

Pizza

“Pizzahäppchen” gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Paprika, Lauchzwiebeln, Käse	8,50
”Margherita“ mit Tomate und Mozzarella	9,00
“Parma” mit Parmaschinken, Rucolasalat, Pinienkerne und Parmesan	13,50
”Cappuccino Spezial“ mit Thunfisch, Schinken und Zwiebeln	13,50
“Salami” mit Tomate und Salbei	11,50
”Ananas“ mit Schinken , Käse, Balsamico Rucola, Preiselbeeren und Pinienkerne	13,50
“Pikante” (vegetarisch) mit Paprika, Lauch, Oliven , Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Peperoni & Ziegenkäse	13,50
“Pera” mit Birne, Schinken, Gorgonzola, Mozzarella und Rucola	13,50

*All unsere Pizzen sind mit Tomatensauce
und Käse überbacken.*

Dessert

„Coppa Cappuccino“ Stracciatellaeis mit Eierlikör, Walnüssen und Amarenakirschen	4,50
„Crème brûlée“ mit Vanilleeis	6,90
„Semifredo Tartufo“ auf Mascarpone	6,90
Mascarpone mit Sauerkirschen und Vanilleeis	6,90

Vino

Aperitif “Aperol”	0,2l 6,90
Aperitif “Hugo” Prosecco Frizzante	0,2l 6,90 0,1l 4,10 Fl. 24,50
Weinschorle	0,2l 4,90
Vino bianco della casa Rivaner	0,1l 2,90 0,2l 5,60 Fl. 18,00
Vino rosso della casa Merlot	0,1l 2,90 0,2l 5,60
Lungarottio Brezza Pinot Grigio, Grechetto, Chardonnay	0,1l 3,20 0,2l 5,80 Fl. 21,00
Winter Riesling Rheinhessen	0,1l 3,80 0,2l 6,80
Weedenborn Grauburgunder, Rheinhessen	0,1l 3,20 0,2l 5,80
Bardolino Classico Chiaretto Rosé	0,1l 3,20 0,2l 5,80
Montepulciano D´Abruzzo	0,1l 3,20 0,2l 5,80 Fl. 21,00
Metzger Cuvée- Rosso, Pfalz	0,1l 2,90 0,2l 5,60 Fl. 24,00
Chardonnay Cantina Custoza	0,1l 3,20 0,2l 5,80
Primitivo	0,1l 3,60 0,2l 6,50 Fl. 22,50
Schneider Ursprung Pfalz, Rot	Fl. 26,50
Cà dei Frati, Lugana Gardasee	Fl. 28,00

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola, Cola light	0,2 l	2,50
Bluna Orangen- oder Zitronenlimonade		2,50
Apfelsaftschorle, Rhabarberschorle		2,60
San Pellegrino	0,25 l	2,70
San Pellegrino	0,5 l	4,70
San Pellegrino	0,75l	5,90
Säfte –verschiedene Sorten- (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Rhabarber)		2,80
Holunderschorle m. Limette und Minze		3,80
Schweppes Bitter Lemon		2,90
Schweppes Ginger Ale		2,90
Tönnisteiner,still	0,25 l	2,70
Tönnisteiner,still	0,75 l	5,90

Biere

Veltins Pils vom Faß 0,25 l	2,70
Veltins Pils vom Faß 0,4 l	4,10
Grevensteiner Landbier 0,3l	3,50
Alsterwasser, Radler 0,25l	2,70
Alsterwasser, Radler 0,4l	4,10
Malzbier 0,33 l	2,90
Veltins alkoholfrei 0,33 l	3,00
Maisel´s Weisse original 0,5 l	4,90
Maisel´s Weisse dunkel 0,5 l	4,90
Erdinger alkoholfrei 0,5l	4,90

Spirituosen

Grappa, Williamsbirne	4,50
Alter Schneider, Malteser	2,90
Averna, Ramazotti	3,30
Campari Orange o. Soda	6,40
Martini bianco, rosso, dry	3,30
Sambuca, Fernet, Limoncello	3,30

Zuppa

„Zuppa di pomodoro“ 6,50
Tomatensuppe mit Champignons, Lauchzwiebeln

Curry-Mangosuppe mit Raviolini 6,50

Kartoffelsuppe 6,50
mit Parmaschinken und Walnüssen

Antipasti

Pizzabrötchen 4,80
Ciabatta 2,80
- mit Tomaten-Basilikumcreme zzgl. 2,50
- mit Ajoli zzgl. 2,50

„Pizzahäppchen“ 8,50
gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Paprika,
Lauchzwiebeln, Käse

Dreierlei Antipasti-Variationen 14,50

Bruschetta mit Matjestatar 5,60

Beilagensalat (zum Hauptgericht) 4,80

Vitello Tonato vom Kalb 13,80

Carpaccio vom Rind 13,80

Gebratene Garnelen 15,20
auf Linsensalat mit Rucola ^{1,5}

Insalata

Salat „Caesar“ 14,80
mit Putenbruststreifen, Parmesan,
Speck und Walnüsse

Insalata „Mista“ 9,80
gem. Salatteller mit Hausdressing
- mit Putenbruststreifen 13,80
- mit gebratenen Garnelen 16,30
- mit Thunfisch 13,80

Pasta

Penne „al arrabbiata“ (scharf) 10,80
mit Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Peperoni,
Parmesan, und Speck

Spaghetti „Carbonara“ 10,80
mit Schinken, Sahne und Ei

Spaghetti „Bolognese“ 11,80
Fleischsauce, Tomaten, Parmesan

„Bocconcini Classico“ 17,80
Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in Zwiebel-Senfsauce, mit Tagliatelle,
Spinat, Cashewkernen & Parmesan

Rotes Entencurry (scharf) 18,80
mit Kokosmilch, Spinat, Cashewkernen,
Zucchini Aprikose und Strozzapreti
Oder Vegan (ohne Ente) 13,00

Penne „Spezial“ 11,80
mit Curry, Zucchini, Thunfisch & Kapern

„Putenbruststreifen arancione“ 16,80
in Orangensauce mit Kaiserschoten,
Erbsen & Parmesan auf Tagliatelle

„Pasta duo“ 14,80
Gefüllte Raviolini auf einer
Gorgonzolasauce mit Walnüssen
und Tagliatelle auf Tomatensauce, Parmesan

Spinat-Ricotta-Raviolini 14,80
mit Tomatensauce, Rucola,
Parmesan & Pinienkernen

Garnelen „al arrabbiata“ (scharf) 17,80
mit Tomaten, Knoblauch und Spaghetti

Unsere besondere Empfehlung:

Thai Curry mit Zander & Garnelen
Kokosmilch, Erbsen, Cashewkerne, Reis

€ 18,80

Classico

Gebratene Garnelen 16,80
auf mediterranem Kartoffelsalat

Garnelenpfanne „Ajoli“ 16,80
mit Tomaten und Ciabatta

Gebratener Zander 18,80
auf ligurischen Berglinsen, mit
Rosmarinkartoffeln und Speck

Kalbsteak an Gorgonzolasauce 22,00
mit Walnüssen, Parmaschinken,
Rosmarinkartoffeln, Rucola & Parmesan

Filetto „di Pepe“ 18,80
Schweinelendchen in grüner Pfeffersauce³ mit
Champignons und Tagliatelle

Schweinelendchen „Toscana“ 18,80
in einer Apfel-Gorgonzolasauce mit
Walnüssen, Tagliatelle und Parmesan

Italienische Kalbsfrikadellen 16,80
auf Tagliatelle mit Tomaten-Zucchini-sauce,
Parmesan

Für unsere Kleinen Gäste

(bis 10 Jahre)

Portion Nudeln mit Butter 4,80

Spaghetti „Bolognese“ 7,00

Penne in Käse-Sahnesauce 7,00

Geschnetzeltes vom Schweinefilet 9,40
mit Erbsen und Penne

Kleine Pizza 6,50
nach Wahl

*Zusatzstoffe und Allergene halten wir in einer
gesonderten Karte bereit. Fragen Sie unser Personal!*