

ZUPPE – SUPPEN	€
CREMA DI POMODORO Tomatensuppe	5,50
MINISTRONE ^E Italienische Gemüsesuppe	5,50
INSALATE – SALATE	€
INSALATA MISTA Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Zwiebeln	5,50
INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA ^G Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum garniert mit Olivenöl	10,50
INSALATA NOCI E FETA ^{G, Wa, H} Großer gemischter Salat mit Walnuss, Feta und Früchten	12,00
INSALATA CONTADINA ^{D, C, G} Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Oliven	12,00
INSALATA POLLO E PARMIGIANO ^G Großer gemischter Salat mit Hähnchen-Streifen und Parmesankäse	13,00
INSALATA SENZA NOME ^D Großer gemischter Salat mit Grill-Gemüse und Räucherlachs	13,00

ANTIPASTI – VORSPEISEN – STARTER	€
BRUSCHETTA CLASSICA ^A Getoastete Weißbrot-Scheiben mit Tomatenwürfel	5,00
BRUSCHETTE MISTE ^{A, G, 6} Getoastete Weißbrot-Scheiben mit Tomatenwürfel, Olivenpaté oder Scamorza Käse	10,00
PARMIGIANA ^{A, G, C} Warmer Auberginen-Mozzarella-Auflauf	10,00
VITELLO TONNATO ^{2, C, G, D} Gekochte feine Kalbsfleisch-Scheiben an feiner Thunfisch-Creme garniert mit Kapern	10,00
ANTIPASTO SENZANOME (FÜR ZWEI PERSONEN) ^{1, 2, A, G, C, D} Großer Vorspeisenteller nach Art des Hauses	30,00

PASTE – NUDELGERICHTE

€

Alle Pastagerichte gibt es auch glutenfrei für 2,50€ oder Vollkorn für 1,50€ Aufpreis.

TAGLIATELLE BOLOGNESE ^A Hausgemachte Bandnudeln in Tomaten-Hackfleischsoße (Rind- und Kalbfleisch)	10,00
RIGATONI „AMATRICIANA“ ^A Kurze Nudeln mit roten Zwiebeln, Speck und Tomatensoße	10,00
SPAGHETTI AL PARMIGIANO ^{A,G} Spaghetti aus dem Parmesankäse-Laib	10,50
SPAGHETTI AL TARTUFO ^{A,G} Spaghetti aus dem Parmesankäse-Laib mit schwarzem Trüffel	15,50
LASAGNETTE ^{2, A, G} Hausgemachte Lasagne mit Wahl aus <ul style="list-style-type: none">- Auberginen und Basilikum-Pesto- Rinderhackfleisch	9,50
SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON STRACCETTI DI VITELLO E POMODORINA ^A Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Kalbsfiletstreifen, San Marzano Tomaten und Basilikum	11,50
CANNELLONI „RICOTTA E SPINACI“ ^G SENZA GLUTINE Glutenfreie Pastarolle gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat dazu Glutenfreies Brot	12,50
FAGOTTI „FORMAGGIO E PERA“ CON MASCARPONE E PISTACCHIO ^{A, G, H, Pi, C} Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne in feiner Pistazien-Mascarpone-Soße	12,00
TAGLIATELLE „SALMONE E SPINACI“ ^{A, D, 2, C} Bandnudeln mit Lachs und Spinat in feiner Cognac-Soße	13,00
TORTELLACCI RIPIENI AI PORCINI SU CREMA TARTUFATA ^{A, 2, G, C} Riesen-Tortellini gefüllt mit Steinpilzen auf Trüffelcreme	13,50
RISOTTO ALLO SCOGLIO ^{B, D} Risotto mit Meeresfrüchten	13,50

PIZZE – PIZZEN

€

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

ALLE PIZZEN GIBT ES AUCH GLUTENFREI ODER VOLLKORN FÜR 2,50€ AUFPREIS.

PIZZA MARGHERITA ^{A, G} Tomatensoße und Mozzarella	8,00
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI ^{I, 2, 3, 8, A, G} Hinterschinken und Champignons	10,00
PIZZA ROMANA ^{2, 3, 6, A, D, G} Kapern, Oliven und Sardellen	10,00
PIZZA TONNO E CIPOLLA ^{A, D, G} Thunfisch und Zwiebeln	10,50
PIZZA DIAVOLA ^{I, 2, 3, A, G} Scharfe Salami, Peperoni, und Oliven	11,00
PIZZA VERDURE ^{A, G} Gemüse der Saison	11,50
PIZZA 4 STAGIONI ^{I, 2, 3, 8, A, G} Salami, Hinterschinken, Champignons und Artischocken	11,50
PIZZA AFFUMICATA ^{A, G} Salsiccia (Italienische Wurst), Scamorza (geräucherter Käse) und Kirschtomaten	12,00
PIZZA CRUDAIOLA ^{I, 2, A, G} Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	12,00
PIZZA FRUTTI DI MARE ^{3, A, D, G, L} Geräucherter Lachs, Sellerie, Kapern und rote Zwiebeln	12,00
PIZZA SENZA NOME ^{I, 2, A, G, H} Creme Fraiche, Mozzarella, Parmaschinken und Pistazien (ohne Tomatensoße)	12,00

SPEZIALE – SPECIAL

FOCACCIA CLASSICA ^A Focaccia mit Kirschtomaten und Oregano	10,00
FOCACCIA CON CIMI DI RAPE E SALSICCIA ^{A, G} Focaccia mit Grünkohl, Mozzarella und italienischer Wurst	14,00

DOLCI – DESSERT

€

PANNA COTTA ^G hausgemachter Sahne-Pudding mit Erdbeersoße	5,00
TIRAMISÚ ^{A, G, 9} In Kaffee getauchte Löffelbiscuit belegt mit Mascarpone-Creme	5,00
TIRAMISÚ GLUTENFREI ^{A, 9} In Kaffee getauchte, glutenfreie Löffelbiscuit belegt mit Mascarpone-Creme	6,00

BIBITE – GETRÄNKE

San Bitter ^{2, 10} (alkoholfrei)	10cl	3,50
Crodino ^{2, 10} (alkoholfrei)	10cl	3,50
Afri Cola ^{1, 9, 10, 13}	0,33l	3,50
Afri Cola sugarfree ^{2, 5, 6, 11}	0,33l	3,50
Mirinda ^{1, 3, 9, 13}	0,33l	3,50
Mezzo Mix ^{1, 9, 10, 13}	0,33l	3,50
Guaven Limonade Lemongras bio+vegan	0,33l	3,50
Guaven Limonade Ingwer Kurkuma bio+vegan	0,33l	3,50
Elephant Bay Eistee Zitrone ^{1, 3, 9, 13}	0,33l	3,50
Elephant Bay Eistee Pfirsich ^{1, 3, 9, 13}	0,33l	3,50

BIRRA – BIER

€

Gold Ochsen Hefeweizen Hell ^{Weizen, Gerste}	0,5l	4,00
Gold Ochsen Hefeweizen Dunkel ^{Weizen, Gerste}	0,5l	4,00
Gold Ochsen Kristall ^{Weizen, Gerste}	0,5l	4,00
Gold Ochsen Hefeweizen (alkoholfrei) ^{Weizen, Gerste}	0,5l	4,00
Gold Ochsen Pils ^{Gerste}	0,33l	3,50
Gold Ochsen (alkoholfrei) ^{Gerste}	0,33l	3,50
Menabrea italienisches Bier ^{Gerste}	0,33l	3,50
Neumarkter Lammsbräu (alkohol- und <u>glutenfrei</u>) ^{Gerste}	0,33l	5,00

VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHENWEINE^L 0,75l

€

VINI BIANCHI – WEISSWEINE

Vino della Casa, Verdicchio, D.O.C. "Vignedileo" aus Marken 13,50

Geschmack: leicht, trocken, frisch, würzig und harmonisch.

Aragosta, Vermentino, D.O.C. "Santa Maria La Palma" aus Sardinien 16,50

Geschmack: trocken, spritzig, sehr harmonisch mit gut eingebundener Säure

VINI ROSÉ- ROSÉWEIN^L

Vino della Casa, Montepulciano, D.O.C. "Vignedileo" aus den Marken 13,50

Geschmack: trocken, fruchtig nach Erdbeeren.

VINI ROSSI – ROTWEINE^L

0,75l

€

Vino della Casa, Montepulciano, Sangiovese, D.O.C. "Vignedileo" aus Marken 13,50

Geschmack: trocken und angenehm fruchtig.

Primitivo di Manduria, D.O.C. "Piantaferro" aus Apulien 16,50

Geschmack: lang anhaltend und vollmundig erinnert an dunkle Beeren.