



Für kleine Pizze sowie kleine Portionen von Pasta wird nur € 1,- weniger verrechnet!

Leitungswasser als Alleingetränk € 1,--

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 8,--
Tomaten und Mozzarella

CARDINALE 9,--
Tomaten, Mozzarella und Schinken

FUNGHI 9,--
Tomaten, Mozzarella und Champignons

SPINACI 9,--
Tomaten, Mozzarella und Spinat

ROMANA Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	9,--
SICILIANA Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	9,50
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	9,50
PROVINCIALE Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck und Zwiebeln	10,--
QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons	10,--
TRICOLORE Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella und Rucola	10,50

FRIULANA	10,50
Tomaten, Mozzarella und ungarische Salami	
CINQUE GUSTI	11,50
Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten	
LA DIAVOLONA – scharf	11,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salamino piccante und Pfefferoni	
CAPRICCIOSA	11,50
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons und Salamino piccante	
CALZONE	11,50
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons (keine flache Pizza, sondern gerollt)	
PIZZE SPECIALI	
TURISTICA	10,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais und Ananas	
BRANDI	11,50
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	

SALAME PICCANTE Tomaten, Mozzarella und Salamino piccante	10,50
PARMIGIANA Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Melanzane	11,50
VEGETARIANA Tomaten, Mozzarella und verschiedenes frisches Gemüse	12,--
MILANESE Tomaten, Gorgonzola und Mailänder Salami	12,50
„SAN DANIELE“ Tomaten, Gorgonzola und Prosciutto crudo	12,50
PIZZA ESTIVA Tomaten, Rucola und roher Büffelmozzarella	12,50
„IL MARE“ Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	13,50
FANTASÍA Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto crudo und gehobelter Parmesan	13,50
PIZZA BUONGUSTAIO Tomaten, Taleggio und Schinkenspeck Taleggio: weicher, würziger Schmelzkäse	13,50

PIZZA ISCHITANA Tomaten, Büffelmozzarella und Salamino piccante	13,50
PRIMAVERA Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Bresaola	14,--
GRAN PARADISO Tomaten, Büffelmozzarella und Prosciutto crudo	14,--
PIZZA BOSCAIOLA Mozzarella, Gorgonzola, Salamino piccante, Steinpilze und Zwiebeln	14,--
PIZZA LA DELIZIA Tomaten, Gorgonzola, Salsiccia piccante, Steinpilze und Zwiebeln	14,50
PIZZABROT	4,50
TEIGWAREN	
LASAGNE	10,50
GNOCCHI ALLA SORRENTINA mit Tomatensoße, Fior di Latte (Kuhmilch) und Basilikum	10,00
SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA mit Tomatensoße und Knoblauch	7,50
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPPERONCINO mit Knoblauch, Öl und Pfefferoni	7,50

SPAGHETTI D'ORO mit frischen Kirschtomaten und Basilikum	8,50
SPAGHETTI BOLOGNESE mit Fleischsoße	9,--
SPAGHETTI ALLA CARBONARA mit geräuchertem Speck, Obers und Ei	9,50
SPAGHETTI ALLA PARTENOPEA mit Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen und Pfefferoni	9,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE mit Weißmuscheln, Tomaten und Knoblauch	13,--
SPAGHETTI ALLA BENEVENTO mit Tomaten, 4 Garnelen und Salamino piccante	14,--
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO mit Calamari	14,--
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO mit Cozze, Vongole, Garnelen, Knoblauch und Tomaten	15,--
SPAGHETTI BUSERA – pikant! mit 4 Garnelen, Tomaten und Brandy	16,--
TAGLIATELLE PASTICCIATE weisse Bandnudeln mit Obers und Fleischsoße vermischt	9,50

PENNE ALL'ARRABBIATA mit Champignons, Speck, Tomaten, Pfefferoni und Knoblauch	10,--
PENNE QUATTRO FORMAGGI	11,--
PENNE DEL PESCATORE mit 4 Garnelen, Brokkoli und Obers	14,50
TAGLIATELLE AL GIARDINO mit Melanzane, Zucchini, Paprika und ein Hauch Tomaten	11,--
TRÜFFELRAVIOLI (nach Saison)	12,--

Alle Pastavariationen auch mit Spaghetti
oder Penne glutenfrei möglich!

SUPPEN

CREMA DI POMODORO Tomatensuppe	4,--
MINISTRONE Gemüsesuppe	5,--

VORSPEISEN

Portion VORSPEISE aus der Vitrine (Gemüse u. Fisch)	8,--
RUCOLA mit GRANA	8,--

CAPRESE	9,50
PROSCIUTTO	11,--
ANTIPASTO PIEMONTESE Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Bresaola	11,--
RUCOLA mit GARNELEN	11,--
VITELLO TONNATO	11,--
RINDSCARPACCIO	11,--
OKTOPUSSALAT marinierter Oktopus mit Zitrone und Öl auf Rucola	11,--
OKTOPUSCARPACCIO	11,--
ANTIPASTO ALL'ITALIANA Gemischte Schinken	12,--

HAUPTSPEISEN - FISCH

COZZE POMODORO, AGLIO Miesmuscheln mit Tomaten, Knoblauch und Weißwein	12,50
COZZE ALLA ROMAGNOLA Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weißwein	12,50
GEGRILLTE CALAMARI auf RUCOLA	16,--

BRANZINOFILET auf RUCOLA	18,--
BRANZINO ALL' ARANCIA Branzinoilet, gedämpft	19,--
CALAMARI FRITTI	19,--
FISCHSUPPE	22,--
GAMBERI ALLA GRIGLIA Garnelen vom Grill	24,--
BRANZINO	nach Gewicht (6,50,-- /100g)
SOGLIOLA	nach Gewicht (8,--/100g)

Oft bieten wir auch andere Fische an, bitte fragen Sie unser Team.

HAUPTSPEISEN - VOM KALB

SCALOPPINA AL LIMONE	17,--
SCALOPPINA AL VINO BIANCO	17,--
SCALOPPINA AL MARSALA	17,--
SCALOPPINA AL PEPE	17,--

SCALOPPINA MEDITERRANEA dünne Kalbsmedaillons in Olivenöl gebraten, mit frischen Orangen, mit Brandy abgelöscht und grünem Pfeffer - eine Delikatesse.	18,--
PAILLARDE – dünn, vom Grill	17,--
SALTIMBOCCA	18,--
HAUPTSPEISEN - VOM RIND	
FILETTO TOSCA (Knoblauch, Tomaten und Brandy)	31,--
FILETTO AL BALSAMICO	31,--
FILETTO ALLA GORGONZOLA	31,--
TAGLIATA DI MANZO (Rucola und Parmesan)	31,--
BISTECCA ALLA FIORENTINA ohne Lungenbraten	nach Gewicht (6,80/100g)
BISTECCA ALLA FIORENTINA mit Lungenbraten	nach Gewicht (7,80/100g)

BEILAGEN

1 Portion Patate/Erdäpfel	4,--
---------------------------	------

1 Portion Spinaci/Spinat 4,--

1 Portion Broccoli 4,--

Salat 5,--

WEIN - Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

ROTWEIN OFFEN 1/8 l

San Giovese 3,50

Montepulciano d' Abruzzo 4,50

Primitivo 4,80

Ritocco della Valpolicciella 4,80

WEISSWEIN OFFEN 1/8 l

Soave 3,50

Pinot Grigio 4,50

Vermentino di Gallura 4,50

Weißwein gespritzt 3,50
(Sommer spritzer: Preis bleibt gleich!)

ROSEWEIN OFFEN 1/8 l

Pinot Grigio Rosato 4,50

PROSECCO

Flasche Prosecco – 0,75 l 29,--

Glas Prosecco - 1/8 l 4,80

BIER

Kleines Bier vom Fass - 0,3 l 3,70

Großes Bier vom Fass - 0,5 l 4,--

Peroni Nastro Azzurro - 0,33 l 3,90
Italienisches Flaschenbier

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alkoholfreies Bier – Gösler (Flasche) – 0,50 l 3,90

Mineralwasser San Pellegrino – 0,25 l 2,70

Mineralwasser San Pellegrino – 0,75 l 5,50

Mineralwasser San Pellegrino ACQUA
PANNA – 0,50 l (ganz ohne Kohlensäure) 4,50

Aranciata San Pellegrino - 0,20 l 2,70

Cola - 0,25 l 2,80

Cola light (Dose) - 0,33 l 2,90

Fuzetea Zitrone/Zitronengras - 0,33 l 2,80

Pago Apfelsaft - 0,25 l 2,70

Pago Orangensaft - 0,25 l 2,70

Cappy Marille - 0,25 l 2,80

Cappy Johannisbeere - 0,25 l 2,80

JUGENDGETRÄNKE

Soda, Soda Zitrone - 0,25 l 2,--

Apfelsaft gespritzt - 0,25 l 2,20

WARME GETRÄNKE

Espresso klein 2,40

Espresso groß 4,00

Caffè macchiato 2,40

Caffè corretto 5,--

Cappuccino 3,70

Tee 2,70

APERITIFE

Campari Soda - 10 cl 5,--

Campari Orange - 1/16 l 5,--

Martini Bianco - 1/16 l 5,--

Sherry dry - 1/16 l 5,--

APEROL SPRIZZ - 0,25 l
mit Weisswein 5,--

APEROL SPRIZZ - 0,25 l
mit Prosecco 6,--

DIGESTIVS

Fernet, Averna - 3cl 6,--

Ramazzotti - 3cl 6,--

Limoncello, Sambuca - 3cl 6,--

Vecchia Romagna - 3cl 6,--

Montenegro - 3cl 6,--

Grappa Riserva - 3cl 6,--

APERITIF ALKOHOLFREI

CRODINO GESPRITZT - 0,25 l 4,--

DESERT

TIRAMISU oder PROFITEROLES Abwechselnd	7,--
ERDBEEREN mit CREMA MASCARPONE	7,--
TARTUFO NERO	7,--
ZABAIONE	7,--
PANNA COTTA con FRUTTI DI BOSCO Die Geschäftsführung behält sich vor, für mitgebrachte Torten ein Gabelgeld von 1,--€/Person zu verrechnen!	7,--
PORTION KÄSE	7,50

Wir erlauben uns, Sie auf Ihr Gedeck und
unser selbst gebackenes Hausbrot
einzuladen
und wünschen Ihnen schöne Stunden in
unserem Haus.

Allergene und Co.

-“Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.”

-“Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.”

-“Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.”

- Spuren gelten nicht als Zutat im Sinne der neuen Verordnung. Befindet sich auf dem Etikett eines Herstellers der Zusatz “Kann Spuren von (...) enthalten”, muss darüber nicht informiert werden.

- Eine Kennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Produkts auf die betreffende Zutat bezieht. Beispiele: Krabbencocktail, Milchshake, Selleriesalat oder Erdnüsse in offenen Schalen auf dem Tisch.

Auf Verlangen geben Ihnen unsere Mitarbeiter die Allergenspeisekarte!