Aperitifs

251.	Sanbitter[4] –Italien–	0,1 l.	3.00
252.	Martini Rosso[3] –Italien– 15% vol.	5 cl.	3.50
252.	Martini Bianco[3] –Italien– 15% vol.	5 cl.	3.50
252.	Martini Dry –Italien– 15% vol.	5 cl.	3.50
253.	Campari[4] Soda–Italien– 25 % vol.	4 cl.	5.00
254.	Campari[4] Orange–Italien– 25 % vol.	4 cl.	5.00
255.	Baccardi Cola[4,7] –Bahamas– 40 % vol.	4 cl.	5.00
256.	Baccardi Orange –Bahamas– 40 % vol.	4 cl.	5.00
501.	Sandenman Sherry –Spanien– 15 % vol.	4 cl.	5.00

Prosecco

Spumante - Sekt

320.	Prosecco della casa –Italien– 11 % vol.	0,1 l.	3.50
503.	Prosecco DOC Volpe –Italien– 11 % vol.	0,1 l.	4.50
321.	Aperol Spritz –Prosecco Italien– 11 % vol.	0,2 l.	5.00
322.	Prosecco della casa –Italien– 11 % vol.	0,75 l. Fl.	19.50
324.	Prosecco DOC Volpe –Italien– 11 % vol.	0,75 l. Fl.	24.50

Champagner

325.	Moët & Chandon Brut Impérial –Frankreich– 12 % vol.	0,75 l. Fl.	75.00
505.	Moët & Chandon Rosé Impérial –Frankreich– 12 % vol.	0,75 l. Fl.	89.00

Le insalate
Salate

01.	Insalata Mista Großer Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Mais	4.50
02.	Insalata Fantasia Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais Vorderschinken mit Würzlake [3,11], Ei [c)], Zwiebeln	6.50
03.	Insalata Primavera Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais , Käse, Thunfisch [d)], Ei [c)] und Zwiebeln	7.50
04.	Insalata alla Chef Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, grünen Bohnen, Schafskäse [g)] , Paprika, Ei [c)] und Zwiebeln	6.50
07.	Insalata di Tacchino con Funghi Putensalat Spezial mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln Putenstreifen und fr. Champignons	7.50
05.	Rucola con Straccetti di Manzo Rucolasalat mit Rinderstreifen, Zwiebeln, frische Champignons und Kirschtomaten	11.00
15a.	Rucola Tradizionale Rucoladsalat mit gehobeltem Parmesankäse [g)] und Kirschtomaten	9.00
06.	Caprese mit Mozzarella [g)] , Tomaten und Basilikum	6.50
007.	Saisonsalat - mit Rucoladsalat, Zwiebeln, Kirschtomaten, Laschstreifen [d)]	12.00

Antipasti misti
Verschiedene Vorspeisen

08.	Prosciutto e Melone - Parmaschinken und Honigmelone	9.50
08a.	Bruscetta - mit Ofentomaten und Basilikumöl	5.00
09.	Misto di Verdure - Gemüseteller mit Pizzabrot [a)]	9.50
10.	Antipasto Misto Tradizionale Italiano mit Parmaschinken, Oliven, Mozzarella [g)], Gorgonzola [g)], grüne Peperoni	11.00
12.	Insalata Frutti di Mare - Meeresfrüchtesalat [d)]	11.00
12a.	Vitello Tonnato - Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce [d)]	11.00
13.	Carpaccio di Filetto di Manzo - Rindercarpaccio	11.00
13a.	Carpaccio al Salmone - Lachscarpaccio [d)] (Spezialität des Hauses)	11.00
14a.	Rucola e Gamberettii - Garnellen [d)] auf Rucolasalat mit Pizzabrot [a)]	11.00

Le zuppe
Suppen

14.	Zuppa di Gulasch - Gulaschsuppe [g)]	5.50
15.	Zuppa di Pomodoro - Tomatensuppe [g)]	5.00
16.	Zuppa Cremosa di Broccoli - Broccolicremesuppe [g)]	5.00
17.	Zuppa di Verdura - Gemüsesuppe [g)]	5.00
18.	Zuppa di Asparagi - Spargelcremesuppe [a) g)]	5.00

Pizza

20.	**Margherita**[a)] – mit Tomaten, Käse [g)]	5.40
21.	**Funghi**[a)] – mit Tomaten, Käse [g)], Champignons	6.00
22.	**Salami**[a)] – mit Tomaten, Käse [g)], Salami [3,12]	6.00
23.	**Prosciutto**[a)] – mit Tomaten, Käse [g)], Vorderschinken mit Würzlake [3,11]	6.00
24.	**Nico**[a)] – mit Tomaten, Käse [g)], Peperoniwurst [1,2,3,5 (Rind/Sucuk)], frische Peperoni	7.40
25.	**Milano**[a)] – mit Tomaten, Käse [g)], Salami [3,12], Champignons	6.40
26.	**Rustica**[a)] – mit Tomaten, Käse [g)], Vorderschinken mit Würzlake [3,11], Champignon	6.40
27.	**Vulcano**[a)] – mit Tomaten, Käse [g)], Salami [3,12], Peperoni, Paprika, -Extra scharf-	6.40
28.	**Capricciosa**[a)] – mit Tomaten, Käse [g)], Vorderschinken mit Würzlake [3,11], Champ., Artischocken	6.40
29.	**Calzone**[a)] – mit Tom., Käse [g)], Vorderschinken mit Würzlake [3,11], Champ., Salami [3,12], Erbsen	6.40
30.	**Hawaii**[a)] – mit Tomaten, Käse [g)], Vorderschinken mit Würzlake [3,11], Ananas	6.40
31.	**Montanara**[a)] – mit Tom., Käse [g)], Vorderschinken mit Würzlake[3,11], Zwiebeln, Champignons	6.40
32.	**Vegetaria**[a)]– mit Tomaten, Käse [g)], Champignons, Paprika, Artischocken, Oliven [9]	6.40
33.	**I Love You**[a)] – mit Tom., Käse[g)], Zwiebeln, Sardellen[d)], Knob., Kapern, scharfe Peperoni	6.40
34.	**Gemüse**[a)] – mit Tomaten, Käse [g)], Broccoli, Auberginen, Zucchini, Paprika	6.40
35.	**Tonno**[a)] – mit Tomaten, Käse [g)], Thunfisch [d)]	7.40
36.	**Frutti di Mare**[a)] – mit Meeresfrüchten [d)]	7.40
37.	**Sicilia**[a)] – mit Mozzarella [g)], Basilikum	7.40
38.	**Fantasia**[a)] – mit Vorderschinken mit Würzlake [3,11], Champignons, Mozzarella	7.40
39.	**Mafioso**[a)] – mit Tom., Käse [g)], Peperoniwurst [1,2,3,5], Champ., Peperoni -Pikant-	7.40
19.	**Rucola**[a)] – mit Tomaten, Mozzarella [g)], Rucola, Parmaschinken	10.40
119.	**Quattro Formaggi**[a)] – mit vier Käsesorten [g)]	8.40
120.	**Tacchino**[a)] – mit Putenstreifen, frische Champignons und Spiegelei [g)]	9.40
129.	**Quattro Stagioni**[a)] – mit Tom., Käse [g)], Salami [3,12], Vorderschinken mit Würzlake[3,11], Champignons, Artischocken	8.40

40.	**Familienpizza**[a)] – 60x40 cm Blech	21.50
41.	**Pizzabrot**[a)] – ohne Knoblauch	2.00
42.	**Pizzabrot**[a)] – mit Knoblauch	2.50
42a.	**Pizzabrot**[a)] – mit Knoblauch, Tomaten	3.50

Extra Beilagen

Mozzarella, Thunfisch [d)], Gorgonzola [g)]	1.00
Salami [3,12], Vorderschinken mit Würzlake [3,11], Zwiebeln, Käse [g)], Peperoniwurst [1,2,3,5 (Rind/Sucuk)]	0.50

Le paste
Nudeln

43.	**Spaghetti**[a)] **Aglio & Olio** – mit Knoblauch und Olivenöl	6.40
44.	**Spaghetti**[a)] **Napoli** – mit Tomatensauce	6.40
45.	**Spaghetti**[a)] **Bologna** – mit Fleischsauce	6.40
46.	**Spaghetti**[a)] **Pesto** – mit Basilikumsauce	6.40
47.	**Spaghetti**[a)] **Carbonara** – mit Sahnesauce[g)], Vorderschinken mit Würzlake[3,11], Ei[c)]	7.40
48.	**Spaghetti**[a)] **Gemüse** – mit Tomatensauce	7.40
49.	**Spaghetti**[a)] **alla Pescatore** – mit Meeresfrüchten[d)]	7.40
50.	**Spaghetti**[a)] **Shrimps** – mit Tomaten-Sahnesauce[g)]	7.40
51.	**Maccheroni**[a)] **Matriciana** – mit Tomatensauce, Zwiebeln, Speck	7.40
52.	**Maccheroni**[a)] **Bologna** – mit Fleischsauce	6.40
53.	**Maccheroni**[a)] **Napoli** – mit Tomatensauce	6.40
54.	**Maccheroni**[a)] **Broccoli** – mit Broccoli und Sahnesauce[g)]	7.40
55.	**Maccheroni**[a)] **Gorgonzola** – mit Sahnesauce[g)] und Gorgonzola[g)]	7.40
56.	**Maccheroni**[a)] **Fantasia** – mit Pilzen, Erbsen, Tomaten-Sahnesauce[g)] im Ofen überbacken	7.40
57.	**Maccheroni**[a)] **Diavolo** – mit Peperoni, Champignons, Zwiebeln, Oliven[6]	7.40
58.	**Maccheroni**[a)] **Quattro Formaggi** – mit 4 verschiedene Käsesorten[g)] u. Sahnesauce[g)]	7.40
59.	**Maccheroni**[a)] **al Tacchino con Funghi** – mit Putenstreifen, Champignons u. Sahnesauce[g)]	7.40
59a.	**Maccheroni**[a)] **al Tacchino con Broccoli** – mit Putenstreifen, Broccoli u. Sahnesauce[g)]	8.40
59b.	**Maccheroni**[a)] **al Tacchino con Spinaci** – mit Putenstreifen, fr. Champ., Spinat u. Sahnesauce[g)]	8.40
60.	**Tagliatelle**[a)] **alla Chef** – mit Vorderschinken m. Würzlake[3,11], Pilzen, Erbsen, Tom., Sahnes.[g)]	7.40
61.	**Tagliatelle**[a)] **ai Spinaci** – mit Spinat, Sahnesauce[g)]	7.40
62.	**Tagliatelle**[a)] **al Salmone** – mit Lachs[d)], Tomaten-Sahnesauce[g)]	8.40
63.	**Tagliatelle**[a)] **al Tacchino con Broccoli** – mit Putenstreifen, Broccoli, Sahnesauce[g)]	8.40
64.	**Tortellini**[a)] **Bologna** – mit Fleischsauce	7.40
65.	**Tortellini**[a)] **alla Panna** – mit Vorderschinken mit Würzlake[3,11], Sahnesauce[g)]	7.40
66.	**Gnocchi**[a)] **alla Sorrentina** – mit Mozzarella, Basilikum, Tomatensauce	7.40
67.	**Gnocchi**[a)] **alla Gorgonzola** – mit Gorgonzolasauce[g)]	7.40
68.	**Combinazione**[a)] – verschiedene Nudeln[a)] mit Käse[g)] überbacken	7.40
69.	**Lasagne**[a)] **al Forno** – Fleischsauce, Sahnesauce[g)] mit Käse[g)] überbacken	7.40
70.	**Cannelloni**[a)] – Fleischgefüllte Nudeln mit Bolognesesauce mit Käse[g)] überbacken	7.40
71.	**Pasta Mista**[a)] – 3 verschieden Pastasorten[a)] mit Erbsen, Champignons, Vorderschinken mit Würzlake[3,11] und Sahnesauce[g)]	10.00
151.	**Pasta Mista**[a)] – 3 verschieden Pastasorten[a)] mit Erbsen, Champignons, Vorderschinken mit Würzlake[3,11] und Sahnesauce[g)], für 2 Personen	18.40

Le carni di maiale

Fleisch vom Schwein

72.	**Scaloppina Viennese** – Schweineschnitzel Wiener Art [a) c)] mit Pommes frites und Salat	8.50
73.	**Scaloppina alla Cacciatore** – Jägerschnitzel in Pilzenrahmsauce [a) g)] mit Pommes frites u. Salat	10.00
74.	**Scaloppina Zingara** – Schweineschnitzel mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Oliven in scharfer Tomatensauce mit Pommes frites und Salat	11.50
75.	**Bistecca alla Griglia** – Schweinesteak mit Kräuterbutter [g)], Bratkartoffeln und Salat	11.50
76.	**Bistecca al Pepe Verde** – Schweinesteak mit grüner Pfeffersauce [g)], Pommes und Salat	12.00
77.	**Schweinemedaillons** – in Champigonsauce [c) g)], Kroketten [a)] und Salat	13.00
78.	**Schweinemedaillons** – in Gorgonzolasauce [g)], Kroketten [a)] und Salat	13.00
79.	**Schweinemedaillons** – in grüner Pfeffersauce [g)], Bratkartoffeln und Salat	13.00
80.	**Schweinemedaillons** – in Weißweinsauce [i)], Bratkartoffeln und Salat	13.00
81.	**Schweinemedaillons** – in Tomaten-Knoblauchsauce, Bratkartoffeln und Salat	13.00
80a.	**Piccata Milanese** – Schnitzel in Parmesan [g)]- Eihülle [c)] auf Tomatenspaghetti [a)]	14.00
81a.	**Saltimbocca alla Romana** – in Salbei-Weißweinsauce [i)] mit Vorderschinken mit Würzlake [3,11] Pommes und Salat	14.00

Le carni di Manzo Argentino

Argentinische Steaks vom Rind

82.	**Bistecca alla Griglia** – Rumpsteak mit Kräuterbutter [g)], Pommes frites und Salat	17.50
83.	**Bistecca ai Funghi** – Rumpsteak mit frischen Champignons, Pommes frites und Salat	19.50
84.	**Bistecca con Cipolle** – mit Zwiebeln, Pommes frites und Salat	19.50
85.	**Bistecca al Pepe Verde** – Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce [g)], Pommes frites u. Salat	19.50
86.	**Bistecca al Gorgonzola** – Rumpsteak mit Steinpilzen, Gorgonzola [g)], Pommes u. Salat	19.50
87.	**Filetto alla Griglia** – Filetsteak mit Kräuterbutter [g)], Pommes frites und Salat	21.50
88.	**Filetto ai Funghi** – Filetsteak mit Champignonsauce [c) g)], Pommes frites und Salat	23.50
89.	**Filetto alla Gorgonzola** – Filetsteak mit Gorgonzolasauce [g)], Kroketten [a)] und Salat	23.50
90.	**Filetto al Pepe Verde** – Filetsteak mit grüner Pfeffersauce [g)], Kroketten [a)] und Salat	23.50
91.	**Costolette D'Agnello alla griglia** – Lammkotelett mit Bratkartoffeln und Salat	18.50
150.	**Misto alla Griglia** – Grillplatte für 2 Personen Pommes frites und Salat	33.50

Bistecche di Tacchino

Putensteaks

92.	**Tacchino ai Funghi** – Putenschnitzel mit Champignonsauce [c) g)], Pommes frites u. Salat	11.00
93.	**Tacchino alla Griglia** – Putensteak gegrillt Bratkartoffeln, Kräuterbutter [g)] und Salat	11.00
	Extra-Beilagen: Pommes frites, Reis oder Saucen [a) c) g) i)]	2.50

pesci
Fischgerichte

96.	**Scampi alla Griglia** Scampi [d] gegrillt mit Knoblauchsauce mit Reis und Beilagensalat	20.50
97.	**Scampi alla Nico con Salsa Speciale** Scampi [d] gegrillt mit (Speizalsauce) mit Salzkartoffeln und Beilagensalat	21.50
98.	**Forelle â la Provençale** Forelle [d] Provencalische Art in Provencialsauce mit Reis und Beilagensalat	17.00
99.	**Salmone alla Griglia** Lachs [d] vom Grill in Knoblauchsauce mit Salzkartoffeln und Beilagensalat	18.50
100.	**Salmone Provençale** Lachs [d] Provencalische Art in Provencialsauce mit Reis und Beilagensalat	18.50
101.	**Calamari alla Romana** Tintenfischringe [d] fritiert mit Knoblauchmajonnaise [c] und Pommes frites	10.50
102.	**Calamari alla Griglia** Tintenfischringe [d] gegrillt in Kräuter-Knoblauchsauce mit Reis und Salat	14.50
103.	**Fritto Misto** Gemischte Fischplatte [d] gegrillt mit Knoblauch, Weißwein [i], Provencialsauce zur wahl mit Reis oder Salat	22.50
170.	**Fritto Misto Duetto** Gemischte Fischplatte [d] für 2 Personen gegrillt mit Salat und Reis Saucen nach wunsch	42.50
104.	**Dorade alla Griglia** Dorade [d] gegrillt mit Salzkartoffeln und Salat	18.50
105.	**Risotto** mit Shrimps [d], Pilzen und Salat	11.50

weitere Fisch Spezialitäten nach Marktangebot!

Dolci

Nachspeisen · Dessert

Tartufo Nero — 4.50

Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione g) und Schokoladencreme c) g), bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen h)

Cassata Siciliana — 4.50

Traditionelle sizilianische Eiscremespeise aus einer Lage Zabaione g)-Eiscreme 4, einer Lage Schokoladen-Eiscreme c) g) 4 und einer Eiscreme 4 mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen h)

Tiramisu Hausgemacht — 4.50

Mit Kaffee beträufelter Biskuitboden a) c), bedeckt mit einer Kaffee- und Zabaionecreme g). Besiebt mit Kakaopulver

Zabaione — 4.50

Weinschaumcreme c) i)

Zabaione ist eine luftig leichte italienische Weinschaum-Creme aus Eigelb und Zucker.

Panna Cotta con Caramello — 4.50

Panna g) Cotta mit Karamellsauce c) g)

Panna Cotta bedeutet auf italienisch gekochte Sahne. Sahne ist denn auch der Hauptbestandteil dieses kleinen weißen Puddings.

Crème Caramel — 4.50

Crème Caramel c) g) Flüssiger Karamell auf gestockter Eiercreme. Ein wahrer Klassiker unter den feinen Desserts.

Profiterole — 4.50

Schokoladencreme c) g) gefüllte und mit Creme überzogene Brandteigkugeln a) c) g)

Gelato con Lamponi Caldi — 5.50

Vanilleeis 4 g) mit Heißen Himbeeren

Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato — 5.50

Vanilleeis 4 g) mit Heißer Schokoladensauce c) g)

Paste della Casa

Hausgemachte Pasta Spezialitäten

01c.	**Fettucine con Cozze** Bandnudeln [a)] mit frischen Muscheln [d)] der Saison	9.50
02c.	**Tortelloni con Ricotta e Spinaci** Tortelloni [a)] mit Butter [g)], Salbei und Parmesankäse [g)]	10.50
03c.	**Tortelloni al Gorgonzola** Tortelloni [a)] in Gorgonzolasauce [g)]	10.50
04c.	**Tortelloni al Salmone** Tortelloni [a)] in Lachssauce [d)]	12.00
05c.	**Tortelloni ai Porcini** Tortelloni [a)] in Steinpilzsauce [g) i)]	12.50
06c.	**Linguini Fantasia** Bandnudeln [a)] mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesankäse [g)]	11.00
07c.	**Linguini al Pesce Fresco della Casa** Bandnudeln [a)] mit frischem Fisch [d)] des Hauses der Saison	15.00
08c.	**Ravioli con Ricotta** Ravioli [a)] mit frischen Tomaten, Rucola und Ricotta [g)]	12.00
09c.	**Ravioli ai Porcini** Ravioli [a)] in Steinpilzsauce [g) i)]	12.00
10c.	**Pasta Mista alla Chef** 3 verschieden Pastasorten [a)] mit Champignonsauce [c) g)], Tomaten-Sahnesauce [g)] Tortelloni gefüllt mit Ricotta (Frischkäse) [a)], Ravioli gefüllt mit Ricotta (Frischkäse) [a)], Tortellonigefüllt mit salmone (Lachs) [d)]	16.00

weitere Hausgemachte Pasta Spezialitäten auf Anfrage!

Pesce della Settimana

Fisch Spezialitäten der Woche (Saison)

11c.	**Cozze al Vino Bianco** Miesmuscheln* [d)] in Weißweinsauce [i)]	10.00
12c.	**Cozze al Pomodoro** Miesmuscheln* [d)] in Weißweinsauce [i)] oder Tomatensauce	10.00
13c.	**Lurcioperca al Vino Bianco** Zanderfilet [d)] in Weißweinsauce [i)] mit Broccoli, Salzkartoffeln und Salat	15.00
14c.	**Pesce Spada alla Griglia** Schwertfischsteak [d)] gegrillt mit Broccoli, Salzkartoffeln und Salat	16.00
15c.	**Filetto di Pangasiu** Pangasiusfilet [d)] mit frischem Gemüse und Salat	14.00
16c.	**Sogliola alla Griglia** Seezunge [d)] mit Broccoli, Salzkartoffeln und Salat	20.00

*Miesmuscheln werden in den kühleren Monaten von September bis Februar angeboten.
weitere Fisch Spezialitäten nach Marktangebot!

Liköre

260.	Sambuca Molinari –Italien– 40% vol.	2 cl	3.00
261.	Amaretto di Saronno – italienischer Mandellikör – 28% vol.	2 cl	3.00
260.	Bailey's Irish Cream[4] – irischer Whisky- Sahnelikör – 17% vol.	4 cl	5.00

Digestivi

273.	Fernet Branca –Italien– 42% vol.	2 cl	3.50
274.	Ramazzotti Amaro –Italien– 30% vol.	2 cl	3.50
275.	Averna Amaro Siciliano –Italien– 32% vol.	2 cl	3.50

Schnäpse

270.	Grappa della casa –Italien– 42% vol.	2 cl	3.50
271.	Grappa di Prosecco – Italien– 42% vol.	2 cl	5.00
276.	Wodka Smirnoff –Russland– 40% vol.	2 cl	3.50
277.	Sierra Tequila Silver oder Gold –Mexiko – 38% vol.	2 cl	3.50

Cognacs & Brandy

272.	Vecchia Romagna Nera –Italien– 38% vol.	2 cl	3.50
280.	Asbach Uralt –Deutschland– 38% vol.	2 cl	3.50

American Whiskey

278.	Jim Beam Bourbon Whiskey – U.S.A– 40 % vol.	2 cl	3.50
279.	Jack Daniel's Tennessee Whiskey – U.S.A– 40 % vol.	2 cl	4.00

Longdriks

253.	Campari[4] Soda –Campari Italien– 25 % vol.	4 cl	5.50
254.	Campari[4] Orange–Campari Italien– 25 % vol.	4 cl	5.50
255.	Baccardi Cola[4,7] –Baccardi Bahamas– 40 % vol.	4 cl	5.50
256.	Baccardi Orange –Baccardi Bahamas– 40 % vol.	4 cl	5.50
281.	Wodka Lemon[8] –Smirnhoff–Russland– 40% vol.	2 cl	6.00
282.	Jim Beam Cola[4,7] –Jim Beam U.S.A– 40 % vol.	2 cl	6.00
282.	Jack Daniel's Cola[4,7] –Jack Daniel'sU.S.A– 40 % vol.	2 cl	6.50

Bibite analcoliche
Alkoholfreie Getränke

198.	Acqua Panna (Ital. Stilles Wasser)	0,25 l.	2.00
199.	Acqua Panna (Ital. Stilles Wasser)	0,75 l.	5.50
207.	San Pellegrino (Ital. Mineralwasser)	0,25 l.	2.00
208.	San Pellegrino (Ital. Mineralwasser)	0,75 l.	5.50
400.	Coca Cola Light [4,6,7,10]	0,30 l.	2.30
401.	Coca Cola Zero [4,6,7,10]	0,30 l.	2.30
200.	Coca Cola [4,7]	0,30 l.	2.30
202.	Fanta [3,4]	0,30 l.	2.30
204.	Sprite	0,30 l.	2.30
209.	Apfelsaft	0,30 l.	2.30
215.	Apfelsaft-Schorle	0,30 l.	2.30
212.	Orangensaft	0,30 l.	2.80
213.	Bitter Lemon [8]	0,30 l.	2.80
218.	Ginger Ale	0,30 l.	2.80
216.	Maracujasaft	0,30 l.	3.00
217.	KiBa (Kirsch- und Bananensaft)	0,30 l.	3.00

Birra alla Spina
Biere vom Fass

220.	Radeberger Pilsner vom Fass	0,30 l.		2.40
360.	Radeberger Pilsnervom Fass	0,50 l.		3.70
221.	Radeberger Pilsner Alkoholfrei	0,33 l.	Fl.	2.60
222.	Schöfferhofer Kristallweizen [a]	0,50 l.	Fl.	3.90
223.	Schöfferhofer Hefeweizen [a] vom Fass	0,50 l.	Fl.	3.90

Bevande Calde
Heißgetränke

230.	Espresso	2.20
230a.	Espresso Doppio	3.50
231.	Kaffee	2.50
232.	Cappuccino [g]	3.20
235.	Latte Macchiato [g]	3.50
233.	Heiße Schokolade	3.20
234.	Tee (verschiedene Sorten)	2.00

Vino da Tavola Rosso
Offene Weine Rot - Ausschankweine

		1/4 l.	1/2 l.	1/1 l.
403.	Montepulciano i) -Italien-	4.50	8.50	16.00
300.	Valpolicella i) -Italien-	4.50	8.50	16.00
301.	Lambrusco i) -Italien-	4.50	8.50	16.00
302.	Chianti i) -Italien-	4.50	8.50	16.00
304.	Bardolino i) -Italien-	4.50	8.50	16.00

Vino da Tavola Rosato
Offene Weine Rosè - Ausschankweine

		Cl/4 l.	1/2 l.	1/1 l.
303.	Rosato Rosè i) -Italien-	4.50	8.50	16.00

Vino da Tavola Bianco
Offene Weine Weiß - Ausschankweine

		1/4 l.	1/2 l.	1/1 l.
305.	Frascati i) -Italien-	4.50	8.50	16.00
307.	Pinot Grigio i) -Italien-	4.50	8.50	16.00
308.	Chardonnay i) -Italien-	4.50	8.50	16.00
402.	Frizzantino i) Ital. weisser Perlwein süß -Italien-	4.50	8.50	16.00

Vino di Mele
Apfelwein

164.	Apfelwein vom Fass	0,25 l.	2.50
165.	Apfelwein vom Fass	0,50 l.	4.50

Vino Rosso
Rotwein

310.	Bardolino i) -Italien-	0,75 l.	19.50
312.	Chianti i) -Italien-	0,75 l.	21.50
313.	Chianti i) Classico -Italien-	0,75 l.	25.50
316.	Merlot i) -Italien-	0,75 l.	21.50
317.	Barolo i) -Italien-	0,75 l.	34.50
403 .	Brunello Di Montalcino 2009 DOCG i) -Italien-	0,75 l.	59.50

Vino Bianco
Weißwein

314.	Pinot Grigio i) -Italien-	0,75 l.	19.50
315.	Chardonnay i) -Italien-	0,75 l.	19.50

Vino Rosso
Rotwein

Vino Nobile di Montepulciano [1] 0,75 l. -Italien- 21.50
Dieser Wein aus 100% Montepulciano-Trauben hat eine rubinrote Farbe mit Schattierungen von Granatrot. In der Nase finden sich intensive Fruchtaromen, wie Wildbeeren und Pflaumen, sowie Noten von getrockneten Blumen, Gewürzen und Lakritze.

San Pellegrino 0,75 l. frei wählbar
S. Pellegrino ist ein Mineralwasser aus San Pellegrino Terme in der Provinz Bergamo, Italien.

Acqua Panna 0,75 l. frei wählbar
Nördlich von Florenz, inmitten der Ausläufer des Appenin, entspringt die Quelle von ACQUA PANNA, dem stillen Wasser der Toskana.

Vino Bianco
Weiswein

Pinot Grigio [1] 0,75 l. -Italien- 21.50
Hellgelb mit goldenen Reflexen zeigt sich der Pinot Grigio delle Venezie. Das Bouquet verwöhnt mit einer herrlich fruchtigen Aromenvielfalt von Birne, Pfirsich, Melone und Feigen. Ein geschmeidiger trockener Wein fruchtigen Körpers, den man optimal zu Fischgerichten serviert.

San Pellegrino 0,75 l. frei wählbar
S. Pellegrino ist ein Mineralwasser aus San Pellegrino Terme in der Provinz Bergamo, Italien.

Acqua Panna 0,75 l. frei wählbar
Nördlich von Florenz, inmitten der Ausläufer des Appenin, entspringt die Quelle von ACQUA PANNA, dem stillen Wasser der Toskana.

Ein feiner Wein zum Essen rundet den Genuss ab!

Ob Weißwein oder Rotwein, immer Aktuelle verschiedene Ital. Flaschenweine zum Ihrem Essen.

Dazu servieren wir Ihnen eine Flasche (frei wählbar)
San Pellegrino Ital. Mineralwasser,
oder Acqua Panna Ital. stilles Mineralwasser.

INFORMATIONEN

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff
2) mit Geschmacksverstärker
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Farbstoff
5) mit Phosphat
6) mit Süßungsmittel
7) koffeinhaltig
8) chininhaltig
9) geschwärzt
10) enthält Phenylalaninquelle
11) Vorderschinken mit Würzlake Phosphat, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoff
12) mit Nitritpökesalz (Natrium- oder Kaliumnitrit)

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie:

a) glutenhaltiges Getreide:
Pizzateig - Mehl aus Weizen, Nudeln - Mehl aus Weizen
b) Krebstiere
c) Eier
d) Fisch
g) Milch (einschließlich Laktose): Gouda-Käse, Butter, Sahne, Gorgonzola, Parmesan
h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
i) enthält: Sulphite