

Pizza

“Pizza Diavolo”	13,50
Mit scharfer Salami, Champignons, Zwiebeln	
”Margherita“	9,80
mit Tomate und Mozzarella	
“Parma”	14,50
mit Parmaschinken, Rucolasalat, Pinienkerne und Parmesan	
”Cappuccino Spezial“	13,50
mit Thunfisch, Schinken und Zwiebeln	
“Salami”	12,50
mit Tomate und Salbei	
”Ananas“	13,50
mit Schinken , Käse, Balsamico Rucola, Preiselbeeren und Pinienkerne	
“Pikante”	13,50
(vegetarisch) mit Paprika, Lauch, Oliven , Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Peperoni & Ziegenkäse	
“Pera”	13,50
mit Birne, Schinken, Gorgonzola, Mozzarella und Rucola	

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

Dessert

„Coppa Cappuccino“	4,50
Stracciatellaeis mit Eierlikör, Walnüssen und Amarenakirschen	
„Crème brûlée“ mit Vanilleeis	8,00
„Semifredo Tartufo“ auf Mascarpone	8,00
Mascarpone mit Sauerkirschen und Vanilleeis	8,00

Vino

Aperitif “Aperol”	0,2l 6,90
Aperitif “Hugo”	0,2l 6,90
Prosecco Frizzante	0,1l 4,50 Fl. 26,50
Weinschorle	0,2l 4,90
Vino bianco della casa	0,1l 3,20
Rivaner	0,2l 5,80 Fl. 20,00
Vino rosso della casa	0,1l 3,20
Merlot	0,2l 5,80
Lungarottio Brezza	0,1l 3,60
Pinot Grigio, Grechetto, Chardonnay	0,2l 6,80 Fl. 23,00
Weedenborn	0,1l 3,60
Grauburgunder, Rheinhessen	0,2l 6,80
Bardolino Classico Chiaretto	0,1l 3,60
Rosé	0,2l 6,80
Montepulciano D´Abruzzo	0,1l 3,60
	0,2l 6,80 Fl. 23,00
Metzger Cuvée - Rosso	0,1l 3,20
Pfalz	0,2l 5,80 Fl. 24,00
Metzger Cuvée - Bianco	0,1l 3,20
Pfalz	0,2l 5,80 Fl. 24,00
Chardonnay Cantina Custoza	0,1l 3,60
	0,2l 6,80
Primitivo	0,1l 3,90
	0,2l 7,20 Fl. 25,00
Cà dei Frati, Bianco, Lugana	Fl. 28,00
Gardasee	

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	
Afri Cola, Cola light		2,60
Bluna Orangen- oder Zitronenlimonade		2,60
Apfelsaftschorle, Rhabarberschorle		2,80
San Pellegrino	0,25 l	3,00
San Pellegrino	0,75l	6,80
Säfte –verschiedene Sorten-		3,00
(Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Rhabarber)		
Holunderschorle m. Limette und Minze		3,80
Schweppes Bitter Lemon		3,00
Schweppes Ginger Ale		3,00
Tönnisteiner,still	0,25 l	3,00
Tönnisteiner,still	0,75 l	6,80

Biere

Veltins Pils vom Faß	0,25 l	3,00
Veltins Pils vom Faß	0,4 l	4,50
Grevensteiner Landbier	0,3l	3,80
Alsterwasser, Radler	0,25l	3,00
Alsterwasser, Radler	0,4l	4,50
Malzbier	0,33 l	2,90
Veltins alkoholfrei	0,33 l	3,20
Maisel´s Weisse original	0,5 l	5,20
Maisel´s Weisse dunkel	0,5 l	5,20
Erdinger alkoholfrei	0,5l	5,20

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“	6,80
Tomatensuppe mit Champignons, Lauchzwiebeln	
Curry-Mangosuppe mit Raviolini	6,80
Kartoffelschaumsüppchen mit Parmaschinken, Walnüsse	6,80

Antipasti

Pizzabrötchen	4,80
Ciabatta	2,80
- mit Tomaten-Basilikumcreme	zzgl. 2,80
- mit Ajoli	zzgl. 2,50
Dreierlei Antipasti-Variationen	14,50
Bruschetta mit Matjestatar	5,60
Beilagensalat (zum Hauptgericht)	4,80
Vitello Tonnato vom Kalb	14,50
Carpaccio vom Rind	14,50
Gebratene Garnelen auf Linsensalat mit Rucola ^{1,5}	16,20

Insalata

Salat „Caesar“ mit Putenbruststreifen, Parmesan, Speck und Walnüsse	16,80
Insalata „Mista“ gem. Salatteller mit Hausdressing	10,80
- mit Putenbruststreifen	14,80
- mit gebratenen Garnelen	17,00
- mit Thunfisch	14,80

Pasta

Frische Champignons In dreierlei Käsesauce, Strozzapretti	13,80
Penne „al arrabbiata“ (scharf) mit Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Peperoni, Parmesan, und Speck	11,50
Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken, Sahne und Ei	12,50
Spaghetti „Bolognese“ Fleischsauce, Tomaten, Parmesan	12,80
„Bocconcini Classico“ Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Zwiebel-Senfauce, mit Tagliatelle, Spinat, Cashewkernen & Parmesan	18,80
Rotes Curry von der Putenbrust (scharf) mit Kokosmilch, Spinat, Cashewkernen, Zucchini Aprikose und Strozzapreti	19,50
Oder Vegan (ohne Ente)	14,00
Penne „Spezial“ mit Curry, Zucchini, Thunfisch & Kapern	12,80
„Putenbruststreifen arancione“ in Orangensauce mit Kaiserschoten, Erbsen & Parmesan auf Tagliatelle	17,80
„Pasta duo“ Gefüllte Raviolini auf einer Gorgonzolasauce mit Walnüssen und Tagliatelle auf Tomatensauce, Parmesan	15,80
Spinat-Ricotta-Raviolini mit Tomatensauce, Rucola, Parmesan & Pinienkernen	15,80
Garnelen „al arrabbiata“ (scharf) mit Tomaten, Knoblauch und Spaghetti	18,50

Unsere besondere Empfehlung:

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

€ 19,80

Classico

Gebratene Garnelen auf mediterranem Kartoffelsalat	17,80
Garnelenpfanne „Aglio“ mit Tomaten und Ciabatta	16,80
Gebratener Zander auf ligurischen Berglinsen, mit Rosmarinkartoffeln und Speck	20,80
Kalbsteak an Gorgonzolasauce mit Walnüssen, Parmaschinken, Rosmarinkartoffeln, Rucola & Parmesan	24,00
Filetto „di Pepe“ Schweinelendchen in grüner Pfeffersauce ³ mit Champignons und Tagliatelle	20,80
Schweinelendchen „Toscana“ in einer Apfel-Gorgonzolasauce mit Walnüssen, Tagliatelle und Parmesan	20,80
Italienische Kalbsfrikadellen auf Tagliatelle mit Tomaten-Zucchinisauce, Parmesan	16,80
<u>Für unsere Kleinen Gäste</u> (bis 10 Jahre)	
Portion Nudeln mit Butter	4,80
Spaghetti „Bolognese“	7,00
Penne in Käse-Sahnesauce	7,00
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Erbsen und Penne	9,40
Kleine Pizza nach Wahl	6,50

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