

ANTIPASTI-VORSPEISEN

BRUSCHETTA CLASSICA ^A Getoastete Weißbrot-Scheiben mit Tomatenwürfel, Olivenöl und Knoblauch	€ 5,00
BRUSCHETTA MISTA ^{A, G, I9} Variiert belegt mit Tomatenwürfel, Olivenpaté und Scamorza-Käse	10,50
VITELLO TONNATO ^{I, C, G} Gekochte feine Kalbsfleisch-Scheiben an feiner Thunfisch-Creme garniert mit Kapern	12,00
VERDURA DI STAGIONE CALDA ^A Gemüseteller der Saison aus dem Backofen	10,50
CARPACCIO DI MANZO ^G Marinierte rohe Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse	12,00
TRIS DI ANTIPASTI ^{I, C, D, J, G} Vorspeisen-Trilogie (Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat und Caprese)	14,50
ANTIPASTO SENZANOME (FÜR ZWEI PERSONEN) ^{Y, Z, I9, A, G, C, D} Großer Vorspeisenteller nach Art des Hauses	29,00
INSALATE – SALATE^L INSALATA MISTA Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Zwiebeln	6,00
INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA ^G Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum garniert mit Olivenöl	11,50
INSALATA CONTADINA Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Oliven	12,00
INSALATA NOCI E FETA Großer gemischter Salat mit Walnuss, Feta und Früchten	13,00
INSALATA POLLO E PARMIGIANO ^G Großer gemischter Salat mit Hähnchen-Streifen und Parmesankäse	13,00
INSALATA SENZANOME^D Großer gemischter Salat mit Grill-Gemüse und Räucherlachs	14,00

PASTA-NUDELGERICHTE

FAGOTTI „FORMAGGIO E PERA“ CON MASCARPONE E PISTACCHIO ^{A, G, H, K, C} Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne in feiner Mascarpone-Soße und Pistazien	€ 13,00
TORTELLACCI RIPIENI AI PORCINI SU CREMA DI PARMIGIANO E NOCCIOLA ^{A, G, H, K, C} Riesen-Tortellini gefüllt mit Steinpilzen auf Parmesan-Steinpilz-Creme und Haselnüsse	14,50
SPAGHETTI CON GAMBERETTI E VERDURE Spaghetti mit Shrimps und Gemüse in Weißweinsauce	12,50
PENNE ARRABBIATA ^{A, K} Kurze Nudeln mit scharfem Peperoncino und Knoblauch in Tomatensoße	9,50
RIGATONI BOLOGNESE ^{A, K} Kurze Nudeln in Tomaten-Hackfleischsoße (Rind- und Kalbfleisch)	10,50
SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE ^{I, 3, A, C, G, K} Spaghetti mit Speck, Eier und Käse (Pecorino Romano)	9,50
TONNARELLI CON GAMBERONI, STRACCETTI DI CALAMRI E POMODORINI ^{A, G, K, C} Dicke Ei-Spaghetti mit Garnelen, Calamari und Kirschtomaten	14,00
PACCHERI CON STRACCETTI DI VITELLO ^{A, L, K} Riesen-Rigatoni mit Kalbsfilet-Streifen und Kirschtomaten in Rotweinsauce	14,50
TAGLIATELLE „SALMONE E SPINACI“ ^{A, D, L, K, C} Bandnudeln mit Lachs und Spinat in feiner Cognac-Soße	14,50
SENZA GLUTINE – GLUTENFREIE GERICHTE^{B, E} CIABATTA AL POMODORO Pizzabrot belegt mit Tomatenwürfel, Olivenöl und Knoblauch	7,00
PENNE CON VERDURE DI STAGIONE Penne mit Gemüse der Saison dazu glutenfreies Brot	12,00
CANNELLONI “RICOTTA E SPINACI” Pastarolle gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat dazu glutenfreies Brot	13,00
FUSSILI CON SALSICCIA E POMODORINI ³ Kurze Nudeln mit Salsiccia und Kirschtomaten dazu glutenfreies Brot	14,00

Alle Pizzen in unserer Karte gibt es auch GLUTENFREI – mit jeweils einem Aufpreis von 2.50 EUR

PIZZA – PIZZA

(Jede Pizza/Teigtasche ist mit Tomatensoße und Mozzarella belegt/gefüllt)

JEDE PIZZA GIBT ES AUCH GLUTENFREI ODER VOLLKORN FÜR 2,50€ AUFPREIS!

PIZZA MARGHERITA ^{A,G}

Tomatensoße und Mozzarella

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI ^{I,2,3,8,A,G}

Hinterschinken und Champignons

PIZZA ROMANA ^{I,3,19,A,D,G}

Kapern, Oliven und Sardellen

PIZZA TONNO E CIPOLLA ^{A,D,G}

Thunfisch und Zwiebeln

PIZZA DIAVOLA ^{I,2,3,A,G}

Scharfe Salami, Peperoni, und Oliven

PIZZA 4 STAGIONI ^{I,2,3,8,16,A,G}

Salami, Hinterschinken, Champignons und Artischocken

PIZZA VERDURE ^{A,G}

Gemüse der Saison

PANUOZZO ^{I,2,3,A,G}

Gefüllte Teigtasche mit Speck, Rucola und Kirschtomaten

PIZZA AFFUMICATA ^{A,G}

Salsiccia (Italienische Wurst), Scamorza (geräucherter Käse) und Kirschtomaten

PIZZA CRUDAIOIA ^{I,2,A,G}

Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse

PIZZA SALMONE ^{3,A,D,G,L}

Geräucherter Lachs, Sellerie, Kapern und rote Zwiebeln

PIZZA SENZANOME ^{I,2,A,G,H}

Crème Fraîche, Mozzarella, Parmaschinken und Pistazien (ohne Tomatensoße)

PIZZA TOTÓ ^{A,G,D}

Shrimps, Zucchini und Büffel-Mozzarella (ohne Tomatensoße)

€

9,00

10,00

10,00

11,00

11,00

11,00

12,00

12,00

12,00

14,00

14,00

14,00

14,00

DOLCI – DESSERT

TIRAMISÙ ^{A,G}

In Kaffee getauchte Löffelbiscuit belegt mit Mascarpone-Creme

PANNA COTTA ^G

Hausgemachter Sahne-Pudding mit Erdbeersoße

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO CON GELATO ALLA VANIGLIA ^{A,C,F,G,H}

Pistazien Soufflé mit Vanille-Eis

BIBITE ANALCOLICHE – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Stilles Tafelwasser	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Acqua Panna			0,5l	4,50
San Pellegrino			0,5l	4,50
Elephant Bay Eistee Pfirsich, Zitrone ^{ll}	0,33l	3,50		
Coca Cola ^{2,5,6,II}	0,33l	3,50		
Fanta ^{2,3}	0,33l	3,50		
"DIETZ" Saft (Orangen-, Apfel-)	0,2l	3,00	0,4l	4,00
"DIETZ" Nektar (Johannesbeer-, Maracuja-)	0,2l	3,00	0,4l	4,00
"DIETZ" Saft-Schorle (Orangen-, Apfel-)	0,2l	2,50	0,4l	3,50
"DIETZ" Nektar-Schorle (Johannesbeer-, Maracuja-)	0,2l	2,50	0,4l	3,50

BIRRA – BIER

Becks ^{2,3,II}	0,33l	3,50		
DAURA (glutenfrei) ^{Gerste}	0,33l	5,50		
Dinkelacker „Helles“	0,33l	3,50		

VINI BIANCHI – WEISSWEINE^L

Vino della Casa/Hauswein- Weiss - leicht, trocken und würzig	0,2l	6,50	0,7l	20,00
Aragosta, Vermentino, "Santa Maria La Palma" aus Sardinien	0,2l	7,50	0,7l	23,50

VINI ROSÉ – ROSÉWEINE^L

Vino della Casa/Hauswein-Rosé - leicht und trocken	0,2l	6,50	0,7l	20,00
--	------	------	------	-------

VINI ROSSI – ROTWEINE^L

Vino della Casa/Hauswein-Rot - trocken und angenehm fruchtig	0,2l	6,50	0,7l	20,00
Primitivo di Manduria, D.O.C. "Piantaferro" aus Apulien	0,2l	7,50	0,7l	23,50

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 5) enthält Süßungsmittel, 6) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) mit Phosphat, 10) chininhaltig, 11) Coffeinhaltig, 14) gewachst, 19) geschwärzt **Allergene:** A) Glutenhaltiges Getreide, B) Maisstärke, E) Reismehl, K) Hartweizengriess, C) Eier, D) Fisch, F) Soja, G) Milch und Laktose, H) Schalenfrüchte / Nüsse, J) Sellerie, L) Schwefeldioxid und Sulfite