

Pizza

“Pizza Diavolo”	16,00
Mit scharfer Salami, Champignons, Zwiebeln	
“Margherita“	11,00
mit Tomate und Mozzarella	
“Parma“	17,20
mit Parmaschinken, Rucolasalat, Pinienkerne und Parmesan	
“Cappuccino Spezial“	16,00
mit Thunfisch, Schinken und Zwiebeln	
“Salami“	14,70
mit Tomate und Salbei	
“Ananas“	16,00
mit Schinken , Käse, Balsamico Rucola, Preiselbeeren und Pinienkerne	
“Pikante“	16,00
(vegetarisch) mit Paprika, Lauch, Oliven , Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Peperoni & Ziegenkäse	
“Pera“	16,00
mit Birne, Schinken, Gorgonzola, Mozzarella und Rucola	

All unsere Pizzen sind mit Tomatensauce und Käse überbacken.

Dessert

„Coppa Cappuccino“	5,40
Stracciatellaeis mit Eierlikör, Walnüssen und Amarenakirschen	
„Crème brûlée“ mit Vanilleeis	9,50
„Semifredo Tartufo“ auf Mascarpone	9,50
„Tartufo al Limnocello“	10,20

Vino

Aperitif “Aperol”	0,2l 7,50
Aperitif “Hugo”	0,2l 7,50
Prosecco Frizzante	0,1l 4,80 Fl. 28,50
Weinschorle	0,2l 5,20
Vino bianco della casa	0,1l 3,60
Rivaner	0,2l 6,20 Fl. 21,00
Vino rosso della casa	0,1l 3,60
Merlot	0,2l 6,20
Lungarottio Brezza	0,1l 3,80
Pinot Grigio, Grechetto, Chardonnay	0,2l 7,20 Fl. 24,20
Weedenborn	0,1l 3,80
Grauburgunder, Rheinhessen	0,2l 7,20
Bardolino Classico Chiaretto	0,1l 3,80
Rosé	0,2l 7,20
Montepulciano D´Abruzzo	0,1l 3,80
	0,2l 7,20 Fl. 24,20
Metzger Cuvée - Rosso	0,1l 3,60
Pfalz	0,2l 6,20 Fl. 25,20
Metzger Cuvée - Bianco	0,1l 3,60
Pfalz	0,2l 6,20 Fl. 24,00
Chardonnay Cantina Custoza	0,1l 3,80
	0,2l 7,20
Walter, Weissburgunder	0,1l 3,70
Mosel	0,2l 6,90 Fl. 23,50
Primitivo	0,1l 4,10
	0,2l 7,60 Fl. 26,30
Cà dei Frati, Bianco, Lugana	Fl. 34,00

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola, Cola light		0,2 l	3,00
Bluna Orangen- oder Zitronenlimonade			3,00
San Pellegrino	0,25 l		3,20
San Pellegrino	0,75l		7,20
Säfte –verschiedene Sorten-			3,30
(Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Rhabarber)			
Holunderschorle m. Limette und Minze	0,3l		4,20
Rhababer-, Maracujaschorle	0,3l		4,20
Schweppes Bitter Lemon			3,50
Schweppes Ginger Ale			3,50
Tönnisteiner,still	0,25 l		3,20
Tönnisteiner,still	0,75 l		7,20

Biere

Veltins Pils vom Faß	0,25 l		3,50
Veltins Pils vom Faß	0,4 l		5,10
Grevensteiner Landbier	0,3l		4,00
Alsterwasser, Radler	0,25l		3,50
Alsterwasser, Radler	0,4l		5,10
Malzbier	0,33 l		3,50
Veltins alkoholfrei	0,33 l		5,10
Maisel´s Weisse original	0,5 l		5,80
Maisel´s Weisse dunkel	0,5 l		5,80
Erdinger alkoholfrei	0,5l		5,80

Spirituosen

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

Zuppa

„Zuppa di pomodoro“ 8,10
Tomatensuppe mit Champignons, Lauchzwiebeln

Curry-Mangosuppe mit Raviolini 8,10

Kartoffelschaumsüppchen 8,10
mit Parmaschinken, Walnüsse

Antipasti

Pizzabrötchen 5,70
Ciabatta 3,40
- mit Tomaten-Pesto zzgl. 3,40
- mit Ajoli zzgl. 3,00

Dreierlei Antipasti-Variationen 17,20

Bruschetta mit Matjestatar 6,70

Beilagensalat (zum Hauptgericht) 5,80

Vitello Tonnato vom Kalb 17,20

Carpaccio vom Rind 17,20

Gebratene Garnelen 19,20
auf Linsensalat mit Rucola ^{1,5}

Insalata

Salat „Caesar“ 19,80
mit Putenbruststreifen, Parmesan,
Speck und Walnüsse

Insalata „Mista“ 12,80
gem. Salatteller mit Hausdressing
- mit Putenbruststreifen 17,80
- mit gebratenen Garnelen 20,80
- mit Thunfisch 17,60

Pasta

Penne „al arrabbiata“ (scharf) 13,60
mit Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Peperoni,
Parmesan, und Speck

Spaghetti „Carbonara“ 14,80
mit Schinken, Sahne und Ei

Spaghetti „Bolognese“ 15,20
Fleischsauce, Tomaten, Parmesan

„Bocconcini Classico“ 22,00
Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in Zwiebel-Senfsauce, mit Tagliatelle,
Spinat, Cashewkernen & Parmesan

Rotes Curry von der Putenbrust (scharf) 23,00
mit Kokosmilch, Spinat, Cashewkernen,
Zucchini Aprikose und Strozzapreti
Oder Vegan (ohne Ente) 16,50

Penne „Spezial“ 15,20
mit Curry, Zucchini, Thunfisch & Kapern

„Putenbruststreifen arancione“ 21,00
in Orangensauce mit Kaiserschoten,
Erbsen & Parmesan auf Tagliatelle

„Pasta duo“ 18,60
Gefüllte Raviolini auf einer
Gorgonzolasauce mit Walnüssen
und Tagliatelle auf Tomatensauce, Parmesan

Spinat-Ricotta-Raviolini 18,60
mit Tomatensauce, Rucola,
Parmesan & Pinienkernen

Garnelen „al arrabbiata“ (scharf) 21,80
mit Tomaten, Knoblauch und Spaghetti

Pasta „Gambaretti“ 23,30
Garnelen in Hummersauce mit Zucchini,
Pak Choi, feine Erbsen, Tagliatelle

Thai Curry mit Zander & Garnelen 23,30
Kokosmilch, Erbsen, Cashewkerne, Reis

Tagliatelle alla crema di Tartufo 18,80
m. Trüffelcreme, Champignons, Babyspinat
Walnüsse

Classico

Gebratene Garnelen 21,00
auf mediterranem Kartoffelsalat

Garnelenpfanne „Aglio“ 19,90
mit Tomaten und Ciabatta

Gebratener Zander 24,50
auf ligurischen Berglinsen, mit
Rosmarinkartoffeln und Speck

Kalbsteak an Gorgonzolasauce 28,50
mit Walnüssen, Parmaschinken,
Rosmarinkartoffeln, Rucola & Parmesan

Filetto „di Pepe“ 24,50
Schweinelendchen in grüner Pfeffersauce³ mit
Champignons und Tagliatelle

Schweinelendchen „Toscana“ 24,50
in einer Apfel-Gorgonzolasauce mit
Walnüssen, Tagliatelle und Parmesan

Italienische Kalbsfrikadellen 19,90
auf Tagliatelle mit Tomaten-Zucchini-sauce,
Parmesan

Für unsere Kleinen Gäste

(bis 10 Jahre)

Portion Nudeln mit Butter 5,80

Spaghetti „Bolognese“ 8,50

Penne in Käse-Sahnesauce 8,50

Geschnetzeltes vom Schweinefilet 11,20
mit Erbsen und Penne

Kleine Pizza 7,80
nach Wahl

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