

Gli Antipasti - Vorspeisen

	€
L'INSALATA CAPRESE ^G Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum	8,50
IL CARPACCIO CON RUCOLA, GRANA PADANO E FUNGHI ^G Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano und Champignons (auf Wunsch mit Knoblauch)	10,00
IL VITELLO TONNATO ^{C,D,G} Dünn geschnittener Kalbsbraten in Thunfischsauce mit Kapern ³	10,00
L'INSALATA DI POLIPO ^{B,D} Tentakeln Oktopus Salat mit Olivenöl, Salz, Zitronen und Pfeffer	11,00
L'ANTIPASTO DI VERDURE ^{G,D,C} Gemischter Gemüse Vorspeiseteller (auf Wunsch mit Parmaschinken und Vitello Tonnato)	9,50
LE BRUSCHETTE ^A Zwei geröstete Ciabattascheiben mit Tomatenstückchen	3,00
I FUNGHI TRIFOLATI CON GAMBERI ^B Champignons gebraten in Öl und Knoblauch mit Garnelen	10,00
PIZZA PANE ^A frisches Pizzabrot	2,00

Alle Vorspeisen werden mit Brot ^A serviert

Le Insalate - Die Salate

	€
L'INSALATA DEL DOGE ^G Rucolasalat, Tomaten und Grana Padano	6,50
L'INSALATA MISTA ^D Salatblätter der Saison mit Tomaten, Gurken, Möhren, Zwiebeln	6,00
L'INSALATA POMODORI E PECORINO ^G Tomaten auf Salatblättern, Schafskäse, Oliven ⁶ und Zwiebeln	6,00
L'INSALATA AL MELONE ^{G,K,H} Salatblätter der Saison mit Tomaten, Gurken, Grana Padano, Sonnenblumenkernen und Honigmelone	6,50
L'INSALATA CAPRICCIOSA ^G Salatblätter der Saison, Gurken, Tomaten, Paprika, Putenbrustfiletstreifen und Grana Padano	7,50
L'INSALATA FANTASIA ^G Salatblätter der Saison mit Tomaten, Gurken, Rucola, Brokkoli, Möhren und Büffelmozzarella	8,50
L'INSALATA DELLA CASA ^{C,D,G} Salatblätter der Saison mit Tomaten, Gurken, Käse ¹ , Schinken ^{2,3} , Oliven ⁶ , Thunfisch ² , Zwiebeln, Artischocken ² und Ei	8,50

Alle Salate werden mit Olivenöl, Balsamicoessig und Brot ^A serviert.
Auf Anfrage haben wir für Sie auch unser Hausdressing ^{J,N}

Le Zuppe - Die Suppen

	€
IL MINISTRONE DI VERDURE ^I Gemüsesuppe	4,50
LA VELLUTATA DI POMODORO Tomatensuppe	4,50
LA STRACCIATELLA ALLA ROMANA ^{C-G} Bouillon ⁴ mit Grana Padano und geschlagenem Ei	4,50

Le Paste - Die Nudeln

	€
I CECATELLI AI FILETTINI ^A Kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen und Paprika in einer leichten Tomatencremesauce	11,00
GLI SPAGHETTI AI GAMBERI E ZUCCHINI ^{A,B} Spaghetti mit Garnelen und Zucchini in leichter Tomatensauce	9,50
GLI SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ^{A,B,D,N} Spaghetti mit Oktopus, Muscheln und Krabben in einer leichten Weißwein-Tomatensauce	12,50
LE LINGUINE ALLA RUCOLA E GRANA PADANO ^{A,G} Schmale Bandnudeln in Tomatensauce mit Rucola, Grana Padano, Kirschtomaten und Trüffelöl	8,00
LE PENNE AL SALMONE ^{A,D,G} Kurze Nudeln mit Lachsstücken in Tomaten-Sahnesauce	8,00
LE TAGLIATELLE AI MARI E MONTI ^{A,B,C,G,I} Bandnudeln mit Champignons und Krabben in Bolognese-Sahnesauce	8,00
LE PENNE AL TACCHINO CON FUNGHI ^{A,G} Kurze Nudeln mit Geschnetzeltes von der Pute und Champignon in Tomaten-Sahnesauce	8,50
CECATELLI CON PORRI, GAMBERETTI DI FIUME E UN PIZZICO DI PANNA ^{A,B,G} Kurze Nudeln mit Lauch und Flusskrebsfleisch in einer leichten Sahnesauce	9,50
I TRIANGOLI AGLI SPINACI ^{A,C,G} Dreiecksnudeln gefüllt mit Ricottakäse und Rucola an rosa Sauce mit Spinat	9,50
PASTA FRESCA RIPIENA AL TARTUFO ^{A,C,G} Nudeltaschen gefüllt mit Käse und Trüffel in Tomatencremesauce mit Champignons	9,50
LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE ^{A,C,G,I} Schichtnudeln mit Bolognese-Sauce, Bechamel und Käse ¹ überbacken	8,00

Selbstverständlich erhalten Sie bei uns auch die klassischen Nudelgerichte^A
wie z.B Matriciana, Bolognese ^I, Carbonara ^{C,G}, Napoletana, Arrabbiata, Aglio & Olio .

Le Specialita die Pesce - Die Fischspezialitäten

	€
IL FILETTO DI TILAPIA IN SALSA AL LIMONE ^{D,G} Gebratenes Tilapiafilet in Zitronensauce	14,00
IL FILETTO DI SALMONE ALLO ZAFFERANO E POMODORINI ^{D,G} Gebratenes Lachsfilet in Safransauce mit gewürfelten Tomatenstückchen	17,00
I GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^B Gegrillte Riesengarnelen auf Rucolabeet	28,50

Alle Fischgerichte servieren wir mit gerösteten Kartoffeln und Gemüse

Per i Bambini - Für unsere kleinen Gäste

	€
GLI SPAGHETTI ^A ALLA BOLOGNESE ^I , O NAPOLETANA Spaghetti mit Bolognesesauce oder Tomatensauce	4,50
LE PENNE ALLA MAMMA ^{A,G,I} Kurze Nudeln mit Schinken ^{2,3} in Bolognese-Sahnesauce	4,50
LA PIZZA PINOCCHIO ^{A,G} Kleine Pizza belegt nach Wunsch	4,50
LA MILANESE ALLA DISNEYLAND ^{A,C} Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites	6,50
LE PATATE FRITTE Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Majonnaise	3,00

Allergen-Kennzeichnung

Liebe Gäste in unserer Speisekarte verwenden wir für, gemäß
EU -Verordnung Kennzeichnungspflichtigen, Allergene folgende Buchstabenkennzeichnung

A: enthält Glutenhaltiges Getreide	F: enthält Sojabohnen	J: enthält Senf
B: enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	G: enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	K: enthält Sesamsamen
C: enthält Eier	H: enthält Schalenfrüchte	L: enthält Lupinen
D: enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	I: enthält Sellerie	M: enthält Weichtiere
E: enthält Erdnüsse		N: enthält Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe

Farbstoff 1, Konservierungsstoffe 2, Antioxydationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, geschwärzt 6, koffeinhaltig 9, chininhaltig 10, Süßungsmittel 11

Le Carni - Die Fleischspezialitäten

	€
L'INVOLTINO ALLA SALVIA ^G Gebratene Schweineröllchen gefüllt mit Käse ¹ und Schinken ^{2,3} in Salbeicremesauce	15,00
L'IMPANATA ALLA CACCIATORA ^{A,C,G} Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons und Paprika in Rahmsauce	14,50
IL PETTO DI TACCHINO CON FUNGHI ^G Putenschnitzel mit Champignon in leichter Tomatencremesauce	13,50
LA SCALOPPINA DI VITELLO AL VINO BIANCO ^{A,N} Gebratene Kalbsschnitzel in Weißweinsauce	17,00
IL SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{A,N} Gebratene Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	18,50
LA BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA ^G Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter auf Wunsch mit gebratenen Zwiebeln oder in Balsamicosauce	19,50
LA TAGLIATA DI MANZO SU RUCOLA E GRANA PADANO ^G Gegrillte Rinderfiletschnitten auf Rucola mit Grana Padano und Trüffelöl	28,50
IL FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE ^G Gegrilltes Rinderfilet in grüner Pfeffersauce	28,50
IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ^G Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter	26,50

Alle Fleischgerichte servieren wir mit gerösteten Kartoffeln und Gemüse

Le Pizze - Die Pizzen

Alle Pizzen sind ø30cm und mit Tomaten und Mozzarella belegt

LA PIZZA MARGHERITA ^{A,G} Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella	6,00
LA PIZZA RUSTICA ^{A,G} Pizza mit Salami ^{1,2,3} und Champignons	7,00
LA PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{A,G} Pizza mit Schinken ^{2,3} , Champignons, Salami ^{1,2,3} und Paprika	8,00
LA PIZZA TONNO ^{A,D,G} Pizza mit Zwiebeln und Thunfisch ²	7,00
LA PIZZA DIAVOLA ^{A,C,G} Pizza mit Paprika, Schinken ^{2,3} , Oliven ⁶ , Peperoniwurst ² und gekochtem Ei	8,50
LA PIZZA DEL CONTADINO ^{A,G} Pizza mit frischen Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Champignons, Artischochen	8,50
LA PIZZA DELLO CHEF (scharf) ^{A,G} Pizza mit Zwiebeln, Gorgonzolakäse und Peperoniwurst ²	8,00
LA PIZZA DEL PESCATORE ^{A,B,D,G} Pizza mit Oktopus, Muscheln und Krabben	10,00
LA PIZZA CAPRICCIOSA ^{A,G} Pizza mit Champignons, Schinken ^{2,3} , Artischocken ² und Oliven ⁶	8,00
LA PIZZA DEL DOGE ^{A,G} Pizza mit Rucola und Grana Padano	7,50
LA PIZZA CARPACCIO ^{A,G} Pizza mit geschnittenem Rinderfilet und Grana Padano	10,00
LA PIZZA LOMBARDA ^{A,G} Pizza mit Gorgonzolakäse und Champignons	7,50
LA PIZZA SICILIANA ^{A,D,G} Pizza mit Kapern ³ , Sardellenfilets ³ und Oliven ⁶	7,50
LA PIZZA DELLA CASA ^{A,G} Pizza mit Spinat, Champignons und Parmaschinken	9,50
PIZZA DE MEDICI ^{A,G} Pizza mit Mozzarella, Trüffelöl, Grana Padano und Speck	9,50

EXTRA BEILAGEN

Salami ^{1,2,3}, Champignons, Schinken ^{2,3}, Artischocken ², Brokkoli, Spinat, Thunfisch ^{2,D}, Käse ¹, Mozzarella ^G, Rucola, Kapern ³, Paprika, Zwiebeln, Oliven ⁶, Ananas ², Peperonischoten.

PRO BEILAGE € 1,40

Gorgonzolakäse ^G, Grana Padano ^G, Parmaschinken, Peperoniwurst ², Krabben ^B.

PRO BEILAGE € 2,40

Getränke

Bier

KROMBACHER ^{A,G}	0,3l	2,60	
KROMBACHER ^{A,G}	0,5l	4,60	
KROMBACHER DUNKEL ^{A,G}	0,33l	2,60	
ALSTER ^{A,G}	0,3l	2,60	
KROMBACHER Alkoholfrei ^{A,G}	0,33l	2,60	
PAULANER WEIZEN ^{A,G} (Naturtrüb, Kristallklar, Dunkel, Alkoholfrei)	0,5l	3,60	
MALZBIER ^{1,A,G}	0,33l	2,60	
	0,25l	0,5l	0,75l

Vino della Casa

MONTEPULCIANO DOC ^N ROT - HALBTROCKEN D.O.C (Abruzzo)	5,40	10,40	14,90
FALANGHINA D.O.C. ^N ^N WEISS-TROCKEN (Molise)	5,40	10,40	14,90

Offene Weine

BARBERA D.O.C ^N ROT - TROCKEN (Piemont)	5,40	10,40	14,90
CHIANTI D.O.C.G ^N ROT - TROCKEN (Toscana)	5,40	10,40	14,90
PRIMITIVO ^N ROT-TROCKEN (Apulien)	5,40	10,40	14,90
NERO D'AVOLA ^N ROT - TROCKEN (Sizilien)	5,40	10,40	14,90
PINOT GRIGIO D.O.C ^N D.O.C WEISS - TROCKEN (Veneto)	5,40	10,40	14,90
SAUVIGNON MALVASIA I.G.P. WEISS-HALBTROCKEN (Apulien)	5,40	10,40	14,90
VERMENTINO D.O.C ^N WEISS - TROCKEN (Sardinien)	5,40	10,40	14,90
ROSE' D.O.C ^N TROCKEN	5,40	10,40	14,90
LAMBRUSCO ^N ROT - LIEBLICH (Emilia Romagna)	5,40	10,40	14,90

(Alle Preise inkl. ges. MwSt.)

Alkoholfreie Getränke

COCA-COLA ^{1,9} , FANTA ¹ , SPRITE, MEZZO MIX ^{1,9} , LIGHT ^{1,9,11} , ZERO ^{1,9,11}	0,33l	3,10
SAN'PELLEGRINO	0,25l	2,10
SAN'PELLEGRINO	0,5l	3,80
SAN'PELLEGRINO	1l	5,50
ACQUA PANNA (stilles Wasser)	0,25l	2,10
ACQUA PANNA (stilles Wasser)	0,75l	4,50
SCHWEPPE (Bitter ³ , Tonic ¹⁰ , Ginger ¹)	0,2l	2,20
SÄFTE (Orangensaft, Apfelsaft)	0,2l	2,20
NEKTAR (Banane, Traube, Kirsch)	0,2l	2,00
Rahbaber- oder Maracujaschorle	0,33l	3,10
ORANGINA (Original, Red Orange)	0,2l	2,00

Warme Getränke

ESPRESSO ⁹	2,10
ESPRESSO CORRETTO ^{9,G}	3,20
ESPRESSO MACCHIATO ^{9,G}	2,10
CAPPUCCINO ^{9,G}	2,40
KAFFEE ⁹	2,10
LATTE MACCHIATO ^{9,G}	3,20
TEE	2,00

Sonstige Getränke

PROSECCO ^N	0,1l	4,00
APERITIFS Aperol ¹ , Campari ¹ , Cynav ^{1,10} , Martini Bianco ^N , Martini Rosso ^N	5cl	3,80
APERITIFS Aperol Spritz ^{1,10,N} , Hugo ^N	0,3l	5,00
DIGESTIVS ¹	2cl	2,80
LIKÖRE ^N	2cl	2,50
WHISKY'S	2cl	4,50
WEINBRAND	2cl	4,50
GRAPPA DELLA CASA	2cl	3,50
GRAPPA SPECIALE Moscato, Barrique	2cl	4,50

Weine

Wein	Weingut	Region	Rebsorte	Vol.-%	€
<i>Prosecco</i>					
Prosecco Lunetta D.O.C.	Cavit	Trentino alto Adige	Glera	11% vol	24,50
<i>Schaumwein</i>					
Ca de Bosco Cuvée Prestige D.O.C.G.	Franciacorta	Lombardei	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	12,5% vol	46,50
<i>Weißwein</i>					
Scaia	San Antonio	Venetien	Garganega, Trebbiano, Chardonnay	12,5% vol	19,50
Gavi D.O.C.G.	I Ronchetti	Piemonte	Cortese	12,5% vol	26,50
Lugana	Soraighe	Piemonte	Trebbiano di Lugana	13% vol	26,50
Falanghina D.O.P.	Guardiolo	Kampanien	Falanghina	12% vol	24,50
Critone	Librandi	Kalabrien	Chardonnay, Sauvignon	12,5% vol	23,50
<i>Rotwein</i>					
Senso Unico D.O.C.	Bonfante	Lombardei	Barbera, Cabernet Sauvignon, Freisa	13% vol	24,50
Amarone della Valpolicella D.O.C.	Giacomo Montresor	Veneto	Corvina, Molinara, Rondinella	15% vol	75,50
Indio Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.	Bove	Abruzzo	Montepulciano	14% vol	22,50
Janare Lucchero D.O.C.	La Guardiense	Kampanien	Aglianico	13,5% vol	29,50
Primitivo di Manduria	Conte di Campiano	Apulien	Primitivo	14,5% vol	26,50
Maimone	Cantine della Vernaccia	Sardignen	Cannonau	13,5% vol	28,50
<i>Rosewein</i>					
Five Roses	Leone di Catris	Apulien	Negroamaro, Malvasia	13,5% vol	24,50