

## *Aperitivi - Aperitifs*

Amaretto Sour		€ 7,90
Martini bianco o rosso		€ 5,80
Campari Orange oder Soda <sub>G</sub>		€ 7,50
Glas Prosecco <sub>G</sub>	0,1 l	€ 6,50
Aperol Sprizz/ Hugo	0,2 l	€ 7,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 7,90
Crodino (alkoholfrei)		€ 4,50
San Bitter (alkoholfrei)		€ 4,50

## *Antipasti - Vorspeisen*

### **Antipasto misto**

Groß	€	15,50
Klein	€	9,90

### **Caprese Amalfitana**

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum	€	9,90
Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum <sub>D</sub>	€	14,80

### **Carpaccio Cipriani**

Rindercarpaccio mit Zitronenölvinaigrette, Rucola und gehobeltem Parmesankäse <sub>D, G</sub>	€	16,50
--	---	-------

<b>Insalata di mare</b> – Meeresfrüchtesalat <sub>N, B, C</sub>	€	15,50
---	---	-------

## *Zuppe - Suppen*

### **Minestrone di verdure**

Gemüsesuppe <sub>E</sub>	€	6,90
--------------------------	---	------

### **Crema di pomodoro con crostini di pane e panna**

Tomatencremesuppe mit Brotcroutons und Sahne <sub>D, E, I</sub>	€	6,90
---	---	------

## *Insalate - Salate*

### **Insalata verde**

grüner Salat

€ 5,00

### **Insalata di pomodori**

Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

€ 6,80

### **Insalata mista**

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken,  
Karotten und Paprika <sup>E</sup>

€ 6,50

### **Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano**

Rucolasalat mit Kirschtomaten und  
gehobeltem Parmesankäse <sup>D, L</sup>

€ 10,30

### **Insalata della Fontanina**

Salatteller mit Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten,  
Paprika, gekochtem Ei, Artischocken, Mozzarella,  
Thunfisch und Schinken <sup>A, B, L, D, 8, 17</sup>

€ 14,50

### **Caesars Salat**

großer Römer Salat mit gebratener  
Hänchenbrust, Speck, Parmesanstreifen, Croutons  
und Joghurtdressing <sup>L, E</sup>

€ 15,50

### **Insalata Capricciosa**

Salatteller mit Blattsalate, Peperoni, Artischocken,  
Oliven und Schafskäse

€ 15,50

# Pasta - Nudelgerichte

## Spaghetti

### **Spaghetti all' Italiana**

mit Tomatensauce, Basilikum und Olivenöl

Extra Vergine I, E

€ 10,00

### **Spaghetti poverina con aglio, olio e peperoncino**

mit Knoblauch, Öl, Peperoncino (pikant), Petersilie

und gehobeltem Parmesankäse I, E, D

€ 10,90

### **Spaghetti alla Bolgnese**

mit würziger Fleischsoße

€ 10,90

### **Spaghetti Carbonara – mit Speck, Eigelb mit**

oder ohne Sahne

€ 11,50

### **Spaghetti agli scampi**

mit Weißwein, Knoblauch und Kirschtomaten

in leichter Tomatensauce I, B, C, E, G, N

€ 18,90

### **Spaghetti Vongole – mit Venusmuscheln, Weißwein**

und Kirschtomaten I, B, C, E, G, N

€ 18,90

## Penne

### **Penne all'arrabbiata**

Kurze Röhrchennudeln mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie

und Peperoncino (pikant) I, E

€ 10,00

### **Penne Quattro Formaggi**

Kurze Röhrchennudeln mit vier verschiedenen Käsesorten

und gehobeltem Parmesan

€ 11,50

## Tagliatelle

### **Tagliatelle al salmone**

Bandnudeln mit Lachs, Spinat und  
leichter Sahnesauce I, B, D

€ 13,90

### **Tagliatelle punte di filetto e funghi**

Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und Champignons  
In leichter Sahnesauce I, E, G, D

€ 18,90

## Klassiker

### **Lasagne al forno**

Schichtnudeln im Ofen gratiniert mit gemischtem  
Hackfleisch, Käse und Bechamel gefüllt I, E, G, A, D

€ 10,90

### **Tortellini Panna e Prosciutto**

Gefüllte Teigtaschen mit Schinken und Sahnesoße

€ 10,00

## Risotto

### **Risotto Vegetaria**

mit verschiedenem Gemüse

€ 12,90

### **Risotto Milanese**

mit Safran und Parmesan

€ 13,90

## Pizze - Pizzen

<b>Panini-</b> Korb Pizzabrötchen	€	5,00
<b>Pizza Pane</b> – mit Tomaten und Oregano oder weiß	€	6,50
<b>Margherita</b> – mit Käse und Tomatensoße <small>D, I</small>	€	9,00
<b>Salame</b> – mit Käse, Tomaten und Salami <small>D, I, 8, 17</small>	€	9,50
<b>Funghi</b> – mit Käse, Tomatensoße und Champignon	€	9,50
<b>Prosciutto</b> – mit Käse, Tomatensoße und Vorderschinken <small>D, I, 17</small>	€	9,50
<b>Regina-</b> mit Käse, Tomatensoße, Champignons und Vorderschinken <small>D, I, G</small>	€	10,30
<b>Tonno</b> – mit Käse, Tomatensoße, Thunfisch und Zwiebeln <small>A, B, D, I</small>	€	11,40
<b>Capricciosa</b> – mit Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Oliven und Artischocken <small>D, I, G, L, 8, 6, 17</small>	€	11,40
<b>Quattro Stagioni</b> mit Käse, Tomatensoße, Champignons, Vorderschinken, Peperoni und Salami <small>D, I, G, L, 6, 8</small>	€	11,40
<b>Calzone</b> – gefüllt mit Vorderschinken, Thunfisch, Ei Salami, Tomatensoße, Champignons und Mozzarella <small>D, I, 8, 17, G</small>	€	11,50
<b>Diavola</b> – mit Käse, Tomatensoße und pikanter Salami <small>D, I, 17</small>	€	11,00
<b>Caprese-</b> mit Käse, frischen Tomaten, Basilikum und Tomatensoße	€	11,40
<b>Verde-</b> mit Spinat, Vorderschinken, Knoblauch und Tomatensoße	€	11,40
<b>Siciliana</b> – mit Kapern, Sardellen, Tomatensoße und Knoblauch	€	11,40

<b>Marinara</b> - mit Käse, Tomatensoße und Meeresfrüchten <small>D, I, B, C, N</small>	€	13,00
<b>Gorgonzola e Parma</b> - mit Tomatensoße, Gorgonzola und Parmaschinken	€	13,00
<b>Gorgonzola</b> – mit Tomatensoße, Gorgonzola und Knoblauch <small>D, I, 8</small>	€	11,00
<b>4 Formaggi</b> – mit vier Käsesorten <small>D, I, 8</small>	€	11,50
<b>Vegetariana</b> - mit Käse, Tomatensoße und gemischtem Gemüse <small>D, I, 8</small>	€	11,70
<b>Salmone</b> – mit Tomatensoße, Lachs, Spinat und Knoblauch	€	11,70
<b>Gamberetti</b> – mit Tomatensoße, Krabben und Knoblauch	€	12,00
<b>Prosciutto di Parma e Rucola</b> mit Tomatensoße, Käse, Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesankäse <small>D, I, G, 8, 17</small>	€	13,00
<b>Sorrento</b> – mit Tomatensoße, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	€	12,00
<b>Melanzane</b> - mit Tomatensoße, Auberginen und Basilikum	€	11,40
<b>Salsiccia</b> – mit Tomatensoße, sizilianischer Wurst und Spinat <small>D, I, 17</small>	€	12,00
<b>Pizza con Tutto</b> - mit allem	€	13,00
<b>Hawaii</b> – mit Tomatensoße Ananas und Vorderschinken <small>D, I, 8, 17</small>	€	10,30
<b>Bufalina</b> – mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Rucola und Kirschtomaten <small>D, I</small>	€	15,30
<b>Gorgonzola Birne</b> – Birne- mit Tomatensoße und Gorgonzola <small>D, I</small>	€	12,60

## *Pesce - Fischgerichte*

<b>Babycalamari alla griglia</b> – Tintenfisch vom Grill auf Rucolasalat <sub>N</sub>	€	21,90
<b>Filetto Branzino alla mediteranea</b> Seebarsch mit Kapern, Oliven und frischen Kräutern In Weißweinsauce	€	21,50
<b>Scampi alla griglia</b> – Riesengarnelenschwänze vom Grill <sub>C</sub>	€	29,00
<b>Pesce misto alla griglia</b> – Gemischter Fisch vom Grill <sub>B, C, N</sub>	€	29,90

## *Carne - Fleischgerichte*

<b>Scaloppina ai funghi</b> Medaillon mit Champignons in Sahnesauce <sub>D, G</sub>	€	19,90
<b>Scaloppina alla Fiorentina</b> Medaillon mit Spinat und Mozzarella überbacken <sub>D, 8</sub>	€	19,90
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Medaillon mit Parmaschinken und Salbei in feiner Weißweinsauce <sub>8, 17, G, D</sub>	€	21,50
<b>Costata alla griglia</b> Rinderlende vom Grill <sub>D</sub>	€	24,00
<b>Tagliata di manzo</b> Tranchierte Rinderlende auf Rucola, Parmesanflocken und Bratkartoffeln <sub>D</sub>	€	26,50

## Dessert

Tiramisu	€	6,50
Panna Cotta	€	6,50
Tartufo	€	8,00
Cassata	€	8,00

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / Cola Light / Cola Mix <sup>1, 2, 3, 12</sup>	0,25 l	€ 3,50
	0,40 l	€ 4,50
Fanta / weiße Limonade <sup>3</sup>	0,25 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 4,50
San Pellegrino / Acqua Panna	0,25 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,80
	0,75 l	€ 6,50
Saft (Apfel, Orangen, Maracuja, Trauben Johannisbeere, Rhabarber, Kirsche) <sup>1, 2, 3</sup>	0,25 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,60
Saftschorle (Apfel, Orangen, Maracuja, Trauben Johannisbeere, Rhabarber, Kirsche) <sup>1, 2, 3</sup>	0,25 l	€ 3,60
	0,40 l	€ 4,60
Bitter Lemon <sup>1, 13</sup> / Tonic water <sup>13</sup>	0,20 l	€ 4,00





## Warme Getränke

Espresso	€	2,70
Cappuccino	€	3,60
Latte Macchiato	€	3,90
Espresso Doppio	€	4,20
Espresso Corretto	€	4,60
Glas Tee (Kamille; Früchte; Pfefferminze; Schwarztee)	€	2,70

## Aktienbrauerei Birra - Biere

Hell vom Fass	0,50 l €	4,50
Helles Dunkel	0,50 l €	4,50
Bitburger Premium Pils	0,33 l €	4,50
Clausthaler Helles alkoholfrei	0,50 l €	4,50
Leichtes Weizen	0,50 l €	4,70
Hefeweißbier hell	0,50 l €	4,70
Hefeweißbier dunkel	0,50 l €	4,70
Isoweizen alkoholfrei	0,50 l €	4,70
Radler	0,50 l €	4,50





## Vini - Offene Weine

### Vini Bianchi - Weißweine

Gavi DOCG G	0,10 l €	4,10
	0,25 l €	7,90
Rosato Veneto G	0,10 l €	4,10
	0,25 l €	6,50
Chardonnay Veneto IGT G	0,10 l €	4,10
	0,25 l €	6,90
Lugana DOCG G	0,10 l €	4,10
	0,50 l €	7,90
Pinot Grigio Veneto IGT	0,10 l €	4,10
	0,25 l €	6,90
Weißweinschorle	0,4 l €	6,50





## Vini Rossi - Rotweine

Cannonau Di Sardegna DOC	0,10 l	€ 4,10
	0,25 l	€ 7,50
Primitivo Salento IGT	0,10 l	€ 4,10
	0,25 l	€ 6,90
Barone Nero VDT	0,10 l	€ 4,10
	0,25 l	€ 6,90
Lambrusco Mantovano Dolce IGT	0,25 l	€ 5,50
Rosato Veneto VDT	0,10 l	€ 3,90
	0,25 l	€ 6,50

## Spirituosen

Sambuca (40%)	2cl	€ 3,50
Grappa (38%)	2cl	€ 3,80
Averna (32%)	2cl	€ 3,50
Ramazotti (30%)	2cl	€ 3,50
Fernet Branca (40%)	2cl	€ 3,50
Vecchia Romagna (38%)	2cl	€ 3,80



A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse D = Milch- und Milcherzeugnisse

E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse G = Schwefeldioxid und Sulfite

H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse I = Gluten haltiges Getreide

J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse

K = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse L = Senf und Senferzeugnisse

M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse N = Weichtiere und Weichtiere Erzeugnisse

1 = mit Farbstoff / 2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärkern 5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = gewachst

8 = mit Phosphat / 9 = mit Süßungsmitteln

10 = enthält eine Phenylalaninquelle / 11 = Milcheiweiß 12 = koffeinhaltig / 13 = chininhaltig / 14 = taurinhaltig

15 = gentechnisch verändert / 16 = mit Tartrazin

17 = Nitrit Pökelsalz, Nitrat / 18 = Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, Gluten haltiges Getreide und Sulfite enthalten können.





# Weinkarte

## Rotweine 0,75l

**Ciro Rosso Classico ALCEO DOC von Zito – Kalabrien**

**Reben:** Gaglioppo

Ein würziger trockener Rotwein aus Kalabrien. Leichte Noten von Tabak und Beeren. Weich und rund sein Geschmack.

**€ 18,50**

**Plumbago Nero d'Avola von Planeta – Sizilien**

**Reben:** Nero d'Avola

Runde Tannine und perfekt dosierte Holztöne machen den Plumbago zu einem Wein, der sofort angenehm auffällt. Ideal zur mediterranen Küche mit Ihren Gemüsen, besonders aber zu Fleisch aller Art.

**€ 27,00**

**Salice Salentino Riserva DOC von Leone de'Castro – Apulien**

**Reben:** Negroamaro und Malvasia Nera

Eine Legende aus Apulien. Er hat eine Tiefe, langer Abgang. Seine Nase ist reich an Würzigkeit und Nuancen von Waldbeermarmelade

**€ 29,90**





## **Ripasso Valpolicella Le Palé DOC von Giuliari – Venezien**

**Reben:** Corvina

Dieser Wein wurde nach alter traditioneller Ripasso-Art gemacht, dadurch bekommt er größtenteils den Geschmack nach Amarone. Weich, körperreich und sehr tanninhaltig. Beerig Note.

**€ 32,00**

## **Primitivo Salento IGT von Capoforte – Puglia**

**€ 28,00**

## **Rosewein 0,75 l**

**Rosato Five Roses Salento IGT von Leone de'Castris – Apulien**

**Reben:** reinsortig Negroamaro im Rose angebaut

Er war der erste Rose-Wein nach dem 2. Weltkrieg der in der Flasche abgefüllt wurde. Diese Kellerei gehört heute zu der Spitzenklasse der Rosewein. Sein Geschmack ist frisch, fruchtig und leicht rauchig.

**€ 28,90**



## Weißweine 0,75 l

**Alastro Bianco Sicilia IGT von Planeta** – Sizilien

**Reben:** Grecanico, Grillo und Sauvignon

Eine Komposition aus verschiedenen autochthonen Reben um die Gegend von Palermo. Im Bouquet findet man eine leicht fette Blume die durch die feine Säure abgerundet wird. Ein angenehmer erfrischender Weißwein der zu vielen Fischgerichten und Käse passt.

**€ 28,90**

**Roero Arneis Cayega DOCG von Tenuta Caretta** –  
Piemont

**Reben:** Arneis

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Aroma; fruchtig, blumiges Bouquet

Ideal auch als Aperitif und für zwischendurch.

**€ 29,00**

**Lugana Perla DOC von Perla del Garda** – Lombardei

**Reben:** reinsortiger Trebbiano

Ein blumiges Bouquet mit mineralischen Noten ist typisch für diesen Weißwein aus der südlichen Region um den Gardasee

Sein Geschmack ist ganz klar und sauber definiert.

**€ 27,90**



## **Lugana I Frati DOC von Cá die Frati - Lombardei**

**Reben:** Trebbiano

Elegant und feinfruchtig. Die leicht mineralische Note und fein abgestimmte Aromen lassen ihn am Gaumen zu einem Erlebnis werden

**€ 34,00**

## **Bianco di Custoza i Gadi DOC von Nennati -**

Venezien

**Reben:** Garganega, Trebbiano, Tocai und Cortese

Ein leichter Weißwein aus dem Veneto. Dieser Wein zeichnet sich vor allem durch seine Spritzigkeit und leichte Art aus, ein leichter delikater Sommerwein.

**€ 19,90**

## **Vermentino di Sardegna DOC Prendas von**

**Dolianova** - Sardinien

**Reben:** Vermentino

Eine herrliche Frucht, ausgewogen im Geschmack.

Trocken, fruchtig und leichte Säure.

**€ 23,00**

## **Schaumwein 0,75 l**

### **Prosecco Valdobbiadene Marca Oro DOCG von**

**Valdo** - Venezien

**Reben:** Prosecco

In der Farbe ein helles Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Fein anhaltender Perlage. Im Duft erinnert er an Äpfel, Birne und Pfirsich. Weich und geschmackvoll.

**€ 29,50**

