

Pizza

“Pizza Diavolo”	16,80
Mit scharfer Salami, Champignons, Zwiebeln	
“Margherita“	11,50
mit Tomate und Mozzarella	
“Parma“	18,00
mit Parmaschinken, Rucolasalat, Pinienkerne und Parmesan	
“Cappuccino Spezial“	16,80
mit Thunfisch, Schinken und Zwiebeln	
“Salami“	15,50
mit Tomate und Salbei	
“Ananas“	16,00
mit Schinken , Käse, Balsamico Rucola, Preiselbeeren und Pinienkerne	
“Pikante“	16,80
(vegetarisch) mit Paprika, Lauch, Oliven , Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Peperoni & Ziegenkäse	
“Pera“	16,80
mit Birne, Schinken, Gorgonzola, Mozzarella und Rucola	

All unsere Pizzen sind mit Tomatensauce und Käse überbacken.

Dessert

„Coppa Cappuccino“	5,80
Stracciatellaeis mit Eierlikör, Walnüssen und Amarenakirschen	
„Crème brûlée“ mit Vanilleeis	10,00
„Semifredo Tartufo“ auf Mascarpone	10,00
„Tartufo al Limnocello“	10,80

Vino

Aperitif “Aperol“	0,2l 7,90
Aperitif “Hugo“	0,2l 7,90
Prosecco Frizzante	0,1l 5,10 Fl. 28,50
Weinschorle	0,2l 5,50
Vino bianco della casa	0,1l 3,80
Rivaner	0,2l 6,50 Fl. 22,00
Vino rosso della casa	0,1l 3,80
Merlot	0,2l 6,50
Lungarottio Brezza	0,1l 4,00
Pinot Grigio, Grechetto, Chardonnay	0,2l 7,60 Fl. 25,10
Weedenborn	0,1l 4,00
Grauburgunder, Rheinhessen	0,2l 7,60
Bardolino Classico Chiaretto	0,1l 4,00
Rosé	0,2l 7,60
Montepulciano D´Abruzzo	0,1l 4,00
	0,2l 7,60 Fl. 25,10
Metzger Cuvée - Rosso	0,1l 3,80
Pfalz	0,2l 6,50 Fl. 26,50
Metzger Cuvée - Bianco	0,1l 3,80
Pfalz	0,2l 6,50 Fl. 26,50
Chardonnay Cantina Custoza	0,1l 4,00
	0,2l 7,60
Walter, Weissburgunder	0,1l 3,90
Mosel	0,2l 7,30 Fl. 24,70
Primitivo	0,1l 4,30
	0,2l 8,00 Fl. 27,80
Cà dei Frati, Bianco, Lugana	Fl. 35,80

Alkoholfreie Getränke

		0,2 l
Afri Cola, Cola light		3,20
Bluna Orangen- oder Zitronenlimonade		3,20
San Pellegrino	0,25 l	3,40
San Pellegrino	0,75l	7,60
Säfte –verschiedene Sorten-		3,50
(Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Rhabarber)		
Holunderschorle m. Limette und Minze	0,3l	
		4,50
Rhababer-, Maracujaschorle	0,3l	4,50
Schweppes Bitter Lemon		3,70
Schweppes Ginger Ale		3,70
Tönnisteiner,still	0,25 l	3,40
Tönnisteiner,still	0,75 l	7,60

Biere

Veltins Pils vom Faß	0,25 l	3,70
Veltins Pils vom Faß	0,4 l	5,40
Grevensteiner Landbier	0,3l	4,30
Alsterwasser, Radler	0,25l	3,70
Alsterwasser, Radler	0,4l	5,40
Malzbier	0,33 l	3,70
Veltins alkoholfrei	0,33 l	4,10
Maisel´s Weisse original	0,5 l	6,10
Maisel´s Weisse dunkel	0,5 l	6,10
Erdinger alkoholfrei	0,5l	6,10

Spirituosen

Grappa, Williamsbirne	4,80 / 5,20
Alter Schneider, Malteser	3,20
Averna, Ramazotti	3,50
Campari Orange o. Soda	7,90
Martini bianco, rosso, dry	3,50
Sambuca, Fernet, Limoncello	3,50

Zuppa

„Zuppa di pomodoro“	8,50
Tomatensuppe mit Champignons, Lauchzwiebeln	
Curry-Mangosuppe mit Raviolini	8,50
Kartoffelschaumsüppchen	8,50
mit Parmaschinken, Walnüsse	

Antipasti

Pizzabrötchen	6,00
Ciabatta	3,60
- mit Tomaten-Pesto	zzgl. 3,60
- mit Ajoli	zzgl. 3,20
Dreierlei Antipasti-Variationen	18,00
Bruschetta mit Matjestatar	6,70
Beilagensalat (zum Hauptgericht)	6,10
Vitello Tonnato vom Kalb	18,00
Carpaccio vom Rind	18,00
Gebratene Garnelen	19,20
auf Linsensalat mit Rucola ^{1,5}	

Insalata

Salat „Caesar“	19,80
mit Putenbruststreifen, Parmesan, Speck und Walnüsse	
Insalata „Mista“	13,50
gem. Salatteller mit Hausdressing	
- mit Putenbruststreifen	18,50
- mit gebratenen Garnelen	21,50
- mit Thunfisch	18,50

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

Pasta

Penne „al arrabbiata“ (scharf)	14,30
mit Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Peperoni, Parmesan, und Speck	
Spaghetti „Carbonara“	15,60
mit Schinken, Sahne und Ei	
Spaghetti „Bolognese“	16,00
Fleischsauce, Tomaten, Parmesan	
„Bocconcini Classico“	23,20
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Zwiebel-Senfsauce, mit Tagliatelle, Spinat, Cashewkernen & Parmesan	
Rotes Curry von der Putenbrust (scharf)	24,20
mit Kokosmilch, Spinat, Cashewkernen, Zucchini Aprikose und Strozzapreti	
Oder Vegan (ohne Ente)	17,40
Penne „Spezial“	16,00
mit Curry, Zucchini, Thunfisch & Kapern	
„Putenbruststreifen arancione“	22,00
in Orangensauce mit Kaiserschoten, Erbsen & Parmesan auf Tagliatelle	
„Pasta duo“	19,50
Gefüllte Raviolini auf einer Gorgonzolasauce mit Walnüssen und Tagliatelle auf Tomatensauce, Parmesan	
Spinat-Ricotta-Raviolini	19,50
mit Tomatensauce, Rucola, Parmesan & Pinienkernen	
Garnelen „al arrabbiata“ (scharf)	22,90
mit Tomaten, Knoblauch und Spaghetti	
Pasta „Gambaretti“	24,50
Garnelen in Hummersauce mit Zucchini, Pak Choi, feine Erbsen, Tagliatelle	
Thai Curry mit Zander & Garnelen	24,50
Kokosmilch, Erbsen, Cashewkerne, Reis	
Tagliatelle alla crema di Tartufo	19,80
m. Trüffelcreme, Champignons, Babyspinat Walnüsse	

Classico

Gebratene Garnelen	22,00
auf mediterranem Kartoffelsalat	
Garnelenpfanne „Aglio“	19,90
mit Tomaten und Ciabatta	
Gebratener Zander	25,80
auf ligurischen Berglinsen, mit Rosmarinkartoffeln und Speck	
Kalbsteak an Gorgonzolasauce	29,90
mit Walnüssen, Parmaschinken, Rosmarinkartoffeln, Rucola & Parmesan	
Filetto „di Pepe“	2
5,80	
Schweinelendchen in grüner Pfeffersauce ³ mit Champignons und Tagliatelle	
Schweinelendchen „Toscana“	2
5,80	
in einer Apfel-Gorgonzolasauce mit Walnüssen, Tagliatelle und Parmesan	
Italienische Kalbsfrikadellen	19,90
auf Tagliatelle mit Tomaten-Zucchini-sauce, Parmesan	
<u>Für unsere Kleinen Gäste</u>	
(bis 10 Jahre)	
Portion Nudeln mit Butter	6,10
Spaghetti „Bolognese“	8,90
Penne in Käse-Sahnesauce	8,90
Geschnetzeltes vom Schweinefilet	11,80
mit Erbsen und Penne	
Kleine Pizza	8,20
nach Wahl	
<i>Zusatzstoffe und Allergene halten wir in einer gesonderten Karte bereit. Fragen Sie unser Personal!</i>	