

## Pizza

<b>“Pizza Diavolo”</b>	15,20
Mit scharfer Salami, Champignons, Zwiebeln	
<b>”Margherita“</b>	11,00
mit Tomate und Mozzarella	
<b>“Parma”</b>	16,30
mit Parmaschinken, Rucolasalat, Pinienkerne und Parmesan	
<b>”Cappuccino Spezial“</b>	15,20
mit Thunfisch, Schinken und Zwiebeln	
<b>“Salami”</b>	14,00
mit Tomate und Salbei	
<b>”Ananas“</b>	15,20
mit Schinken , Käse, Balsamico Rucola, Preiselbeeren und Pinienkerne	
<b>“Pikante”</b>	15,20
(vegetarisch) mit Paprika, Lauch, Oliven , Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Peperoni & Ziegenkäse	
<b>“Pera”</b>	15,20
mit Birne, Schinken, Gorgonzola, Mozzarella und Rucola	

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

## Dessert

<b>„Coppa Cappuccino“</b>	5,10
Stracciatellaeis mit Eierlikör, Walnüssen und Amarenakirschen	
<b>„Crème brûlée“</b> mit Vanilleeis	9,00
<b>„Semifredo Tartufo“</b> auf Mascarpone	9,00
<b>„Tartufo al Limnocello“</b>	9,70

## Vino

<b>Aperitif “Aperol”</b>	0,2l 6,90
<b>Aperitif “Hugo”</b>	0,2l 6,90
<b>Prosecco Frizzante</b>	0,1l 4,50 Fl. 26,50
<b>Weinschorle</b>	0,2l 4,90
<b>Vino bianco della casa</b>	0,1l 3,20
Rivaner	0,2l 5,80 Fl. 20,00
<b>Vino rosso della casa</b>	0,1l 3,20
Merlot	0,2l 5,80
<b>Lungarottio Brezza</b>	0,1l 3,60
Pinot Grigio, Grechetto, Chardonnay	0,2l 6,80 Fl. 23,00
<b>Weedenborn</b>	0,1l 3,60
Grauburgunder, Rheinhessen	0,2l 6,80
<b>Bardolino Classico Chiaretto</b>	0,1l 3,60
Rosé	0,2l 6,80
<b>Montepulciano D´Abruzzo</b>	0,1l 3,60
	0,2l 6,80 Fl. 23,00
<b>Metzger Cuvée - Rosso</b>	0,1l 3,20
Pfalz	0,2l 5,80 Fl. 24,00
<b>Metzger Cuvée - Bianco</b>	0,1l 3,20
Pfalz	0,2l 5,80 Fl. 24,00
<b>Chardonnay Cantina Custoza</b>	0,1l 3,60
	0,2l 6,80
<b>Primitivo</b>	0,1l 3,90
	0,2l 7,20 Fl. 25,00
<b>Cà dei Frati, Bianco, Lugana</b>	Fl. 29,00
Gardasee	

## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2 l</b>	
<b>Afri Cola, Cola light</b>		2,80
<b>Bluna Orangen- oder Zitronenlimonade</b>		2,80
<b>Apfelsaftschorle, Rhabarberschorle</b>		3,00
<b>San Pellegrino</b>	0,25 l	3,00
<b>San Pellegrino</b>	0,75l	6,80
<b>Säfte –verschiedene Sorten-</b>		3,00
(Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Rhabarber)		
<b>Holunderschorle m. Limette und Minze</b>		3,80
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>		3,30
<b>Schweppes Ginger Ale</b>		3,30
<b>Tönnisteiner,still</b>	0,25 l	3,00
<b>Tönnisteiner,still</b>	0,75 l	6,80

## Biere

<b>Veltins Pils vom Faß</b>	0,25 l	3,30
<b>Veltins Pils vom Faß</b>	0,4 l	4,90
<b>Grevensteiner Landbier</b>	0,3l	3,80
<b>Alsterwasser, Radler</b>	0,25l	3,30
<b>Alsterwasser, Radler</b>	0,4l	4,90
<b>Malzbier</b>	0,33 l	3,30
<b>Veltins alkoholfrei</b>	0,33 l	3,30
<b>Maisel´s Weisse original</b>	0,5 l	5,50
<b>Maisel´s Weisse dunkel</b>	0,5 l	5,50
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0,5l	5,40

## Spirituosen

<b>Grappa, Williamsbirne</b>	4,50 / 4,90
<b>Alter Schneider, Malteser</b>	3,00
<b>Averna, Ramazotti</b>	3,30
<b>Campari Orange o. Soda</b>	6,90
<b>Martini bianco, rosso, dry</b>	3,30
<b>Sambuca, Fernet, Limoncello</b>	3,30

## Zuppa

„Zuppa di pomodoro“ 7,70  
Tomatensuppe mit Champignons, Lauchzwiebeln

Curry-Mangosuppe mit Raviolini 7,70

Kartoffelschaumsüppchen 7,70  
mit Parmaschinken, Walnüsse

## Antipasti

Pizzabrötchen 5,40  
Ciabatta 3,20  
- mit Tomaten-Pesto zzgl. 3,20  
- mit Ajoli zzgl. 2,80

Dreierlei Antipasti-Variationen 16,30

Bruschetta mit Matjestatar 6,30

Beilagensalat (zum Hauptgericht) 5,40

Vitello Tonnato vom Kalb 16,30

Carpaccio vom Rind 16,30

Gebratene Garnelen 18,20  
auf Linsensalat mit Rucola <sup>1,5</sup>

## Insalata

Salat „Caesar“ 18,90  
mit Putenbruststreifen, Parmesan,  
Speck und Walnüsse

Insalata „Mista“ 12,10  
gem. Salatteller mit Hausdressing  
- mit Putenbruststreifen 16,60  
- mit gebratenen Garnelen 19,00  
- mit Thunfisch 16,60

## Pasta

Penne „al arrabbiata“ (scharf) 12,90  
mit Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Peperoni,  
Parmesan, und Speck

Spaghetti „Carbonara“ 14,00  
mit Schinken, Sahne und Ei

Spaghetti „Bolognese“ 14,40  
Fleischsauce, Tomaten, Parmesan

„Bocconcini Classico“ 21,00  
Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
in Zwiebel-Senfsauce, mit Tagliatelle,  
Spinat, Cashewkernen & Parmesan

Rotes Curry von der Putenbrust (scharf) 21,90  
mit Kokosmilch, Spinat, Cashewkernen,  
Zucchini Aprikose und Strozzapreti  
Oder Vegan (ohne Ente) 15,70

Penne „Spezial“ 14,40  
mit Curry, Zucchini, Thunfisch & Kapern

„Putenbruststreifen arancione“ 20,00  
in Orangensauce mit Kaiserschoten,  
Erbsen & Parmesan auf Tagliatelle

„Pasta duo“ 17,70  
Gefüllte Raviolini auf einer  
Gorgonzolasauce mit Walnüssen  
und Tagliatelle auf Tomatensauce, Parmesan

Spinat-Ricotta-Raviolini 17,70  
mit Tomatensauce, Rucola,  
Parmesan & Pinienkernen

Garnelen „al arrabbiata“ (scharf) 20,80  
mit Tomaten, Knoblauch und Spaghetti

Pasta „Gambaretti“ 22,20  
Garnelen in Hummersauce mit Zucchini,  
Pak Choi, feine Erbsen, Tagliatelle

Thai Curry mit Zander & Garnelen 22,20  
Kokosmilch, Erbsen, Cashewkerne, Reis

Tagliatelle alla crema di Tartufo 17,70  
m. Trüffelcreme, Champignons, Babyspinat  
Walnüsse

## Classico

Gebratene Garnelen 20,00  
auf mediterranem Kartoffelsalat

Garnelenpfanne „Aglio“ 18,90  
mit Tomaten und Ciabatta

Gebratener Zander 23,30  
auf ligurischen Berglinsen, mit  
Rosmarinkartoffeln und Speck

Kalbsteak an Gorgonzolasauce 26,90  
mit Walnüssen, Parmaschinken,  
Rosmarinkartoffeln, Rucola & Parmesan

Filetto „di Pepe“ 23,30  
Schweinelendchen in grüner Pfeffersauce<sup>3</sup> mit  
Champignons und Tagliatelle

Schweinelendchen „Toscana“ 23,30  
in einer Apfel-Gorgonzolasauce mit  
Walnüssen, Tagliatelle und Parmesan

Italienische Kalbsfrikadellen 18,90  
auf Tagliatelle mit Tomaten-Zucchinisauce,  
Parmesan

## Für unsere Kleinen Gäste

(bis 10 Jahre)

Portion Nudeln mit Butter 5,40

Spaghetti „Bolognese“ 7,90

Penne in Käse-Sahnesauce 7,90

Geschnetzeltes vom Schweinefilet 10,60  
mit Erbsen und Penne

Kleine Pizza 7,30  
nach Wahl

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