

Dienstag bis Freitag 11:30 – 14:30 Uhr (Außer am Feiertag)

## PIZZA

9,50

- Salami - mit Salami
- Funghi - mit Champignons
- Prosciutto - mit Vorderschinken
- Regina - mit Vorderschinken und Champignons
- Tonno - mit Thunfisch und Zwiebeln
- Pizza - Mit Vorderschinken, Artischocken, Peperoni, Oliven
- Calzone - Gefüllt mit Tomaten, Käse, Salami, Ei, Vorderschinken, Thunfisch, Champignons
- Diavola - mit pikater Salami
- Caprese - mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum
- Siciliana - mit Kapern, Sardellen, Knoblauch
- Gorgonzola - mit Gorgonzola und Knoblauch



## SPAGHETTI

9,80

- al Pomodoro - mit Tomatensauce
- Bolognese - mit Fleischsoße
- Aglio e Olio - mit Knoblauch, Olivenöl und Pepperoncino
- Carbonara - mit Speck, Eiern mit oder ohne Sahne
- Melanzane - mit Auberginen und Tomatensoße
- Amatriciana - mit Zwiebeln, Speck und Tomatensoße



## PENNE

9,80

- Arrabiata - mit Tomatensoße, Knoblauch und Pepperoncino
- Casa - mit Tomatensoße, Sahne, Vorderschinken Knoblauch, frische Champignons
- Quattro Formaggi - mit vier Käsesorten
- Lasagne al Forno - Schichtblattnudeln im Ofen überbacken



## SALATE

- Salatvariation mit Putenbruststreifen Pilzen 12,50
- Insalata Mista 5,90

## CARNE

- Schnitzel nach Wiener Art mit Salat 12,50
- Scaloppina Marsala 12,90
- Scaloppina al Vino Bianco oder al limone 12,90
- Schweinemedallions nach Art Pizzaiola mit Spaghetti 12,50

# APERITIVI - APERITIFS

---

Amaretto Sour	7,50
Martini bianco o rosso	5,80
Campari Orange oder Soda G	7,50
Glas Prosecco G 0,1 l	6,50
Aperol Sprizz/ Hugo 0,2 l	7,90
Lillet Wildberry 0,2 l	7,90
Crodino (alkoholfrei)	4,60
San Bitter (alkoholfrei)	4,60



# ANTIPASTI - VORSPEISEN

## **Insalata di mare**

Meeresfrüchtesalat N,B,C

15,90

## **Carpaccio Cipriani**

Rindercarpaccio mit Zitronenölvinaigrette,  
Rucola und gehobeltem Parmesankäse D,G

16,50

## **Caprese Amalfitana**

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum

10,50

Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum D

15,50

## **Antipasto misto**

Groß

15,90

Klein

9,90

# ZUPPE - SUPPEN

## **Minestrone di verdure**

Gemüsesuppe E

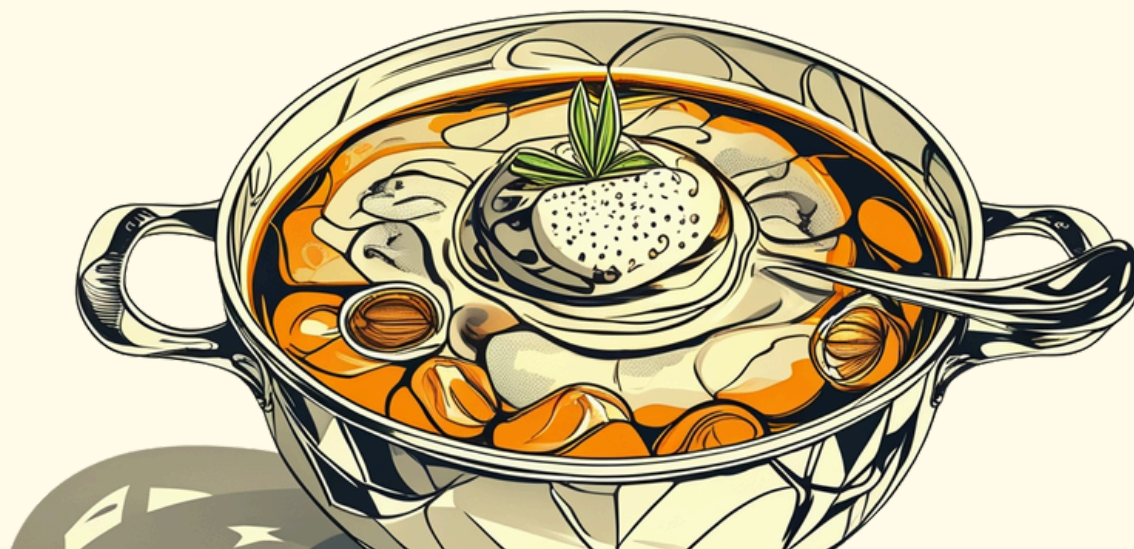
7,90

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

Tomatencremesuppe mit

Brotcroutons und Sahne D,E,I

6,90



# INSALATE – SALATE

## **Caesar Salat**

Großer Römer Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Speck, Parmesanstreifen, Croutons und Joghurtdressing L,E

15,90

## **Insalata mista**

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Paprika E

6,90

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

Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse D,L

11,50

## **Insalata Nizza**

Salatteller mit Blattsalate, Thunfisch, gekochtem Ei, grüne Bohnen und Zwiebeln

13,90

## **Insalata verde**

Grüner Salat

5,80

## **Insalata di pomodori**

Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

7,20

## **Insalata della Fontanina**

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

15,30



# PASTE – NUDELGERICHTE

## SPAGHETTI

### Spaghetti agli Scampi

mit Weißwein, Knoblauch und Kirschtomaten  
in leichter Tomatensauce I, B, C, E, G, N

18,90

### Spaghetti Frutti di Mare

mit Tomatensoße und Meeresfrüchten

17,90

### Spaghetti poverina con aglio, olio e peperoncino

mit Knoblauch, Öl, Peperoncino (pikant),  
Petersilie und gehobeltem Parmesankäse I, E, D

11,90

### Spaghetti alla Bolognese

mit würziger Fleischsauce

11,90

### Spaghetti Vongole

mit Venusmuscheln, Weißwein und  
Kirschtomaten I, B, C, E, G, N

18,90

### Spaghetti Carbonara

mit Speck, Eigelb mit oder ohne Sahne

12,20

### Spaghetti all' Italiana

mit Tomatensauce, Basilikum und Olivenöl  
Extra Vergine I, E

11,20

## PENNE

### Penne Quattro Formaggi

Kurze Röhrchennudeln mit vier verschiedenen  
Käsesorten und gehobeltem Parmesan

12,20

### Penne all'arrabbiata

Kurze Röhrchennudeln mit Tomaten, Knoblauch,  
Petersilie und Peperoncino (pikant) I, E

11,50



## **TAGLIATELLE (PASTA FRESCHA)**

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

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

18,90

### **Tagliatelle al salmone**

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

14,50

## **KLASSIKER**

### **Lasagne al forno**

Schichtnudeln im Ofen gratiniert mit  
Hackfleisch und Mozzarella überbacken I, E, G, A, D

11,90

### **Tortellini Panna e Prosciutto**

Gefüllte Teigtaschen mit Schinken und  
Sahnesauce

11,20

## **RISOTTO**

### **Risotto Milanese**

mit Safran und Parmesan

14,90

### **Risotto Vegetaria**

mit verschiedenen Gemüse

12,90



# PIZZE – PIZZEN

alle Pizzen werden mit „Fior di latte“ Mozzarella belegt.



## Panini

Korb Pizzabrötchen

5,20

## Pizza Pane

mit Tomaten und Oregano oder weiß

6,90

## Bufalina

mit Büffelmozzarella, Rucola und Kirschtomaten

15,90

## Salame

mit Mozzarella, Tomaten und Salami

10,30

## Marinara

mit Mozzarella, Tomaten und Meeresfrüchten

13,00

## Prosciutto

mit Mozzarella, Tomaten und Vorderschinken

10,30

## Gamberetti

mit Krabben und Knoblauch

12,90

## Capricciosa

mit Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Oliven und Artischocken

11,90

## Gorgonzola e Parma

mit Gorgonzola und Parmaschinken

13,00

## Calzone

gefüllt mit Vorderschinken, Thunfisch, Ei, Salami, Tomaten, Champignons und Mozzarella

12,50

## Sorrento

mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

12,50

## Regina

mit Mozzarella, Tomaten, Champignons und Vorderschinken

10,90

## Gorgonzola Birne

mit Tomatensoße, Mozzarella, Birne und Gorgonzola

12,90

## Caprese

mit Mozzarella, frischen Tomaten, Basilikum und Tomatensoße

11,40

## Verde

mit Spinat, Vorderschinken, Knoblauch

11,40

<b>Tonno</b>		
mit Mozzarella, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln	A, B, D, I	11,90
<b>Salmone</b>		
mit Lachs, Spinat und Knoblauch		12,50
<b>Margherita</b>		
mit Mozzarella und Tomaten	D, I	9,50
<b>Quattro Stagioni</b>		
mit Mozzarella, Tomaten, Champignons, Vorderschinken, Peperoni und Salami	D, I, G, L, 6, 8	12,50
<b>Siciliana</b>		
mit Kapern, Sardellen und Knoblauch		11,90
<b>Diavola</b>		
mit Mozzarella, Tomaten und pikanter Salami	D, I, 17	11,00
<b>Vegetariana</b>		
mit Mozzarella, Tomaten und gemischtem Gemüse	D, I, 8	12,50
<b>Gorgonzola</b>		
mit Gorgonzola und Knoblauch	D, I, 8	11,40
<b>4 Formaggi</b>		
mit vier Käsesorten	D, I, 8	11,90
<b>Funghi</b>		
mit Mozzarella, Tomaten und Champignon		9,90
<b>Prosciutto di Parma e Rucola</b>		
mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesankäse	D, I, G, 8, 17	13,50
<b>Melanzane</b>		
mit Auberginen und Basilikum		11,90
<b>Salsiccia</b>		
mit sizilianischer Wurst und Spinat	D, I, 17	12,00
<b>Pizza con Tutto</b>		
mit allem		13,20
<b>Hawaii</b>		
mit Ananas und Vorderschinken	D, I, 8, 17	10,90



# PESCE - FISCHGERICHTE

## **Pesce misto alla griglia**

Gemischter Fisch vom Grill B,C,N

29,90

## **Babycalamari alla griglia**

Tintenfisch vom Grill auf Rucolasalat N

22,90

## **Scampi alla griglia**

Riesengarnelenschwänze vom Grill c

29,00

## **Filetto Branzino alla mediteranea**

Seebarsch mit Kapern, Oliven und frischen  
Kräutern in Weißweinsauce

22,50

# CARNE - FLEISCHGERICHTE

## **Tagliata di manzo**

Tranchierte Rinderlende auf Rucola,  
Parmesanflocken und Bratkartoffeln D

26,90

## **Scaloppina alla Fiorentina**

Medaillon mit Spinat und Mozzarella überbacken D,8

22,50

## **Costata alla griglia**

Rinderlende vom Grill D

25,50

## **Saltimbocca alla Romana**

Medaillon mit Parmaschinken und Salbei  
in feiner Weißweinsauce

21,90

## **Scaloppina ai funghi**

Medaillon mit Champignons in Sahnesauce D,G

22,50

Die o.g. Gerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert

# DESSERT

Cassata	8,20
Panna Cotta	6,90
Tartufo	8,20
Tiramisu	6,90

# GETRÄNKEKARTE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite

Mezzo-Mix <sup>1,2,3,12</sup> 0,33 l 3,90

Weißer Zitronenlimonade <sup>3</sup> 0,5 l 4,70

Vio Wasser Sprudel oder Still 0,25 l 3,40

0,75 l 6,70

Vio Zitrone-Limette-Schorle 0,25 l 4,20

Fuze Tea Pfirsich oder Zitrone 0,30 l 3,90

Säfte (Apfel, Orangen, Maracuja, Trauben

Johannisbeere, Rhabarber, Kirsche) <sup>1,2,3</sup> 0,25 l 3,80

0,40 l 4,80

Saftschorlen (Apfel, Orangen, Maracuja,

Trauben Johannisbeere, Rhabarber,

Kirsche) 0,25 l 3,80

0,40 l 4,80

Bitter Lemon <sup>1,13</sup> / Tonic water <sup>13</sup> 0,20 l 4,00

## WARME GETRÄNKE

Espresso	2,90
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	3,90
Espresso Doppio	4,40
Espresso Corretto	4,80
Glas Tee (Kamille; Früchte; Pfefferminze; Schwarztee)	2,90

## TEGERNSEER HELLES UND FRANZISKANER WEIZEN

Hell vom Fass	0,50 l	4,70
Dunkles Bier	0,50 l	4,70
Bitburger Premium Pils	0,33 l	4,50
Bitburger Helles alkoholfrei	0,50 l	4,70
Leichtes Weizen	0,50 l	4,80
Hefeweißbier hell	0,50 l	4,80
Hefeweißbier dunkel	0,50 l	4,80
Isoweizen alkoholfrei	0,50 l	4,80
Radler/Rußn/Cola Weizen	0,50 l	4,70



## **VINI – OFFENE WEINE**

### **Vini Bianchi - Weißweine**

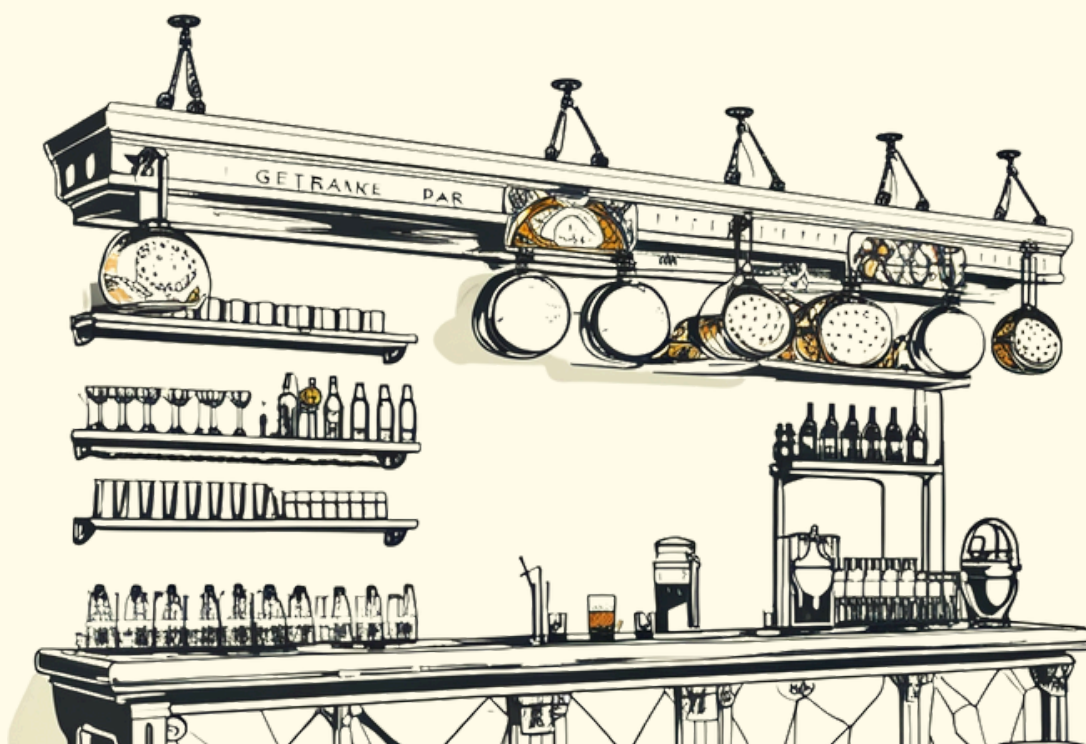
Gavi DOCG G	0,10   4,10 0,25   7,90
Rosato Veneto G	0,10   4,10 0,25   6,90
Chardonnay Veneto IGT G	0,10   4,10 0,25   7,50
Lugana DOCG G	0,10   4,10 0,25   7,90
Pinot Grigio Veneto IGT	0,10   4,10 0,25   7,50
Weißweinschorle	0,4   6,70

## **VINI – OFFENE WEINE**

Cannonau Di Sardegna DOC	0,10   4,10 0,25   7,90
Primitivo Salento IGT	0,10   4,10 0,25   7,50
Barone Nero VDT	0,10   4,10 0,25   7,50
Lambrusco Mantovano Dolce IGT	0,25   5,90

# SPIRITUOSEN

Sambuca (40%)	2cl	3,70
Grappa (38%)	2cl	3,90
Averna (32%)	2cl	4,00
Ramazotti (30%)	2cl	4,00
Fernet Branca (40%)	2cl	3,70
Vecchia Romagna (38%)	2cl	3,90



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 Sesamsamerzeugnisse 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.

**21,50**

**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.

**29,00**

**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.

**32,90**

**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.

**34,00**

## **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 Roseweine. Sein Geschmack ist frisch, fruchtig und leicht rauchig.

**31,50**

## **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.

**30,90**

**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

**31,00**

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

**Reben:** reinsortiger Trebbiano

Ein blumiges Bouquet mit mineralischen Noten sind typisch für diesen Weißwein aus der südlichen Region um den Gardasee. Sein Geschmack ist ganz klar und sauber definiert.

**32,00**

**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

**36,00**

**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.

**22,90**

**Vermentino di Sardegna DOC Prendas von Dolianova – Sardinien**

**Reben:**

Eine herrliche Frucht, ausgewogen im Geschmack. Trocken, fruchtig und leichte Säure.

**25,00**

**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.

**32,50**

