

Empfehlungen des Küchenchefs

ANTIPASTI

BRUSCETTA DI ZUCCA

Bruschetta mit Kürbis
6,50 €

PASTA

PACCHERI CON ZUCCA, FUNGHI E SALSICCIA

Klatschnudeln mit Kürbis, Champignon und Salsiccia
12,50 €

TAGLIATELLE CON ZUCCA E RICOTTA

gebratene Gänseleber auf Rucola
12,50 €

CAVATELLI CON PANCETTA E ZUCCA

Klatschnudeln mit Kürbis, Champignon und Salsiccia
12,50 €

GNOCCHI DI ZUCCA AL TALEGGIO

Gnocchi mit Kürbis in Taleggiososse (ital. Weichkäse)
14,50 €

RISOTTO CON ZUCCA

Reis mit Kürbis, Champignon und Taleggio
(italienischer Weichkäse)
14,50 €

CALAMARATA CON SCAMPI E ZUCCA

Ringnudeln mit kleinen Garnelen und Kürbis
18,50 €

CARNE

SALTIMBOCCA CON ZUCCA

Kalbsschnitzel mit Kürbis
20,50 €

Lebensmittelinformationsverordnung

Sehr geehrte Gäste

der Gesetzgeber sieht vor, dass nunmehr auch Lokale die in den Speisen vorhandene Allergene angeben müssen.

Dabei handelt es sich um 14 Hauptallergene, die Sie der im Lokal ausgehängten Liste entnehmen können.

Wir nehmen diese neue Gesetzgebung sehr ernst, müssen aber darauf aufmerksam machen, dass wir uns nicht in der Lage sehen, bei der Umsetzung dieser Anordnung eine 100% sichere Kennzeichnung zu gewährleisten.

Wir sind letztlich auch auf die Angaben der Zulieferer angewiesen.

Wir brauchen Ihre Hilfe:

sollten Sie Allergiker sein, wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an den Kellner oder die Küche.

Wir werden umgehend klären, welche Allergene das von Ihnen vorgesehene Gericht enthält.

**Im Zweifelsfall müssten wir Sie bitten,
eine andere Speise zu wählen**

oder sogar das Lokal zu wechseln.

**Das möchten wir natürlich gerne verhindern,
aber ihr Wohlergehen liegt uns mehr am Herzen.**

Wir haben exemplarisch **eine** Speisekarte erarbeitet, die die 14 Hauptallergene angibt, soweit sie uns bekannt sind.

Bitte beachten Sie den Aushang dieser Karte oder fragen Sie den Kellner danach.

**Um keine falschen Eindruck aufkommen zu lassen:
die 14 Hauptallergene sind natürliche Lebensmittel
und somit ein wertvoller und notwendiger Bestandteil
ausgewogener Ernährung!**

**Es ist daher keineswegs angebracht
und von der LMIV auch nicht gewollt,
Allergene aus der Küche zu verbannen.
Allein das Wissen um Speisezutaten
und ihre Inhaltsstoffe ist von Bedeutung.**

Aperitivo - Aperitif

1. Prosecco Valdo
2. Campari² - Soda *oder* Orange
3. Tocco Rosso
4. Martini Bianco *oder* Rosso
5. Hugo
6. Bitterino² bianco / rosso (ohne Alkohol)
7. Eros
8. Sherry Sandemann dry *oder* medium
9. Aperol Spritz

5 cl	0,1 L	0,2 L
	6,00	
		6,50
		7,50
4,50		
		7,50
3,50		
	5,50	
4,00		
		7,50

Antipasti - Vorpeisen

10. Vitello tonnato
dünne Kalbsfleischscheiben in Thunfischcreme 11,50
11. Carpaccio di manzo
Hauchdünn geschnittenes, rohes Rinderfilet 12,50
12. Crostone con fagioli all'aglio
Weiße Bohnen auf geröstetem Knoblauchbrot 6,00
14. La Caprese
Mozzarella, Tomate und Basilikum 9,50
15. Variazioni per 1 o 2 persone
Für 1 oder 2 Personen: Rinderfilet-Carpaccio mit Vitello Tonnato und Gemüse 13,00 / 23,00

Zuppe - Suppen

- | | | |
|-----|---|------|
| 16. | Stracciatella
italienische Rinderbrühe mit Ei und Parmesan | 5,50 |
| 18. | Crema di pomodoro
Tomatencreme-Suppe | 5,50 |
| 19. | Minestrone
Gemüsesuppe | 5,50 |
| 20. | Crema purgatorio
scharfe Tomatensuppe mit Ei | 5,50 |

Pasta - Nudelgerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 22. | Gnocchi con noci, formaggio, e pancetta
Gnocchi mit Nüssen, Käse und Speck | 11,50 |
| 23. | Spaghetti carbonara all'italiana o alla tedesca
Spaghetti mit Ei und Speck oder mit Schinken und Sahne | 11,50 |
| 24. | Fettuccine al salmone
Bandnudeln mit Lachs-Kirschtomaten-Sahne-Sauce | 12,50 |
| 25. | Linguine con rucola, parmigiano, pomodorini, e aglio
Linguine mit Rucola, Parmesan, Knoblauch und Kirschtomaten | 11,50 |
| 26. | Fettucine con piselli e pancetta
dünne Bandnudeln mit Erbsen und Speck | 11,50 |
| 27. | Lasagna
Schichtbandnudeln mit Mozzarella überbacken | 10,50 |
| 28. | Spaghetti Bolognese
Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce | 11,00 |
| 29. | Penne alle verdure con salsa di panna e aglio
kurze Nudeln mit Gemüse in Knoblauch-Sahnesauce | 11,50 |

Pizza

Grundbelag aller Pizzen: Tomate und Mozzarella (davon ausgenommen ist die Pizza Marinara, Quattro Formaggi, Gorgonzola)

30.	Pizza quattro formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten	9,50
31.	Pizza diavola con paprica e salame piccante „Nduja“ mit Paprika und scharfer Nduja-Salami (sehr weiche kalabresische Salami)	9,50
32.	Pizza Hawaii mit gekochtem Schinken und Ananas	9,50
33.	Pizza rucola, pomodorini e parmigiano mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	10,50
34.	Pizza salame piccante mit italienischer, scharfer Salami	8,00
35.	Pizza salame mit italienischer Salami	8,00
36.	Pizza Margherita neapolitanische Ur-Pizza mit Käse und Basilikum zu Ehren der Königin Margherita	7,50
37.	Pizza gorgonzola mit Gorgonzola, Zwiebeln und Rosmarin	8,50
38.	Pizza mafiosa mit gekochtem Schinken, scharfer Salami, Champignons und Peperoni	10,00
39.	Pizza quattro stagioni mit gekochtem Schinken, Salami, Oliven, Sardellen, Artischocken, Oregano, Knoblauch, Basilikum	10,00
40.	Pizza calzone Pizzateigtasche mit Ricotta, Salami, gekochten Schinken, Käse, Basilikum	9,50
41.	Pizza Parma mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	12,50
42.	Pizza boscaiola mit Gorgonzola, Spinat und Tunfisch -etwas scharf	10,50
43.	Pizza capricciosa mit Salami, gekochtem Schinken, Oliven, Artischocken und Champignons	10,00
44.	Pizza vegetale mit Gemüse	10,50
45.	Pizza marinara mit Tomate und Meeresfrüchten	11,00
46.	Pizza gamberetti mit Krabben	10,50
47.	Pizza tonno e cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln	10,00
48.	Pizza salmone e spinaci mit Lachs und Spinat	10,50
49.	Pizza scampi	14,50

Wir verwenden nur erstklassige Ware: echt italienischen gekochten Schinken, echte Salami, echter Mozzarella! Keinerlei Formfleischvorderschinken, Plockwurst oder Analogkäse.

Carne -Fleisch

*Zu allen Fleischgerichten reichen wir einen gemischten Salat **oder** Tagliatelle **oder** Gemüse aus der Vitrine*

50.	Filetto alle erbe fresche Rinderfilet mit frischen Kräutern	28,50
51.	Filetto all'aglio Rinderfilet mit Knoblauch in Sahnesauce	28,50
52.	Filetto alla griglia Rinderfilet vom Grill	25,50
53.	Filetto Madagaskar Rinderfilet auf Gorgonzola und grünem Pfeffer	28,50
54.	Filetto al pepe verde Rinderfilet auf Sahnesauce mit grünem Pfeffer	28,50
55.	Fettine di manzo alla pizzaiola Dünne Rumpsteakscheiben in Tomaten-Oreganosauce	21,50
56.	Scaloppine di vitello alla Sorrentina Kalbsschnitzel mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	16,50
57.	Saltimbocca anni 70 Kalbsschnitzel mit gekochtem Schinken, Mozzarella, Salbei und Sahne	17,50
58.	Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei	17,50
59.	Piccata di vitello al gorgonzola Paniertes Kalbsschnitzel mit Gorgonzolasauce	17,50
60.	Bocconcini di maiale ai funghi e panna Schweinefilet in Champignon-Sahnesauce	18,50
61.	Tre medaglioni di filetto di maiale alla boscaiola Drei Schweinefilet-Medaillons mit Zwiebeln, Speck, Pfifferlingen & Sahnesauce	19,50
62.	Scaloppine al limone Kalbsschnitzel in Zitronensauce	17,00
63.	Scaloppine ai funghi e panna Kalbsschnitzel mit Champignons und Sahnesauce	17,50
64.	Bistecca ai funghi Rumpsteak mit Champignons	21,50
65.	Tagliata di manzo su insalata mista Dicke Roastbeefscheiben auf gemischten Salat	21,50

Zusätzlich gewünschte Beilagen und Extrawünsche werden berechnet

Pesce - Fisch

*Zu allen Fischgerichten reichen wir einen gemischten Salat **oder** Tagliatelle **oder** Gemüse aus der Vitrine*

70./71.	5 <u>o</u> 4 megascampi all'aglio Fünf oder vier Großgarnelen in Knoblauch-Sahne-Soße	28,50	24,50
72./73.	5 <u>o</u> 4 megascampi alla griglia Fünf oder vier Großgarnelen vom Grill	26,50	22,50
74./75.	5 <u>o</u> 4 megascampi Livornese Fünf oder vier Großgarnelen mit Tomate, Oliven ⁶ und Kapern	28,50	24,50
76./77.	5 <u>o</u> 4 megascampi al forno Fünf oder vier Großgarnelen mit Knoblauch & Olivenöl, leicht pikant	28,50	24,50
78./79.	5 <u>o</u> 4 megascampi al pepe Fünf oder vier Großgarnelen in Pfeffersoße	28,50	24,50
80./81.	5 <u>o</u> 4 scampi all'arancia con miele Fünf oder vier Scampi mit Orangensauce und Honig	28,50	24,50
82.	Salmone alla griglia Lachs vom Grill		17,50
83.	Rana pescatrice alla griglia Seeteufel vom Grill		21,50
84.	Calamai fritti Frittierte Tintenfischringe		16,50
85.	Calamari alla Livornese Tintenfischringe mit Tomate, Oliven ⁶ und Kapern		18,50
86.	Salmone con olive, capperi e pomodorini Frischer Lachs mit Tomate, Oliven ⁶ und Kapern		18,50
87.	Filetto di lucioperca al parmigiano Zanderfilet mit Parmesan		18,50
88.	Saltimbocca di pesce Saltimbocca aus Lachs und Seeteufel mit Schinken in Salbeisoße		21,50

Frischer Fisch aus der Vitrine

Verdure - Gemüse

90.	Broccoli	Brokkoli	4,00
91.	Spinaci	Spinat	4,00
92.	Patate al rosmarino	Rosmarinkartoffeln	4,00
93.	Fagiolini	grüne Bohnen	4,00
94.	Verdura della vetrina	Gemüse aus der Vitrine	5,00
95.	Patatine fritti	Pommes frites	4,00

Insalate - Salate

100.	Piccola insalata mista kleiner gemischter Salat	5,50
101.	Insalata al tonno großer gemischter Salat mit Thunfisch	10,50
102.	Insalata al tonno e pecorino großer gemischter Salat mit Thunfisch und Schafskäse	11,50
103.	Insalata rucola con pomodorini, tonno e parmigiano Rucolasalat mit Kirschtomaten, Thunfisch und Parmesan	9,50
104.	Insalata rucola con pecorino, pomodori secchi, cipolle, olive e pinoli Rucolasalat mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Pinienkernen	10,50
105.	Insalata pomodoro con tonno, pecorino, cipolle e basilico Tomatensalat mit Thunfisch, Schafskäse, Zwiebeln und Basilikum	9,50

Dessert - Nachtisch

109.	Dessert del giorno Nachtisch des Tages	5,50
------	---	------

Bitte fragen Sie den Kellner

Bevande calde - warme Getränke

110.	Espresso Tasse Espresso	2,50
111.	Caffè Tasse Kaffee	2,50
112.	Caffè decaffeinato Tasse Kaffee ohne Koffein	2,50
113.	Té Eilles Glas Tee Eilles	2,30
114.	Cappuccino con latte o panna Tasse Kaffee mit Milch oder Sahne	3,00
115.	Latte macchiato Milch mit einem Schuss Espresso	3,50

Vini bianchi - Weissweine

120. Weinschorle (Glas)
 121. Soave D.O.C. (Veneto)
 122. Chardonnay V.D.T.
 123. Pinot Bianco

0,25 L	0,5 L	1 L
5,50		
5,50	10,50	20,00
5,50	10,50	20,00
6,50	12,00	22,00

Vini rossi - Rotweine

124. Lambrusco Riunite (Perlwein)
 125. Rosso Piceno (Molise)
 126. Cabernet
 127. Montepulciano d'Abruzzo
 128. Rosé Solemar V.D.T.
 129. Nero D'Avola

0,25 L	0,5 L	1 L
5,50	10,00	20,00
6,50	12,00	22,00
5,50	10,00	20,00
5,50	10,00	20,00
5,50	10,00	20,00
6,50	12,00	22,00

Birre - Biere

130. Budweiser vom Fass
 131. Warsteiner vom Fass
 132. Hefeweizen hell Erdinger, Fl.
 133. Hefeweizen dunkel Erdinger, Fl.
 134. Hefeweizen Erdinnere, Fl.
 135. Kristallweizen Erdinnere, Fl.
 136. Berliner Weisse mit Schuss²
 137. Alsterwasser

0,3 L	0,33 L	0,4 L	0,5 L
4,30		4,70	5,20
4,00		4,50	4,90
			4,10
			4,10
			4,10
	3,00		4,10
3,80		4,30	4,70

Liquori, Cognac, Whisky (2 cl)

140. Limoncello
 141. Rucolino
 142. Sambuca Molinari
 143. Sambuca Hausmarke
 144. Ramazotti
 145. Averna
 146. Fernet Branca
 147. Amaretto di Saronno²
 148. Amaretto Hausmarke²
 149. Strega
 150. Baileys Irish Cream²
 151. Martell Medaillon VSOP²
 152. Remy Martin VSOP²
 153. Vecchia Romagna Nera²
 154. Vecchia Romagna Riserva (10 Jahre)
 155. Calvados Gilbert
 156. Jack Daniels
 157. Jim Beam
 158. Johnnie Walker Red Label²
 159. Chivas Regal²

3,20
 3,20
 3,20
 2,50
 3,20
 3,20
 3,20
 2,50
 3,00
 3,50
 3,50
 4,50
 3,00
 4,00
 3,00
 4,50
 4,00
 4,50

¹ Coffeinhaltig, ² Farbstoff, ³ Chinin, ⁴ Antioxidationsmittel, ⁵ Süßungsmittel, ⁶ geschwärtzt, ⁸ kakaohaltige Fettglasur

Bevande analcolici - Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,3 L	0,33 L	0,5 L	0,75 L
160. Coca-Cola light ^{1,2}			3,20		
161. Coca-Cola ^{1,2}		2,80		4,00	
162. Fanta ^{2,4}		2,80		4,00	
163. Sprite		2,80		4,00	
164. Spezi ^{1,2,4}		2,80		4,00	
165. Fassbrause ^{2,5}		2,80		4,00	
166. San Pellegrino		2,60		3,90	5,70
167. Acqua Panna		2,60		3,90	5,70
168. Apfelschorle		3,00		4,20	
169. Apfelsaft, Fl.	2,80				
170. Orangensaft, Fl.	2,80				
171. Tomatensaft, Fl.	2,80				
172. Multivitaminsaft, Fl.	2,80				
173. Pfirsichnektar, Fl.	2,80				
174. Schwarzer Johannisbeernektar, Fl.	2,80				
175. Schlepper Ginger Ale ²	3,00				
176. Schweppes Tonic Water ³	3,00				
177. Schweppes Bitter Lemon ³	3,00				
178. Malztrunk	3,00				

Alcolici - Spirituosen

180. Aalborg Jubiläums Akvavit	3,50
181. Wodka Smirnoff	3,50
182. Williamsbirne Schladerer	3,50
183. Himbeergeist Schladerer	3,50
184. Grappa	3,50
185. Bacardi	3,50
186. Gordon's Dry Gin	3,50
187. Tequila Olmeca Gold	3,50

Alcolici - Spirituosen

188. Prosecco Valdo	30,00
189. Prosecco Valdo Rosé	32,00
Champagner auf Nachfrage	