

Gli Antipasti - Vorspeisen

- L'Insalata Caprese** ^G
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum 8,50 €
- Il Carpaccio** ^G
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano und Champignons 10,00 €
- Il Vitello Tonnato** ^{C,D,G}
Dünn geschnittener Kalbsbraten in Thunfischsauce mit Kapern³ 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 Gemüsevorspeisenteller (auf Wunsch mit Parmaschinken und Vitello Tonnato) 9,50 €
- Le Bruschette** ^A
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 €



Le Insalate - Salate

- L'Insalata del Doge** ^G
Rucolasalat, Tomaten und Grana Padano 6,50 €
- L'Insalata Mista** ^D
Salat der Saison mit Tomaten, Gurken, Möhren und Zwiebeln 6,00 €
- L'Insalata Pomodori e Pecorino** ^G
Tomaten auf Salatblättern, Schafskäse, Oliven⁶ und Zwiebeln 6,00 €
- L'Insalata al Melone** ^{G, K, H}
Salat der Saison und Honigmelone mit Tomaten, Gurken, Grana Padano und Sonnenblumenkernen 6,50 €
- L'Insalata Capricciosa** ^G
Salat der Saison und Putenbrustfiletstreifen mit Gurken, Tomaten, Paprika, und Grana Padano 7,50 €
- L'Insalata Fantasia** ^G
Salat der Saison und Büffelmozzarella mit Tomaten, Gurken, Rucola, Brokkoli und Möhren 8,50 €
- L'Insalata della Casa** ^{C, D, G}
Salat der Saison und Thunfisch² mit Tomaten, Gurken, Käse¹, Schinken^{2,3}, Oliven⁶, Zwiebeln, Artischocken² 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 - Suppen

- Il Minestrone di Verdure** ^I
Gemüsesuppe 4,50 €
- La Vellutata di Pomodoro** ^D
Tomatensuppe 4,50 €
- La Stracciatella alla Romana** ^{C-G}
Bouillon⁴ mit Grana Padano und geschlagenem Ei 4,50 €

Le Pizze - 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 Del Contadino** ^{A, G}
Pizza mit frischen Tomaten, Mozzarella, Zucchini und Champignons 8,50 €
- La Pizza Tonno** ^{A, G}
Pizza mit Zwiebeln und Thunfisch² 7,00 €
- La Pizza Diavola** ^{A, G}
Pizza mit Paprika, Schinken^{2,3}, Oliven⁶, Peperoniwurst² und Ei 8,50 €
- La Pizza dello Chef** ^{A, G}
Pizza mit Zwiebeln, Gorgonzolakäse und Peperoniwurst² (scharf) 8,00 €
- La Pizza del Pescatore** ^{A, G}
Pizza mit Oktopus, Muscheln und Krabben 10,00 €
- La Pizza Capricciosa** ^{A, G}
Pizza mit Champignons, Schinken^{2,3}, Artischocken² und Oliven⁶ 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, G}
Pizza mit Kapern³, Sardellenfilets³ und Oliven⁶ 7,50 €
- La Pizza della Casa** ^{A, G}
Pizza mit Spinat, Champignons und Parmaschinken 9,50 €
- La 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}, Artischocken², Brokkoli, Spinat, Thunfisch^{2,D}, Käse¹, Mozzarella², Rucola, Kapern³, Paprika, Zwiebeln, Oliven⁶, Ananas², Peperonischoten

pro Beilage 1,40 €

Gorgonzolakäse³, Grana Padano³, Parmaschinken, Peperoniwurst², Krabben³

pro Beilage 2,40 €



Le Carni - Fleischspezialitäten

L'Involtino alla Salvia ^G	
Gebratene Schweineröllchen gefüllt mit Käse ¹ und Schinken ^{2,3} in Salbeicremesauce	15,00 €
L'Impanata alla Milanese ^{A, C, G}	
Paniertes Schweineschnitzel Mailändischer Art	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 ^G	
Gegrillte Rinderfiletschnitten auf Rucola mit Grana Padano und Trüffelöl	28,50 €
Il Filetto di Manzo alla Griglia ^G	
Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter	26,50 €
Il Filetto di Manzo de Medici ^G	
Gegrilltes Rinderfilet mit Garnele	32,50 €

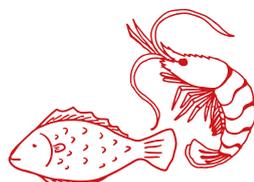
Alle Fleischgerichte servieren wir mit gerösteten Kartoffeln und Gemüse



Le Specialita die Pesce - 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	26,50 €

Alle Fischgerichte servieren wir mit gerösteten Kartoffeln und Gemüse



Le Paste - 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 Tagiatelle ai Mari e Monti ^{A, G}	
Bandnudeln mit Champignons und Krabben in Bolognese-Sahnesauce	8,00 €
Le Penne al Tacchino con Funghi ^{A, G}	
Kurze Nudeln mit Putengeschnetzeltem und Champignon in Tomaten-Sahnesauce	8,50 €
Cecatelli con Porri, Gamberetti di Fiume ^{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, Bolognese¹, Carbonara^{G, G}, Napoletana, Arrabbiata oder Aglio & Olio

I Gelati - Eisspezialitäten

- Il Tartufo al Cioccolato** ^{C, F, G, 1}
Schokotrüffelais auf Saucenspiegel mit Sahne 4,20 €
- La Cassata alla Siciliana** ^{G, 1}
Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten auf Saucenspiegel mit Sahne 4,20 €
- Il Sorbetto al Limone** ^N
Zitronensorbet (Zitroneneis mit Prosecco) 4,20 €
- Il Gelato al Cocco** ^{G, 1}
Kokoseis in einer halben Kokosnuss-Schale 4,20 €

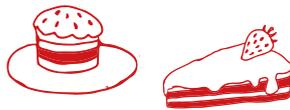


I Formaggi - Käse

- Il Gorgonzola Erborinato** ^{G, H}
Kräutergorgonzolakäse mit Walnüssen und Honig 6,50 €
- Il Parmigiano Reggiano** ^G
Späne vom Parmesankäse 6,50 €
- Il Formaggio Misto** ^G
Gemischte Käseplatte für eine Person 9,50 €

I Dolci - Dessert

- Il Tiramisu** ^{A, C, G, 9}
Hausgemachtes Tiramisu 4,20 €
- Le Crepes con Vaniglia** ^{A, C, G, 1}
Minipfannkuchen mit Schokofüllung an Vanilleeis 4,50 €
- Profiteroles Scuro** ^{A, C, F, G}
Brandteigkugeln mit Schokolade 4,00 €
- Mono Cremoso al Pistacchio** ^{A, C, F, G, H}
Pistazien Creme Törtchen 5,40 €
- Soufflé black & white** ^{A, C, F, G, H Spuren möglich}
Dunkles Schokoladensoufflé mit weißem Kern 4,80 €
- Semifreddo Torroncino** ^{A, C, F Spuren möglich, G, H}
Nougat Parfait 4,20 €



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

Getränke

Bier

KROMBACHER ^{A,G}	0,3l	2,60
KROMBACHER ^{A,G}	0,5l	3,80
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



Vino della Casa

	0,25l	0,5l	0,75l
MONTEPULCIANO DOC ^N rot - halbtrocken D.O.C (Abruzzo)	5,40	10,40	14,90
FALANGHINA D.O.C. ^N weiss - trocken (Kampanien)	5,40	10,40	14,90

Offene Weine

	0,25l	0,5l	0,75l
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 D.O.C ^N rot - trocken (Apulien)	5,40	10,40	14,90
NERO D'AVOLA D.O.C ^N rot - trocken (Sizilien)	5,40	10,40	14,90
PINOT GRIGIO D.O.C ^N weiss - trocken D.O.C (Venetie)	5,40	10,40	14,90
BIANCO DI CUSTOZA D.O.C ^N weiss - trocken (Venetie)	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 rose - trocken (Venetie)	5,40	10,40	14,90
LAMBRUSCO ^N rot - lieblich (Emilia Romagna)	5,40	10,40	14,90



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, Kirsch)	0,2l	2,00
SCHORLE VIO (Rahbaber, Johannisbeere, Maracuja oder Apfel)	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



(Alle Preise inkl. ges. MwSt.)