

Pizza

“Pizzahäppchen” gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Paprika, Lauchzwiebeln, Käse	7,80
“Margherita“ mit Tomate und Mozzarella	8,50
“Parma“ mit Parmaschinken, Rucolasalat, Pinienkerne und Parmesan	12,80
“Cappuccino Spezial“ mit Thunfisch, Schinken ^{2,3,4} und Zwiebeln	12,80
“Salami“ mit Tomate und Salbei	10,80
“Ananas“ mit Schinken ^{2,3,4} , Käse, Balsamico Rucola, Preiselbeeren und Pinienkerne	12,80
“Pikante“ (vegetarisch) mit Paprika, Lauch ₃ , Oliven ⁶ , Zwiebeln, getrocknete Tomaten ³ , Peperoni & Ziegenkäse	12,80
“Pera“ mit Birne, Schinken ^{2,3,4} , Gorgonzola, Mozzarella und Rucola	12,80

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

Dessert

„Coppa Cappuccino“ Stracciatellaeis mit Eierlikör, Walnüssen und Amarenakirschen	4,00
„Crème brûlée“ mit Vanilleeis ¹	6,00
„Semifredo Tartufo“ auf Mascarpone	6,00
Mascarpone mit Sauerkirschen und Vanilleeis ¹	6,00

Vino

Aperitif “Aperol” ^{1,13}	0,2l 5,90
Aperitif “Hugo”	0,2l 5,90
Prosecco Frizzante	0,1l 4,10 Fl. 21,00
Weinschorle	0,2l 4,50
Vino bianco della casa Rivaner	0,1l 2,80 0,2l 5,40 Fl. 17,00
Vino rosso della casa Merlot	0,1l 2,80 0,2l 5,40
Lungarottio Brezza Pinot Grigio, Grechetto, Chardonnay	0,1l 3,20 0,2l 5,80 Fl. 21,00
Schneider Riesling Pfalz	0,1l 3,20 0,2l 5,80
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 2,80 0,2l 5,20 Fl. 24,00
Chardonnay Cantina Custoza	0,1l 3,20 0,2l 5,80
Primitivo	0,1l 3,20 0,2l 5,80 Fl. 21,00
Schneider Ursprung Pfalz, Rot	Fl. 22,00
Cà dei Frati, Lugana Gardasee	Fl. 28,00

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola, Cola light	0,2 l	2,30
Bluna Orangen- oder Zitronenlimonade		2,30
Apfelsaftschorle, Rhabarberschorle		2,50
San Pellegrino	0,25 l	2,50
San Pellegrino	0,5 l	4,50
San Pellegrino	0,75 l	5,90
Säfte –verschiedene Sorten- (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Rhabarber)		2,80
Holunderschorle m. Limette und Minze		3,50
Schweppes Bitter Lemon		2,60
Schweppes Ginger Ale		2,60
Tönnisteiner, still	0,25 l	2,50
Tönnisteiner, still	0,75 l	5,00

Biere

Veltins Pils vom Faß 0,25 l	2,50
Veltins Pils vom Faß 0,4 l	3,90
Grevensteiner Landbier 0,3l	3,00
Alsterwasser, Radler 0,25l	2,50
Alsterwasser, Radler 0,4l	3,90
Malzbier 0,33 l	2,70
Veltins alkoholfrei 0,33 l	2,80
Maisel´s Weisse original 0,5 l	4,30
Maisel´s Weisse dunkel 0,5 l	4,30
Erdinger alkoholfrei 0,5l	4,30

Spirituosen

Grappa, Williamsbirne	4,50
Alter Schneider, Malteser	2,50
Averna, Ramazotti	3,30
Campari Orange o. Soda	5,10
Martini bianco, rosso, dry	3,30
Sambuca, Fernet, Limoncello	3,30

Zuppa

„Zuppa di pomodoro“	6,20
Tomatensuppe mit Champignons und Lauchzwiebeln	
Curry-Mangosuppe ³	6,20
Kartoffelsuppe	6,20
mit Parmaschinken ^{2,3,4} und Walnüssen	

Antipasti

Pizzabrötchen	4,50
oder	
Ciabatta	2,50
- mit Tomaten-Basilikumcreme	zzgl. 2,00
- mit Ajoli	zzgl. 2,00
„Pizzahäppchen“	7,80
gefüllt mit Thunfisch, Schinken, Paprika, Lauchzwiebeln, Käse	
Dreierlei „Antipasti-Variationen“	13,80
Beilagensalat (zum Hauptgericht)	4,80
Vitello Tonato vom Kalb	12,80
Carpaccio vom Rind	12,80
Gebratene Garnelen	14,20
auf Linsensalat mit Rucola ^{1,5}	
Insalata	
Salat „Caesar“	13,80
mit Putenbruststreifen, Parmesan, Speck ¹¹ und Walnüsse	
Insalata „Mista“	8,80
gem. Salatteller mit Hausdressing	
- mit Putenbruststreifen	12,80
- mit gebratenen Garnelen	15,30
- mit Thunfisch	12,80

Pasta

Penne „al arrabbiata“ (scharf)	9,80
mit Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Peperoni, Parmesan, und Speck ¹¹	
Spaghetti „Carbonara“	9,80
mit Schinken, Sahne und Ei	
Spaghetti „Bolognese“	10,80
Fleischsauce, Tomaten, Parmesan	
„Bocconcini Classico“	16,80
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Zwiebel-Senfsauce, mit Pappardelle, Spinat, Cashewkernen & Parmesan	
Rotes Entencurry (scharf)	17,80
mit Kokosmilch, Spinat, Cashewkernen, Zucchini Aprikose und Strozzapreti	
Oder Vegan (ohne Ente)	12,00
Penne „Spezial“ ^{1,3}	10,80
mit Curry, Zucchini, Thunfisch & Kapern	
„Putenbruststreifen arancione“	15,80
in Orangensauce mit Kaiserschoten, Erbsen & Parmesan auf Tagliatelle	
„Pasta duo“ ¹	13,80
Gefüllte Raviolini auf einer Gorgonzolasauce mit Walnüssen und Tagliatelle auf Tomatensauce, Parmesan	
Spinat-Ricotta-Raviolini	13,80
mit Tomatensauce, Rucola, Parmesan & Pinienkernen	
Garnelen „al arrabbiata“ (scharf)	16,80
mit Tomaten, Knoblauch und Spaghetti	
Thaicurry mit Zander & Garnelen	17,80
Kokosmilch, Erbsen, Cashewkerne, Reis	

NEU !!!!
Würfel vom Entenfilet
in Orangen-Preiselbeersauce mit frischen
Champignons, Birne und Tiroler Spätzle
€ 17,80

Classico

Gebratene Garnelen	15,80
auf mediterranem Kartoffelsalat ²	
Garnelenpfanne „Ajoli“	15,80
mit Tomaten und Ciabatta	
Gebratener Zander	17,80
auf ligurischen Linsen, mit Rosmarinkartoffeln und Speck	
Kalbsteak an Gorgonzolasauce	21,00
mit Walnüssen, Parmaschinken, Rosmarinkartoffeln, Rucola & Parmesan	
Filetto „di Pepe“	17,80
Schweinelendchen in grüner Pfeffersauce ³ mit Champignons und Tagliatelle	
Schweinelendchen „Toscana“	17,80
in einer Apfel-Gorgonzolasauce mit Walnüssen, Tagliatelle und Parmesan	
Italienische Kalbsfrikadellen	15,80
auf Tagliatelle mit Tomaten-Zucchini-sauce, Parmesan	
Für unsere Kleinen Gäste	
(bis 10 Jahre)	
Portion Nudeln mit Butter	3,80
Spaghetti „Bolognese“	6,00
Penne in Käse-Sahnesauce	6,00
Geschnetzeltes vom Schweinefilet	8,40
mit Erbsen und Penne	
Kleine Pizza	6,00
nach Wahl	

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