblauch und Speck in Sahnesauce geschwenkt</i>  | 12,50 € |

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>19</b>  | <b><i>Tagliatelle Sorrentina</i></b><br><i>in Kirschtomatensoße geschwenkt, mit Rucola und Parmesan</i>                 | <b>12,00 €</b> |
| <b>19b</b> | <b><i>Penne Amatriciana</i></b><br><i>gebratener Speck, Zwiebeln und Chili in frischer Kirschtomatensoße geschwenkt</i> | <b>11,50 €</b> |

### **Pasta fresca –Hausgemachte Nudeln**

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>20</b> | <b><i>Pasta Mista</i></b> <i>ab 2 Personen</i><br><i>Dreierlei Variationen von hausgemachter Pasta mit drei verschiedenen Soßen</i> | <b>34,00 €</b> |
| <b>21</b> | <b><i>Tortelloni al Salmone</i></b> <i>gefüllt mit Lachs 4</i>  | <b>15,00 €</b> |
| <b>22</b> | <b><i>Tortelloni ai Funghi</i></b> <i>gefüllt mit Waldpilzen 4</i>  | <b>14,50€</b>  |
| <b>23</b> | <b><i>Tortelloni Ricotta e Spinaci</i></b> <i>gefüllt mit Ricotta &amp; Spinat 4</i>  | <b>14,50 €</b> |
| <b>24</b> | <b><i>Gnocchi Sorrentina</i></b><br><i>Kartoffelnudeln mit Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum und Parmesan</i>                      | <b>14,00 €</b> |

### **Pasta al Forno-überbackene Nudeln**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b><i>Tagliatelle al Forno</i></b>  | <b>12,00 €</b> |
| <i>Bandnudeln mit Erbsen, Champignons, Mozzarella an Fleischsoße</i>          |                |
| <b><i>Penne al Forno</i></b> <i>mit Auberginen, Mozzarella an Tomatensoße</i> | <b>11,50 €</b> |
| <b><i>Lasagna</i></b> <i>Hausgemachte Lasagne</i>                             | <b>11,00 €</b> |

## **Risotto – Reisgerichte**

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>25</b>  | <b><i>Risotto Mare e Monti</i></b><br><i>mit Pilzen, Erbsen und Meeresfrüchte</i> | <b>15,00 €</b> |
| <b>26</b>  | <b><i>Risotto Marinara</i></b> <i>mit Meeresfrüchten</i>                          | <b>15,00 €</b> |
| <b>27</b>  | <b><i>Risotto ai Funghi</i></b> <i>mit frischen Pilzen</i>                        | <b>14,00 €</b> |
| <b>27a</b> | <b><i>Risotto Primavera</i></b> <i>mit verschiedenen Gemüsesorten</i>             | <b>13,50 €</b> |

## **Pizza**

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>28</b> | <b><i>Carpaccio</i></b><br><i>mit Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan</i>                                       | <b>12,50 €</b> |
| <b>29</b> | <b><i>Parma</i></b><br><i>mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>                                 | <b>12,50 €</b> |
| <b>30</b> | <b><i>Ligure</i></b><br><i>mit Tomatenscheiben, Spinat, Thunfisch, Mozzarella,<br/>Basilikum und Pinienkerne</i> | <b>12,50 €</b> |
| <b>31</b> | <b><i>Vegetaria</i></b><br><i>mit Champignons, Artischocken, Broccoli, Oliven und Zwiebeln</i>                   | <b>12,00 €</b> |
| <b>32</b> | <b><i>Sorrento</i></b> <i>mit Auberginen und Mozzarella</i>  | <b>12,00 €</b> |
| <b>33</b> | <b><i>Delicato</i></b><br><i>mit Tomatenscheiben, Radicchio, Broccoli, Gorgonzola und Knoblauch</i>              | <b>12,00 €</b> |
| <b>34</b> | <b><i>Calzone</i></b> <i>(gefüllt mit Ricotta &amp; Spinat)</i>  | <b>11,00 €</b> |
| <b>35</b> | <b><i>Quattro Stagioni</i></b><br><i>mit Schinken, Artischocken, Meeresfrüchte, Austernpilze</i>                 | <b>11,00 €</b> |
| <b>36</b> | <b><i>Quattro Formaggi</i></b> <i>mit vier verschiedenen Käsesorten</i>  | <b>11,00 €</b> |
| <b>37</b> | <b><i>Toscana</i></b> <i>mit Spinat, Broccoli und Gorgonzola</i>   | <b>11,00 €</b> |
| <b>38</b> | <b><i>Sicilia</i></b> <i>mit Thunfisch, Oliven, Kapern</i>   | <b>11,00 €</b> |

<b>39</b>	<b><i>Rustica</i></b> <i>mit Schinken, Zwiebeln, Sardellen, Oliven und Knoblauch</i> 7	<b>10,50 €</b>
<b>40</b>	<b><i>Paesana</i></b> <i>mit Sardellen, Oliven, Knoblauch und Champignons</i> 7	<b>10,00 €</b>
<b>41</b>	<b><i>Milano</i></b> <i>mit Salami, Schinken, Champignons und Paprika</i> 1,3	<b>10,00 €</b>
<b>42</b>	<b><i>Pizza Napoli</i></b> <i>mit Mozzarella und Basilikum</i>	<b>10,00 €</b>
<b>43</b>	<b><i>Pugliese</i></b> <i>mit Peperoniwurst</i> 1,3	<b>9,00 €</b>
<b>44</b>	<b><i>Pizzabrot</i></b> <i>mit Tomatenscheiben, Rosmarin und Knoblauch</i>	<b>7,50 €</b>

***Extra Belag:***

<i>Knoblauch, Oliven, Peperoni scharf/mild, Artischocken und Zwiebeln,</i>	<b>1,50 €</b>
<i>Karbern, Salami, Schinken, Champignons, Sardellen, Peperoniwurst, Broccoli Spinat, Auberginen und Ananas</i>	<b>2,00 €</b>
<i>Thunfisch, Meeresfrüchte, Käse, Mozzarella, Parmesan</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Rucola, Gorgonzola, Parmaschinken</i>	<b>3,50 €</b>

## **Carne – Fleischgerichte**

### **vom Kalb**

<b>45</b>	<b><i>Saltinbocca alla Romana</i></b> <i>Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei an einer Weißweinsauce</i>	<b>22,00 €</b>
<b>45a</b>	<b><i>Scaloppina al Vino Bianco</i></b> <i>Kalbsschnitzel an einer Weißweinsauce</i>	<b>21,50 €</b>
<b>46</b>	<b><i>Scaloppina ai Funghi</i></b> <i>Kalbsschnitzel an Waldpilzrahmsauce</i>	<b>21,50 €</b>
<b>46 a</b>	<b><i>Pizzaiola</i></b> <i>Kalbsschnitzel an würziger Tomatensauce mit Oregano und Knoblauch</i>	<b>21,50 €</b>
<b>46b</b>	<b><i>Piccata Milanese</i></b> <i>Kalbsschnitzel paniert mit Parmesan und Ei</i>	<b>21,00 €</b>

### vom Rind

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 47  | <i>Rumpsteak al Gorgonzola</i>                                   | 24,50 € |
|     | <i>gegrilltes Rumpsteak mit Gorgonzolasoße</i>                   |         |
| 48  | <i>Rumpsteak al Pepe Verde</i>                                   | 24,00 € |
|     | <i>gegrilltes Rumpsteak in grüner Pfeffersoße geschwenkt</i>     |         |
| 48a | <i>Tagliata</i>  | 23,50 € |
|     | <i>Rumpsteak gegrillt und tranchiert</i>                         |         |
|     | <i>mit gebratenen Champignons, dazu Rucola und Parmesanspäne</i> |         |
| 48b | <i>Rumpsteak alla Griglia</i>                                    | 23,00 € |
|     | <i>gegrilltes Rumpsteak</i>                                      |         |

### vom Lamm

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 49 | <i>Lammkoteletts Livornese</i>                                  | 25,00 € |
|    | <i>in würziger Tomatensoße und frischen Kräutern geschwenkt</i> |         |
| 50 | <i>Gegrillte Lammkoteletts</i>                                  | 24,00 € |

*Zu jedem Fleischgericht reichen wir Gemüse  
und eine Sättigungsbeilage.*

*Unser Fleisch beziehen wir von einer Odenwälder Metzgerei*

### Fisch

*Edle frische Fischgerichte auf Anfrage*

## Dessert

50	<i>Tiramisù</i> 5	7,50 €
51	<i>Pannacotta</i>	7,50 €
52	<i>Tartufo Eis</i>	7,50 €
53	<i>Vanille Eis</i> mit Waldbeer oder Schokoladensoße	7,00 €

## Kaffeespezialitäten

128	<i>Espresso</i> 5	2,50 €
129	<i>Espresso corretto</i> 5 (verfeinert mit <i>Vecchia Romagna</i> oder <i>Grappa</i> )	3,00 €
130	<i>Doppelter Espresso</i> 5	3,50 €
131	<i>Cappuccino</i> 5	3,50 €
	<i>Cappuccino</i> 5 mit <i>Sahne</i>	3,80 €
132	<i>Latte Macchiato</i> 5	3,90 €
	<i>Topping auf Anfrage</i>	4,50 €
133	<i>Heisse Schokolade</i>	3,80 €
	<i>Heisse Schokolade mit Sahne</i>	3,80 €
	<i>Topping auf Anfrage</i>	4,50 €
134	<i>Kaffee</i> 5	2,90 €

*Alle Kaffee Sorten sind auch Koffeinfrei zu erhalten.*

## Tee

<i>Unsere Teesorten gibt es auf Anfrage</i>	2,50 €
---	--------

1 = Farbstoffe, 2 = Nitritpökelsalz, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Konservierungsstoffe  
5 = Koffeinhaltig, 6 = Chininhaltig, 7 = EisenII Gluconat

## Rotwein

	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>
<i>201 Chianti</i>	<i>6,20 €</i>	<i>12,00 €</i>
<i>202 Primitivo</i>	<i>5,90 €</i>	<i>11,50 €</i>
<i>203 Nero d`Avola</i>	<i>5,80 €</i>	<i>11,00 €</i>
<i>204 Montepulciano</i>	<i>5,60 €</i>	<i>10,50 €</i>
<i>205 Lambrusco rot</i>	<i>5,40 €</i>	<i>10,00 €</i>

## Weißwein

	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>
<i>206 Frascati</i>	<i>5,90 €</i>	<i>11,50 €</i>
<i>207 Pinot Grigio</i>	<i>5,80 €</i>	<i>11,00 €</i>
<i>208 Chardonnay</i>	<i>5,60 €</i>	<i>10,50 €</i>
<i>209 Rosè</i>	<i>5,60 €</i>	<i>10,50 €</i>
<i>210 Lambrusco weiß</i>	<i>5,40 €</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>4,00 €</i>	

*Flaschenweine auf Anfrage*

## Sekt

<i>212 Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Prosecco Original italienisch</i>	<i>Flasche 0,75 l</i>	<i>30,00 €</i>



## Apfelwein

	<i>0,25 l</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Apfelwein Pur, Sauer oder Süß gespritzt</i>	<i>2,50 €</i>	<i>3,80 €</i>

## Bier

<i>55 Bitburger Pils vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>56 Bitburger Pils vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>56a Benediktiner Hefeweizen vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>57 Benediktiner Hefeweizen vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>58 Benediktiner Weissbier (alkoholfrei)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,40 €</i>
<i>59 Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>60 Bitburger Pils (alkoholfrei)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>61 Radler</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>63 Radler</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,40 €</i>

## Erfrischungsgetränke

<i>65 Coca Cola Zero (Glasflasche)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>66 Coca Cola (Glasflasche)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>67 Sprite (Glasflasche)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>68 Fanta (Glasflasche)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>69 Spezi (Glasflasche)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>70 Gerolsteiner Wasser -medium-</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>71 Gerolsteiner Wasser -medium-</i>	<i>0,7 l</i>	<i>6,80 €</i>
<i>72 Gerolsteiner Wasser -naturell-</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,50 €</i>

73	<i>Schweppes Bitter Lemon</i> 3,6	0,2 l	3,30 €
74	<i>Schweppes Ginger Ale</i> 1	0,2 l	3,30 €
75	<i>Schweppes Tonic Water</i> 6	0,2 l	3,30 €
	<i>Eistee Pfirsich oder Zitrone</i> saisonal		4,10 €

## **Fruchtsäfte von Rapps**

76	<i>Orangensaft</i>	0,2 l	3,30 €
77	<i>Johannisbeerensaft</i>	0,2 l	3,30 €
78	<i>Johannisbeerensaftschorle, Traubensaftschorle</i>	0,4 l	4,10 €
79	<i>Traubensaft</i>	0,2 l	3,30 €
80	<i>Apfelsaftschorle</i>	0,3 l	3,30 €
81	<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4 l	4,10 €
	<i>Neu! Immino</i> verschiedene frische Fruchtsäfte auf Eis	0,4 l	4,10 €

## **Aperitif**

86	<i>Negroni</i> (Martini Rosso, Gin, Campari)		8,50 €
87	<i>Aperol Spritz</i> 1,6		7,00 €
88	<i>Hugo</i>		7,00 €
89	<i>Virgin Hugo</i> (alkoholfrei)		7,00 €
90	<i>Campari Orange</i>		7,00 €
91	<i>Campari Soda</i> 1		7,00 €
92	<i>Martini Bianco &amp; Rosso</i>		6,00 €
93	<i>Osborne Sherry</i> (medium & Pale dry)	5 cl	5,00 €
94	<i>Crodino Spritz</i>		4,10 €
95	<i>San Bitter, Bitterino</i>	0,1 l	3,80 €

## Cocktails

- 97 **Mojito** 8,50 €  
*Old Pascas white Rum, brauner Rohrzucker, Lime, frische Minze, Soda*
- 98 **Caipirinha** 8,50 €  
*Cachaça, Lime, brauner Rohrzucker, Limetten*
- 99 **Sex on the Beach** 8,50€  
*Vodka, Peachtree, Cranberry, Orangensaft*
- 100 **Aperol Sour** 8,00 €  
*Aperol, Lime, Zucker-Sirup, Puderzucker*
- 101 **Gin Tonic (Longdrink)** 7,50 €  
*Gin, Tonic Water, frische Minze*

## alkoholfreie Cocktails

- 104 **Caipi Ginger** 8,00 €  
*Ginger Ale, Lime, brauner Rohrzucker, Limetten*
- 105 **Virgin Strawberry Mojito** 8,00 €  
*Lime, frische Minze, Erdbeer-Sirup, brauner Zucker, Soda*
- 106 **Shirley Temple** 8,00 €  
*Ginger Ale, Lime, Grenadine*

*Wir kreieren Ihnen gerne etwas besonderes.*

## Spirituosen 2cl

108	<i>Grappa della Casa</i>	4,50 €
109	<i>Grappa Chardonnay</i>	6,50 €
110	<i>Grappa Sauvignon</i>	6,50 €
111	<i>Grappa Riserva</i>	6,50 €
112	<i>Averna</i>	3,50 €
113	<i>Ramazotti</i>	3,50 €
114	<i>Fernet Branca</i>	3,50 €
115	<i>Sambuca</i>	3,50 €
116	<i>Vecchia Romagna</i>	4,00 €
117	<i>Limoncello</i>	3,50 €
118	<i>Hausgemachter Limoncello</i>	4,20 €
119	<i>Jägermeister</i>	3,80 €
120	<i>Baileys on the Rocks</i>	6,00 €

## Cognac

*Edle hochwertige Cognacs bitte fragen Sie uns wir beraten Sie gerne.*

## Whisky

*Edle hochwertige Whiskys bitte fragen Sie uns wir beraten Sie gerne.*