



### Aperitiva · Aperitifs

1.	Prosecco 12	0,1	5,50 €
2.	Aperol Spritz 1,8	0,2	7,50 €
3.	Rosato Mio 12	0,2	7,50 €
4.	Campari Orange (Soda) 1	0,25	7,50 €
5.	Martini Bianco 12	5 cl	6,50 €
6.	Martini Rosso 12	5 cl	6,50 €
7.	Hugo 12	0,25	7,50 €

# Zuppe · Suppen

Zuppa di Aglio 7,50 €
 Knoblauchsuppe

Crema di Pomodoro <sup>G</sup> 7,50 €
 Tomatensuppe

3. Stracciatella alla Romana <sup>C</sup> 7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Ei

### Antipasti Vorspeisen

Pizzabrot mit Gorgonzolakäse

10.	Bruschetta An, G geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan	7,50 €
11.	Mozzarella Caprese <sup>G</sup> Mozzarellakäse mit frischen Tomaten und Basilikum	10,50€
12.	Carpaccio di Manzo <sup>G</sup> hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Parmesan	15,50 €
13.	Antipasti Mista gemischter Vorspeisenteller	14,50 €
14.	Focaccia Classica <sup>A1</sup> Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin	8,00 €
15.	Focaccia mit Gorgonzola A1, G	10,50 €

# Insalata · Salate

	Alle Salate werden mit unserem hausgemachtem Dressing serviert.	
20.	Insalata Mista Gemischter Salat	9,50 €
21.	Insalata Pecorino <sup>G</sup> Gemischter Salat mit Schafskäse	12,50 €
22.	Insalata Tonno <sup>D</sup> Gemischter Salat mit Thunfisch	12,50 €
23.	Insalata Pollo Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Champignons	15,50 €
	Pizze · Pizza	
	Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse <sup>G</sup> belegt.	
30.	Pizza Margherita A1, G mit Tomatensauce und Käse	10,50 €
31.	Pizza Salami A1, G, 3, 5 mit Salami	11,50 €
32.	Pizza Prosciutto A1, G, * mit Schinken	11,50 €
33.	Pizza Funghi A1, G mit frischen Champignons	12,50 €
34.	Pizza Tonno e Cipolla <sup>A1, D, G</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln	13,50 €
35.	Pizza Capriciosa A1, G, 13, * mit Schinken, Artischocken, Oliven und Champignons	13,50 €
36.	Pizza Vegetale A1, G mit frischem Gemüse	14,50 €
37.	Pizza Bresaola <sup>A1, G</sup> mit Bresaola, Rucola und Parmesan	15,50 €
38.	Pizza Scampi A1, B mit Scampi	15,50 €

# Pasta · Nudeln

45.	Spaghetti Pomodoro A1, G mit Tomatensoße und Parmesan	11,00 €
46.	Spagheti Aglio e olio <sup>A1, G</sup> mit Knoblauch, Chili und Parmesan	11,50 €
47.	Spagheti Carbonara A1, C, G, * mit Ei, Schinken, Sahne und Parmesan	12,00 €
48.	Spagheti Bolognese AI, G mit Hackfleischsoße und Parmesan	13,00 €
49.	Penne Pollo <sup>A1, G</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Lauchzwiebeln in Sahnesoße und Parmesan	14,00 €
50.	Penne Sicilana A1, G mit Rumpsteakstreifen, Champignons und Lauchzwiebeln mit scharfer Tomatensoße und Parmesan	14,50 €
51.	Penne Gorgonzola A1, G mit Gorgonzolasoße und Parmesan	13,50 €
52.	Penne Verdure A1, G mit frischem Gemüse in leichter Tomatensoße und Parmesan	13,50 €
53.	Tagliatelle Salmone A1, D, G, O mit Lachsstreifen und Lauchzwiebeln in Hummer-Sahnesoße	15,50 €
54.	Tagliatelle Rossini A1, G mit Rumpsteak und frischem Champignons in Tomaten-Sahnesoße und Parmesan	14,50 €
55.	Tagliatelle Scampi A1, B, G mit Garnelen, Zucchini und Zwiebeln in leichter Tomatensoße	15,50 €
56.	Lasagne al Forno <sup>A1, G</sup> Nudelteigblätter mit Hackfleischsauce und Käse überbacken	13,50 €



#### Carne · Fleisch

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

60.	Bistecca alla Griglia <sup>G</sup> gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter	25,50 €
61.	Bistecca ai Funghi <sup>G</sup> Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce	27,50 €
62.	Pollo Griglia gegrilltes Hähnchenbrustfilet	20,50 €
63.	Pollo alla Gorgonzola <sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasoße	22,50 €
64.	Fegato di Vitello all Burro e Salvia <sup>G</sup> Kalbsleber in der Pfanne gebraten mit Butter-Salbeisoße	21,50 €
65.	Fegatto con Cipolle mit gebratenen Zwiebeln	22,50 €

#### Pesce - /Fisch

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse serviert.

70.	gegrilltes Lachsfilet	23,50 €
71.	Salmone all'Aglio D Lachs mit Knoblauchsauce	24,50 €
72.	Scampi alla Griglia <sup>B</sup> gegrillte Großgarnelen	25,50 €
73.	Scampi al Pepe Verde B gegrillte Großgarnelen mit Grüner-Pfeffer-Sauce	26,50 €

#### Dessert

80.	Tiramisu A1, C, G, 2	7,50 €	
81.	Panna Cotta <sup>G</sup>	7,50 €	
82.	Tartufo Eis C, E, G, H, 1, 2	7,50 €	
83.	Cassata Siciliana A, C, E, G, H, 12	7,50 €	

	Bevande analcoliche		
	Alkahalfreie Getränke	0,2	0,4
100.	Coca-Cola 1, 2, 4	3,00€	101. 5,00 €
102.	Fanta 1, 3, 4, 9	3,00€	103. 5,00 €
104.	Sprite 4	3,00 €	105. 5,00 €
106.	Apfelschorle 5	3,00 €	107. 5,00 €
108.	Bitter Lemon 3, 4, 8	3,00 €	109. 5,00 €
110.	Ginger Ale 1,4	3,00 €	111. 5,00 €
112.	Tonic Water 4,8	3,00 €	113. 5,00 €
114.	Fassbrause A, 1	3,00 €	115. 5,00 €
116.	Morelli italienisches Mineralwasser	0.2	3,00 €
117.	Still und Sprudel	Fl. 0,75 l	7,50 €
	Succhi di frutta · Fruchtsäfte	0,2	0,51
118.	Orangensaft	3,20 €	119. 5,20 €
120.	Apfelsaft	3,20 €	121. 5,20 €
122.	Kirschnektar	3,20 €	123. 5,20 €
124.	Bananennektar	3,20 €	125. 5,20 €
126.	Kiba	3,20 €	127. 5,20 €
	Bevande calde · Warme Seträ	nke	70 - V
135.	Espresso <sup>2</sup>	Tasse	3,00 €
136.	Doppelter Espresso <sup>2</sup>	Tasse	4,60 €
137.	Kaffee <sup>2</sup>	Tasse	3,80 €
138.	Cappuccino <sup>2, G</sup>	Tasse	4,20 €
139.	Latte Macchiato <sup>2, G</sup>	Glas	4,60 €
140.	Tee verschiedene Sorten	Glas	3,00 €
141.	Kakao <sup>G</sup>	Tasse	4,40 €
and the			
	Birra · Biere		4 1
1		0,3	0,4
150.	Bitburger Pils <sup>A</sup>	3,80 €	152. <b>4,</b> 80 €
152.	Köstritzer Radler A, 4, 6, 7 bierhaltiges Mixgetränk	3,80 €	153. 4,80 €
154.	Köstritzer Schwarzbier <sup>A</sup>	3,80 €	155. 4,80 €
156.	Benediktiner Weizen <sup>A</sup>	Fl. 0,50 l	5,10 €
157.	Benediktiner Weizen Alkoholfrei <sup>A</sup>	Fl. 0,50 l	5,10 €

Fl. 0,33 l

3,80€

Bitburger Alkoholfrei <sup>A</sup>

157.

### Vini aperti · Offene Weine

#### VINO BIANCO | WEISSWEIN

167.	Frizzantino 12 Perlwein, Italien  VINO ROSSO   ROTWEIN	
166.	Chardonnay 12 Italien	
165.	Pinot Grigio 12 Italien	

- 170. Montepulciano 12 Italien
- 171. Nero d'Avola 12 Italien
- 172. Lambrusco 12 Perlwein, Italien

#### VINO ROSATO | ROSÉ

175. Rosé 12 Italien

#### WEINHALTIGE MIXGETRÄNKE

180. Weißweinschorle 12 Italien

## Schnäpse

210.	Grappa 12	2 cl	4,50 €
211.	Fernet Branca	2 cl	4,50 €
212.	Wodka <sup>A</sup>	2 cl	4,50 €
213.	Jim Beam A2, 3	2 cl	4,50 €
214.	Malteser Aquavit 12	2 cl	4,50 €
215.	Vecchia Romagna 12	2 cl	5,50 €
216.	Jack Daniels A2, 3	2 cl	6,00€
217.	Remy Martin 12	2 cl	6,00€

6,50 €

6,50€

6,00€

6,50 €

6,50 €

6,00€

6,50 €

6,50 €

0,2 |

0,2

0,2 |

0,2

0.2

0,2

0.2

## Liquari · Liköre

190.	Amaretto 1, H1	2 cl	3,50 €
191.	Sambuca	2 cl	3,50 €
193.	Amaro Averna 1	2 cl	3,80 €
194.	Ramazzotti	2 cl	3,80 €
195.	Limoncello 1	2 cl	3,80 €
196.	Baileys 1, 2, 4, A3, G	2 cl	4,50 €
197.	Jägermeister	2 cl	4,50 €

## Bevande lunghe \* Langdrinks

225.	Bacardi Cola 1, 2, 4	0,2	8,50 €
226.	Gin Tonic 4,8	0,2	8,50 €

Allergene: A enthält glutenhaltige Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel)

B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eiererzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashewnuss,
5 Pecannuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, 9 Pinienkerne)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid & Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus
O Hummerpaste: A, B, F, G, I, N, 1, 9, 14

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin 12 enthält Sulfite · 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker

<sup>12</sup> enthält Sulfite · 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker
\* Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat
Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

