

Antipasti – Vorspeisen

Mozzarella di Bufala e Rucola ^D	8,50
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Rucola und Basilikum	
Antipasto Deliziosa	6,50
Täglich wechselnde Variationen unserer Vorspeisen	
Antipasto Roma ^{D,E,H}	12,50
Verschiedene Gemüse, Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, Mozzarella	
Carpaccio Di Manzo ^{D,F}	9,50
Rohes Rinderfilet, dünn geschnitten mit Champignons, Parmesan und Spezi­alsauce	
Tris di Carpaccio per Due ^H	18,50
Carpaccio vom Seeteufel, Lachs und Thunfisch mit Oliven- Kapern- Zitronenvinaigrette für zwei Personen	
Vitello Tonnato ^H	9,50
Kalbsbratenscheiben dünn geschnitten mit Thunfisch- Kapernsauce	
Gamberi all´ Aglio ^J	9,50
Garnelen gebraten mit Knoblauch und Weißwein	
Insalata del Marinaio ^{W,T,H}	10,50
Meeresfrüchte Salat auf Rucola	

Minestre - Suppen

Crema Pomodoro	5,00
Tomatencremesuppe	
Minestrone	5,50
Gemüsesuppe	
Zuppa di Pesce ^{D,W,t}	8,50
Fischsuppe	
Pasta e Fagioli ^F	5,50
Kräftige Neapolitanische Bohnensuppe und kleiner Pasta	

Insalate – Salate

Insalata Mista	5,00
Gemischter Salat	
Insalata Pollo ^H	8,50
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen	
Insalata Pomodoro e Cipolla	5,00
Tomatensalat mit Zwiebeln, Oregano und Basilikum	
Insalata Rucola e Pomodorini ^D	7,50
Rucolasalat mit Champignons, Kirschtomaten und Parmesan	
Insalata Tonno ^{D,H,A}	8,50
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei	
Insalata Pecorino ^D	7,50
Gemischter Salat mit Schafskäse	

La Pasta –Nudelgerichte

Spaghetti Bolognese ^F mit Fleischsauce	7,50
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^F Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	7,00
Spaghetti Carbonara ^{A,D,F} mit Speck und Ei	7,50
Spaghetti Amatriciana ^F mit Knoblauch, Speck und Zwiebeln in Tomatensauce	7,50
Spaghetti del Marinaio ^{F,H,D,W,T} Meeresfrüchte, Knoblauch und Kirschtomaten	9,50
Linguine alla Puttanesca ^{F,H} Oliven ¹ , Sardellen und Kapern	7,50
Linguine al Tonno ^{F,H} Mit gebratenen Thunfisch, roten Zwiebeln, Kapern und Oliven	8,50
Penne all Arrabbiata ^F mit Knoblauch und Peperoncini in Tomatensauce	6,50
Penne Ortolana ^F mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Oliven in Tomatensoße	8,50
Gnocchi alla Sorrentina ^D Kartoffelnocken mit Mozzarella, Basilikum und Kirschtomaten	8,50
Tagliatelle con Salmone e Zucchini ^{F,H,D} Lachs, Zucchinistifte und Dill in Sahnesauce	9,50
Tagliatelle alla Boscaiola ^{F,D} Steinpilze, Rinderfiletspitzen und Zwiebeln	11,50
Cannelloni al Salmone ^{H,D} Nudelröllchen mit Lachs- Spinatfüllung in Hummer- Sahnesauce	8,50
Lasagne al Forno ^{F,D} Nudelaufbau mit Hackfleisch und Mozzarella überbacken	7,50
Tris di Pasta per Due ^{F,H,D} Gemischte Nudelplatte mit verschiedenen Soßen für zwei Personen	18,50

Pizza

	26 cm	32 cm
Pizza Parma ^{F,D,G} Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	8,50	10,50
Pizza Radicchio e Parma ^{F,D,G} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Radicchiosalat, Parmaschinken und Trüffelöl	9,50	11,50
Pizza Salami ^{F,D,G} Tomaten, Mozzarella und Salami ^{1,4,7,9}	6,50	8,50
Pizza Margherita ^{F,D} Tomaten, Mozzarella und Basilikum	5,50	7,50
Pizza Prosciutto e Funghi ^{F,D,M} Tomaten, Mozzarella gek. Schinken ⁸ und Champignons	7,00	9,00
Pizza Calzone ^{F,D,M} Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Champignon, gek. Schinken ⁸ , Ei und Salami ^{1,4,7,9}	8,00	10,00
Pizza Roma ^{F,D,M} Tomaten, Mozzarella, Salami ^{1,4,7,9} , Champignon und Peperoni ^{7,10}	7,00	9,00
Pizza Diavolo ^{F,D} Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami ^{1,4,7} , Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	8,50	10,50
Pizza Tonno e Cipolla ^{F,D,H} Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	7,50	9,50
Pizza Napoletana ^{F,D,H} Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven ¹ und Kapern	7,50	9,50
Pizza Rosario ^{F,D,G} Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola und Kirschtomaten	8,50	11,50
Pizza Vegetale ^{F,D} Tomaten, Mozzarella und verschiedene Gemüse	7,50	9,50
Pizza Siciliana ^{F,D,H} Tomaten, Mozzarella, Salami ^{1,4,7,9} , Champignons, Zwiebeln und Thunfisch	7,50	10,50
Pizza Spinaci e Gorgonzola ^{F,D} Tomaten, Mozzarella, Blattspinat und Gorgonzola	7,50	10,50
Pizza Capricciosa ^{F,D} Tomaten, Mozzarella, Salami ^{1,4,7,9} , gek. Schinken ⁸ , Oliven ¹ und Artischocken	7,50	9,50
Pizza Frutti di Mare ^{F,D,W,T,H} Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch	8,50	11,50
Pizza Scampi ^{F,D,I} Tomaten, Mozzarella, Großgarnelen, Krabben und Knoblauch	9,50	14,50
Pizza Famiglia ^{F,D} - nach Wunsch		16,50

Carni - Fleischgerichte

(Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse)

Costolette d` Agnello alla Scottadita	18,50
Lammkoteletts (Neuseeland) mit Rosmarin und Kräuterbutter	
Costolette d´ Agnello alla Milanese ^{D,G,F}	19,50
Lammkoteletts (Neuseeland) in Senf-Kräutermantel Cross gebraten	
Involtini al Marsala ^{D,G}	17,00
Schweinefiletrouladen gefüllt mit Parmaschinken, Parmesan und Kräuterpesto in MarsalasaUCE	
Saltimbocca alla Romana ^{D,G}	16,50
Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	
Scaloppine alla Gorgonzola ^D	16,50
Schweinefilet in Gorgonzolasauce	
Fegato Burro e Salvia ^D	15,00
Kalbsleber in Butter- Salbei	
Fegato alla Griglia	15,50
Kalbsleber frisch vom Grill mit gerösteten Zwiebeln	
Bistecca alla Griglia	17,50
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter	
Filetto al Pepe ^D	22,50
Argentinisches Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce	
Filetto alla Senape ^{D,G}	22,50
Argentinisches Rinderfilet in würziger Dijon-Senf-sauce	

Pesce - Fischgerichte

(Alle Fischgerichte servieren wir Ihnen mit gemischtem Salat und Rosmarinkartoffeln)

Salmone alla Griglia ^H	16,50
Lachsfilet vom Grill	
Calamari Fritti ^{A,F,H}	11,50
Frittierte Tintenfischringe mit Remoulade ¹	
Sogliola alla Mugnaia ^{D,F,H}	21,50
Seezunge in Butter gebraten	
Luccio-perca ^{D,F,H}	16,50
Zanderfilet mit Krabben, Zwiebeln und Gurken in leichter Sahnesauce	
Loup de Mer alla Mediterranea ^H	17,50
Filet vom Loup de Mer mit Artischocken und grünem Spargel in Kräutersauce	
Scampi alla Griglia ^{J,H}	19,50
Meerwasser Großgarnelen vom Grill mit Remouladensauce ¹	
Scampi al Forno ^{J,H}	19,50
Meerwasser Großgarnelen mit Knoblauch und Weißwein aus dem Ofen	
Filetto di Orata alla Siciliana ^H	17,50
Doradenfilet gebraten mit Oliven ⁸ , Kapern und Kirschtomaten	

Formaggi – Käse

Formaggio Misto-^{D,I} Gemischte Käseplatte mit Honig und Wallnüssen **9,50**

Dolci – Dessert

Crem Caramell^{D,I} **5,00**
Panna Cotta^D **5,00**
Creme Brûlée^{D,A} **6,50**
Zitronensorbet mit Vodka **6,00**
Cassata Siciliana **5,00**
Tartufo Romano **5,00**
Gelato Misto^D **4,00**
Zabaglione^A **5,50**
Tiramisü^{D,A,F}

5,00

Desserweine

Zibibbo Liquoroso Sicilia	5 cl	4,00
Marsala Vino Aromatizzato all' Uovo	5 cl	3,50
Il Santo Liquoroso Toscana	5 cl	5,50

Aperitifs

Prosecco Valdobbiadene	0,1 l	5,00
Prosecco Aperol ¹	0,1 l	6,00
Prosecco Rose	0,1 l	5,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,50
San Bitter ^{1'} alkoholfrei	0,1 l	3,50
Martini rot/weiß/dry	5 cl	4,00
Sherry cream/medium/dry	5 cl	4,00
Campari ^{1'} Soda/Orange	4 cl	5,00
Cynar ^{1,3}	4 cl	3,80

Bier & Biermischgetränke

Radeberger Pils vom Faß	0,3 l	2,50
	0,5 l	3,80
Märkischer Landmann dunkel vom Faß	0,3 l	2,70
	0,5 l	3,90
Schöffelhofer Hefeweizen	Fl. 0,5 l	3,80
Schöffelhofer Kristallweizen	Fl. 0,5 l	3,80
Schöffelhofer alkoholfrei	Fl. 0,5 l	3,80
Clausthaler alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,50
Berliner Weiße rot ¹ /grün ¹	Fl. 0,33 l	2,50

Landweine

<u>Rosso</u>		0,25 l	0,5 l	1,0 l
F`Avola Sicilia Rosso		4,50	9,00	17,00
Montepulciano D`Abruzzo		5,50	11,00	20,00
Nero D´Avola Sicilia		5,50	11,00	20,00
Lambrusco Dolce		4,50	9,00	17,00
Primitivo aus Apulien	Glas 0,2 l	6,50	Fl. 0,75 l	19,50
<u>Bianco</u>				
Trebbiano D´Abruzzo		4,50	9,00	18,00
Pinot Grigio Veneto		5,50	11,00	20,00
Grillo Sicilia		5,50	11,00	20,00
Rosé		4,50	9,00	18,00
Sauvignon aus Veneto	Glas 0,2 l	6,50	Fl. 0,75 l	19,50
Vermentino aus Sardinien	Glas 0,2 l	7,50	Fl. 0,75 l	22,50

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Cola ^{1,2} , Cola light ^{1,2,5,6} , Fanta ^{1,4,7} Sprite ^{4,7} , Spezi ^{1,2,4,7}	2,00	3,80
Faßbrause ¹	2,00	3,80
Apfelschorle	1,90	3,60
Tonic ³ , Bitter Lemon ^{3,7}	2,40	4,80
Diverse Säfte (Orangen-, Apfel-/ Bananen-, Kirschnektar)	2,10	4,00
Malztrunk ¹	Fl. 0,33 l	2,20
San Pellegrino	Fl. 0,25 l	2,20
	Fl. 0,75 l	5,50
Acqua Panna (Stilles Wasser)	Fl. 0,25 l	2,20
	Fl. 0,75 l	5,50

Warme Getränke

Espresso	Tasse	2,00
Espresso decaffeinert	Tasse	2,20
Cappuccino	Tasse	2,60
Cappuccino Amaretto ¹	Tasse	3,60
Kaffee	Tasse	2,00
Latte Macchiato	Glas	2,90
Heiße Schokolade	Glas	2,60
Grog 4 cl	Glas	4,50
Glühwein	Glas	3,90
Tee (div.Sorten)	Glas	1,80

Weinbrand & Cognac & Whiskey

Vecchia Romagna	2 cl	3,00
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	6,50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,50
Jim Beam ¹	2 cl	4,50
Jonny Walker ¹	2 cl	4,50
Ballantines ¹	2 cl	4,50

Grappa & Spirituosen

Grappa Friul d`Oro	2 cl	3,00
Prosecco	2 cl	4,50
Nardini	2 cl	5,50
Nardini Riserva	2 cl	6,50
Chardonnay	2 cl	4,50
Moskovskaya	2 cl	2,80
Malteser	2 cl	2,60
Williams Birne	2 cl	2,60

Liköre & Magenbitter

Amaretto ¹	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,50
Baileys ¹	2 cl	3,00
Limoncello di Sorrento	2 cl	3,00
Ramazzotti	2 cl	3,00
Amaro Averna	2 cl	3,00
Amaro Rucolino	2 cl	3,50
Fernet Branca/Menta ¹	2 cl	3,00

Longdrinks

Whisky Cola ^{1,2}	5,50
Gin Tonic ³	5,50

1 Farbstoff - 2 coffeinhaltig - 3 chininhaltig - 4 Konservierungsstoff - 5 enthält eine Phenylalaninquelle - 6 Süßungsmittel - 7 Antioxidationsmittel -

8 Formfleisch Vorderschinken zusammen gepresst- 9 Plockwurst -10 Säuerungsmittel

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Liebe Gäste,
wir weisen darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke
u.a.folgende Allergene enthalten können:
A=Eier B=Seasamerzeugnisse C=Soja D=Milchprodukte
E=Sellerieerzeugnisse F=Glutenhaltige Getreide G=Senf
H=Fisch I=Erdnüsse J=Krebstiere O=Nüsse WT=Weichtiere
Q=Schwefeldioxid und Sulphit R=Lupinen M=Schwefeldioxid
Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter für nähere Informationen oder Fragen

Rotweine

Piemonte

Dolcetto d'Acqui DOC 21,50
Tenimenti CA' Bianca, Dolcetto

Toscana

Chianti Nipozzano Riserva DOCG 38,50
Frescobaldi, Sangiovese

Chianti Anora Riserva DOCG 25,50
Poggiosecco, Sangiovese

Le Volte IGT 44,50
Ornellaia, Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Lucente IGT, Barrique 49,50
Luce della Vita, Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Santa Cristina IGT 24,50
Antinori, Sangiovese, Merlot

Umbria

Montefalco DOC 36,50
Terre de la Custodia, Sangiovese, Sagrantino, Merlot, Montepulciano

Collezione Colli Martani DOC 24,50
Terre de la Custodia, Sangiovese, Merlot, Sagrantino

Abruzzo

Montepulciano D'Abruzzo DOC 22,50
Terra D'Aligi Tatone, Montepulciano

Puglia

Bisso Riserva DOC, Barrique 29,50
Sammarco, Negro Amaro, Malvasia

Solemnis IGT 27,50
Sammarco, Primitivo

Primitivo di Manduria DOP 19,50
Sammarco, Primitivo

Primitivo Salento IGT 26,50
Capoforte, Primitivo

Campania

Aglianico Beneventano DOC Cantine Ianella, Aglianico	26,50
Piedirosso DOC Cantine Ianella, Piedirosso	26,50

Sardegna

Cannonau Riserva DOC Cantina della Vernaccia, Cannonau	32,50
------------------------------------------------------------------	--------------

Sicilia

La Segreta IGT Planeta, Nero d'Avola, Merlot, Syrah	26,50
Cantaduro IGT Feudo Arancio, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	26,50
Il Passo IGT Vigneti Zabù, Nerello Mascalese, Nero d'Avola	22,50
Saia Grande IGT Feudo Arancio, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	32,50

Weisweine

Friuli

Pinot Grigio IGT Venezia Giulia Jerman, Pinot Grigio	39,50
----------------------------------------------------------------	--------------

Piemonte

Roero Arneis Fiero DOCG Azienda Gomba, Arneis	24,50
---------------------------------------------------------	--------------

Umbria

Plentis Grechetto Colli Martani DOC Terre de la Custodia, Grechetto	34,50
-------------------------------------------------------------------------------	--------------

Marche

Offida Pecorino DOCG

Il Conte Navicchio, Pecorino

21,50

Puglia

Fiano Salento IGT

Capoforte, Fiano

26,50

Greco Salento IGT

Capoforte, Greco

26,50

Sardegna

Vermentino Costamolino DOC

Argiolas, Vermentino

22,50

Sicilia

Regaleali IGT

Tasca d'Almerita, Inzolia, Grecanico, Catarratto

22,50

Dalila IGT

Feudo Arancio, Grillo, Viognier

24,50

Catarratto IGP

Cossentino, Catarratto

18,50