

Gli Antipasti - Vorspeisen

L'Insalata Caprese ^G	8,50 €
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum	
Il Carpaccio ^G	10,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano und Champignons	
Il Vitello Tonnato ^{C,D,G}	10,00 €
Dünn geschnittener Kalbsbraten in Thunfischsauce mit Kapern ³	
L'Insalata di Polipo ^{B,D}	11,00 €
Tentakeln Oktopus Salat mit Olivenöl, Salz, Zitronen und Pfeffer	
L'Antipasto di Verdure ^{G,D,C}	11,00 €
Gemischter Gemüsevorspeisenteller (auf Wunsch mit Parmaschinken und Vitello Tonnato)	
Le Bruschette ^A	3,00 €
Geröstete Ciabattascheiben mit Tomatenstückchen	
I Funghi Trifolati con Gamberi ^B	12,00 €
Champignons gebraten in Öl und Knoblauch mit Garnelen	
Pizza Pane ^A	2,00 €
Frisches Pizzabrot	



Le Insalate - Salate

L'Insalata del Doge ^G	6,50 €
Rucolasalat, Tomaten und Grana Padano	
L'Insalata Mista ^D	6,00 €
Salat der Saison mit Tomaten, Gurken, Möhren und Zwiebeln	
L'Insalata Pomodori e Pecorino ^G	6,00 €
Tomaten auf Salatblättern, Schafskäse, Oliven ⁶ und Zwiebeln	
L'Insalata al Melone ^{G,K,H}	6,50 €
Salat der Saison und Honigmelone mit Tomaten, Gurken, Grana Padano und Sonnenblumenkernen	
L'Insalata Capricciosa ^G	7,50 €
Salat der Saison und Putenbrustfiletstreifen mit Gurken, Tomaten, Paprika, und Grana Padano	
L'Insalata Fantasia ^G	8,50 €
Salat der Saison und Büffelmozzarella mit Tomaten, Gurken, Rucola, Brokkoli und Möhren	
L'Insalata della Casa ^{C,D,G}	8,50 €
Salat der Saison und Thunfisch ² mit Tomaten, Gurken, Käse ¹ , Schinken ^{2,3} , Oliven ⁶ , Zwiebeln, Artischocken ² und Ei	

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	4,50 €
Gemüsesuppe	
La Vellutata di Pomodoro ^D	4,50 €
Tomatensuppe	
La Stracciatella alla Romana ^{C-G}	4,50 €
Bouillon ⁴ mit Grana Padano und geschlagenem Ei	

Le Pizze - Pizzen

Alle Pizzen sind ø30cm und mit Tomaten und Mozzarella belegt

La Pizza Margherita ^{A,G}	6,00 €
Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella	
La Pizza Rustica ^{A,G}	7,50 €
Pizza mit Salami ^{1,2,3} und Champignons	
La Pizza Quattro Stagioni ^{A,G}	8,50 €
Pizza mit Schinken ^{2,3} , Champignons, Salami ^{1,2,3} und Paprika	
La Pizza Del Contadino ^{A,G}	8,50 €
Pizza mit frischen Tomaten, Mozzarella, Zucchini und Champignons	
La Pizza Tonno ^{A,G}	7,50 €
Pizza mit Zwiebeln und Thunfisch ²	
La Pizza Diavola ^{A,G}	9,00 €
Pizza mit Paprika, Schinken ^{2,3} , Oliven ⁶ , Peperoniwurst ² und Ei	
La Pizza dello Chef ^{A,G}	9,00 €
Pizza mit Zwiebeln, Gorgonzolakäse und Peperoniwurst ² (scharf)	
La Pizza del Pescatore ^{A,G}	10,00 €
Pizza mit Oktopus, Muscheln und Krabben	
La Pizza Capricciosa ^{A,G}	8,50 €
Pizza mit Champignons, Schinken ^{2,3} , Artischocken ² und Oliven ⁶	
La Pizza del Doge ^{A,G}	7,50 €
Pizza mit Rucola und Grana Padano	
La Pizza Carpaccio ^{A,G}	10,00 €
Pizza mit geschnittenem Rinderfilet und Grana Padano	
La Pizza Lombarda ^{A,G}	8,00 €
Pizza mit Gorgonzolakäse und Champignons	
La Pizza Siciliana ^{A,G}	8,00 €
Pizza mit Kapern ³ , Sardellenfilets ³ und Oliven ⁶	
La Pizza della Casa ^{A,G}	9,50 €
Pizza mit Spinat, Champignons und Parmaschinken	
La Pizza de Medici ^{A,G}	9,50 €
Pizza mit Mozzarella, Trüffelöl, Grana Padano und Speck	

Extra Beilagen:

Salami^{1-2,3}, Champignons, Schinken^{2,3}, Artischocken², Brokkoli, Spinat, Thunfisch^{2,D}, Käse¹, Mozzarella², Rucola, Kapern³, Paprika, Zwiebeln, Oliven⁶, Peperonischnoten

pro Beilage 1,50 €

Gorgonzolakäse³, Grana Padano³, Parmaschinken, Peperoniwurst², Krabben³

pro Beilage 2,50 €



Le Carni - Fleischspezialitäten

L'Involtino alla Salvia ^G	16,00 €
Gebratene Schweineröllchen gefüllt mit Käse ¹ und Schinken ^{2,3} in Salbeicremesauce	
L'Impanata alla Milanese ^{A, C, G}	14,50 €
Paniertes Schweineschnitzel Mailändischer Art	
Il Petto di Tacchino con Funghi ^G	14,50 €
Putenschnitzel mit Champignon in leichter Tomatencremesauce	
La Scaloppina di Vitello al Vino bianco ^{A, N}	18,00 €
Gebratene Kalbsschnitzel in Weißweinsauce	
Il Saltimbocca alla Romana ^{A, N}	19,00 €
Gebratene Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	
La Bistecca di Manzo alla Griglia ^G	19,50 €
Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter auf Wunsch mit gebratenen Zwiebeln oder in Balsamicosauce	
La Taglitata di Manzo ^G	30,50 €
Gegrillte Rinderfiletschnitten auf Rucola mit Grana Padano und Trüffelöl	
Il Filetto di Manzo alla Griglia ^G	28,50 €
Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter	
Il Filetto di Manzo de Medici ^G	33,50 €
Gegrilltes Rinderfilet mit Garnele	

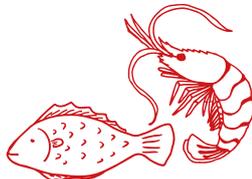
Alle Fleischgerichte servieren wir mit gerösteten Kartoffeln und Gemüse



Le Specialita die Pesce - Fischspezialitäten

Il Filetto di Tilapia in Salsa al Limone ^{D, G}	15,50 €
Gebratenes Tilapiafilet in Zitronensauce	
Il Filetto di Salmone allo Zafferano ^{D, G}	17,00 €
Gebratenes Lachsfilet in Safransauce mit gewürfelten Tomatenstückchen	
I Gamberoni alla Griglia ^B	28,50 €
Gegrillte Riesengarnelen auf Rucolabeet	

Alle Fischgerichte servieren wir mit gerösteten Kartoffeln und Gemüse



Le Paste - Nudeln

I Cecatelli ai Filettini ^A	11,00 €
Kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen und Paprika in einer leichten Tomatencremesauce	
Gli Spaghetti ai Gamberi e Zucchini ^{A, B}	10,50 €
Spaghetti mit Garnelen und Zucchini in leichter Tomatensauce	
Gli Spaghetti allo Scoglio ^{A, B, D, N}	12,50 €
Spaghetti mit Oktopus, Muscheln und Krabben in einer leichten Weißwein-Tomatensauce	
Le Linguine alla Rucola e Grana Padano ^{A, G}	8,00 €
Schmale Bandnudeln in Tomatensauce mit Rucola, Grana Padano, Kirschtomaten und Trüffelöl	
Le Penne al Salmone ^{A, D, G}	8,00 €
Kurze Nudeln mit Lachsstücken in Tomaten-Sahnesauce	
Le Tagiatelle ai Mari e Monti ^{A, G}	8,00 €
Bandnudeln mit Champignons und Krabben in Bolognese-Sahnesauce	
Le Penne al Tacchino con Funghi ^{A, G}	8,50 €
Kurze Nudeln mit Putengeschnetzeltem und Champignon in Tomaten-Sahnesauce	
Cecatelli con Gamberetti di Fiume ^{A, B, G}	10,50 €
Kurze Nudeln mit Lauch und Flusskrebsfleisch in einer leichten Sahnesauce	
I Triangoli agli Spinaci ^{A, C, G}	9,50 €
Dreiecksnudeln gefüllt mit Ricottakäse und Rucola an rosa Sauce mit Spinat	
Pasta Fresca Ripiena al Tartufo ^{A, C, G}	9,50 €
Nudeltaschen gefüllt mit Käse und Trüffel in Tomatencremesauce mit Champignons	
La Lasagna alla Bolognese ^{A, C, G, I}	8,00 €
Schichtnudeln mit Bolognese-Sauce, Bechamel und Käse ¹ überbacken	



Selbstverständlich erhalten Sie bei uns auch die klassischen Nudelgerichte^A wie z.B. Matriciana, Bolognese¹, Carbonara^{C, G}, Napoletana, Arrabbiata oder Aglio & Olio

I Gelati - Eisspezialitäten

- Il Tartufo al Cioccolato** ^{C, E, F, G, 1} 4,20 €
Schokotrüffelreis auf Saucenspiegel mit Sahne
- La Cassata alla Siciliana** ^{G, 1} 4,20 €
Sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten auf Saucenspiegel mit Sahne
- Il Gelato al Limone** ^N 4,20 €
Zitronenis in einer Zitronenschale
- Il Gelato al Cocco** ^{G, 1} 4,20 €
Kokoseis in einer halben Kokosnuss-Schale

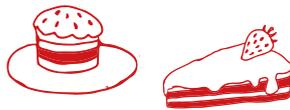


I Formaggi - Käse

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

I Dolci - Dessert

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



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 |

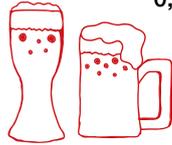
Zusatzstoffe

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



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	4,00
SAN'PELLEGRINO	1l	6,00
ACQUA PANNA (stilles Wasser)	0,25l	2,10
ACQUA PANNA (stilles Wasser)	0,75l	5,00
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



Offene Weine

	0,25l	0,5l
MONTEPULCIANO DOC ^N rot - halbtrocken D.O.C (Abruzzo)	5,40	10,40
BARBERA D.O.C ^N rot - trocken (Piemont)	5,40	10,40
CHIANTI D.O.C.G ^N rot - trocken (Toscana)	5,40	10,40
PRIMITIVO D.O.C ^N rot - trocken (Apulien)	5,40	10,40
NERO D'AVOLA D.O.C ^N rot - trocken (Sizilien)	5,40	10,40
FALANGHINA D.O.C. ^N weiss - trocken (Kampanien)	5,40	10,40
PINOT GRIGIO D.O.C ^N weiss - trocken D.O.C (Venetie)	5,40	10,40
VERMENTINO D.O.C ^N weiss - trocken (Sardinien)	5,40	10,40
ROSE' D.O.C ^N rose - trocken (Venetie)	5,40	10,40
LAMBRUSCO ^N rot - lieblich (Emilia Romagna)	5,40	10,40



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	5,50
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.)

Weine

Wein	Weingut	Region	Rebsort	Vol%	€
Prosecco	Montagner	Venetien	Chardonnay	11,0%	17,50
Strohgelber Wein, weinige/leichte Blume und sehr fruchtig, erinnert an Glyzinien und Akazien; angenehmer und zarter Geschmack, harmonisch mit seinem moderaten Alkoholgehalt.					
Schaumwein rose'	Borgo Molino	Venetien	Chardonnay-Pinot nero	11,0%	22,50
Der Borgo Molino Rosé "Motivo" Spumante Extra Dry ist ein Schaumwein von erlesener Eleganz mit leuchtend hellrosa Farbe, fein und lang anhaltend perlend. Sein Duft ist angenehm fruchtig mit Duft nach Erdbeeren, Himbeeren, Rosen und einem Hauch von Muskat. Sein Geschmack ist frisch, knackig, würzig, einladend und angenehm leicht im Aroma.					

Weisswein

Wein	Weingut	Region	Rebsort	Vol%	€
Pinot Grigio	Attems	Venetien	Pinot	13,0%	22,50
Der Attems Pinot Grigio zeigt sich mit einer ziemlich vollen strohgelben Farbe. Gute Dufferkennung von reifen Früchten, wie Banane und Pfirsich, die sich angenehm mit einem Wohlgeruch von gemischten Blumen ausgleicht. Im Mund ist der Angriff des Attems Pinot Grigio überzeugend, weich, verbreitet sich regelmäßig mit einer ausgeglichen sauren Spur und langhaltigem Geschmack, wo im Nachgeschmack gut spürbare Fruchtaromen erscheinen.					
Scaia	San Antonio	Venetien	Garganega, Trebbiano, Chardonnay	13,0%	19,50
Der Scaia Bianca aus dem Veneto ist ein Cuveé aus Garganega, Trebbiano, Chardonnay Trauben. Er ist von hell gelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist reich an Blumen, weißen Früchten mit einer besonderen Note von Birnen Geschmack ist der Scaia Bianca fruchtig, frisch, dennoch anhaltend. Er eignet sich sehr gut als Aperitif, zu Antipasti Fischgerichten.					
Lugana	Camaiol	Lombardei	Trebbiano di Lugana	13,0%	26,50
Der Cà Maiol "Prestige" Lugana kommt mit zartem Zitronengelb und strohgelben Reflexen ins Glas. Im Inneren entfalten sich pure Mineralität und das einzigartige Terroir der Lugana DOP. Die Nase des Prestige Lugana duftet nach Granny Smith Äpfeln, wildem Thymian und Mirabellen. Feinste Zitrusnoten von Limetten- und Zitronenzesten runden das Bukett ab. Ein großer Lugana, der perfekt zu Meeresfrüchten oder Schellfisch passt.					
Falanghina	Nativ	Kampanien	Falanghina	13,0%	24,50
Der Nativ Falanghina N.99 Beneventano DOC kommt in einem kristallklaren, hellgelben Farbton ins Glas und versprüht unmittelbar filigrane, rebsortentypische Aromen. Den Gaumen trifft der Nativ Falanghina N.99 Beneventano DOC dann ausdrückstark, ohne beschwerend zu sein. Leichte, fruchtig-zarte Nuancen von Limette und Passionsfrucht klingen an und werden kokett von einem Hauch Minze umschmeichelt. Ein Spitzen-Weißwein!					
Dianthä	Pellegrino	Sicilien	Malvasia-Grecanico	12,0%	21,50
Leichtes Sommercuvée aus Grecanico und Malvasia Bianca. Hell Strohgelb präsentiert sich der Wein im Glas. Sein Duft ist elegant und fruchtig, erinnert an Zitrusfrüchte, Pfirsich und Glyzine. Mit ganz leichter Perlage mundet der Wein ungemein frisch und spritzig abgerundet durch die leichte Restsüße der Malvasia Trauben. Als Aperitif auf der Sommerterrasse zu genießen oder als Begleiter zu feinen und leichten Fischgerichten.					

Weine

Rotwein

Wein	Weingut	Region	Rebsort	Vol%	€
Chianti	Frescobaldi	Toscana	Sangiovese-Merlot	13,0%	23,50
<p>Der Frescobaldi Tenuta Castiglioni Chianti DOCG strahlt schön in einem deutlichen Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Die Kirsche ist die dominante Frucht im Bukett dieses herrlichen Weines. Hinzu gesellen sich Düfte von Pflaumen und aromatischen Kräutern wie Salbei. Der Gaumen des Frescobaldi Tenuta Castiglioni Chianti DOCG weist eine ausgewogene Struktur mit einem spürbar- en aber gut integrierten Tannin, angenehmer Fruchtsäure und genau der richtigen Länge auf.</p>					
Montepulciano	Bove	Abruzzo	Montepulciano	14,0%	25,50
<p>Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. Sehr intensive Aromen von Pflaume, Amarenakirsche und Lakritz. Warme Gewürznoten von Kaffee und Schokolade verbinden sich mit einer eleganten balsamischen Note. Im Mund voll und kräftig, einnehmendes und elegantes Finale.</p>					
Primitivo di Manduria	Conte Campione	Apulien	Primitivo	14,5%	26,50
<p>Primitivo di Manduria DOC Conte di Campiano ist ein Star der apulischen Weine, der unter dem Namen Sessantuno van Conte di Campiano auf den Markt gekommen ist. Dies ist ein kräftiger Wein mit konzentrierter Frucht und Tanninen. Ein Wein, der mit vielen Aromen versehen ist, mit einem milden, würzigen Saft ohne eine Spur von Bitterkeit. Die Farbe ist tief rubinrot mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, Zimt und Vanille. Ein milder und harmonischer Wein mit einem intensiven Finale. Kulinarisch geeignet für: Wild, rotes Fleisch, Blauschimmel und gereiftem Käse.</p>					
Nero D'avola	Pellegrino	Sicilien	Nero D'avola	14,0%	23,50
<p>Mit seiner tiefroten Farbe ist der sortenreine Nero d'Avola von Carlo Pellegrino für alle Rotwein- liebhaber schon ein optischer Genuss. Die intensive, würzige, fast erdige Aromatik nach roten Beeren, schwarzen Kirschen und Kräutern lässt auch den Gaumen auf seine Kosten kommen. Genießen Sie diesen vollmundigen Rotwein am besten zu gebratenem Fleisch, Wild oder auch Käse. Ein idealer Begleiter für die Grillparty. Auf 160m Meereshöhe um Agro di Salemi und Mazara del Vallo in der Provinz Trapani angebaut und 4 Monate im Edeltank gereift.</p>					
Cannonau	Maimone	Sardignen	Cannonau	13,5%	28,50
<p>Der Maimone Rotwein hat eine sehr intensive Farbe, dunkles rubinrot mit granatroten Reflexen. Dieser exklusive italienische Rotwein lässt Noten von roten und schwarzen Beeren mit einem würzigen Ton im Abgang erkennen. Am Gaumen hat dieser Rotwein ein Charakter, er hat Körper und zeigt sich gleichzeitig kräftig und vollmundig. Die Tanninstrukturen des Cannonau D.O.C. sind angenehm von einer gehaltvollen und samtigen Frucht umhüllt, so dass der Nachgeschmack noch länger anhält. Dieser Rotwein passt hervorragend zu rotem Fleisch, Feder- oder Haarwild oder den typischen Lamm- und Spanferkelbraten sowie ein perfekter Begleiter zu Schnittkäse, insbesondere zu Parmesan und Schafskäse.</p>					

Rosewein

Wein	Weingut	Region	Rebsort	Vol%	€
Five Roses	Leone di Catris	Apulien	Negroamaro-Malvasia	13,5%	24,50
<p>Der Leone de Castris "Five Roses" leuchtet hellrosa mit Erdbeerfarben im Glas. Die Nase duftet ebenfalls nach Erdbeeren und Kirschen. Am Gaumensäftig mit vielerlei Beerenaromen, Himbeeren treten ebenfalls hervor. Die mineralische wunderbar eingebundene Fruchtsäure wirkt animierend und passt herrlich zur sommerlichen Italienischen Küche.</p>					