

KÄSE ~ FORMAGGI

2. **Hirtenkäse**
frittiert, mit Krautsalat und Zaziki ^{c, g} 9,00
3. **Mozzarella**
mit frischen Tomaten und Zwiebeln gebacken ^g 9,50
4. **Ziegenkäse**
karamellisiert, mit Orangen-Thymian, auf Salat, Baguette ^{a, g} 11,00
6. **Mozzarella**
auf Tomate ^g 11,00
8. **Hirtenkäse al Forno**
Hirtenkäse mit Zwiebeln und Tomaten, in Folie gebacken ^g 12,50



SUPPEN ~ ZUPPE

11. **Knoblauchsuppe**
mit frischem Lachs ^{7, g} 8,50
12. **Broccolicreme-Suppe**
mit gerösteten Mandeln ^g 9,00
14. **Tomatencreme-Suppe** ⁱ 8,00
15. **Brodo di Pollo**
Hühnersuppe nach Art des Hauses ⁴ 8,00

VORSPEISEN ~ ANTIPASTI

19. **Pizzabrot** 4,50
20. **Burro di Aglio**
hausgemachtes Brot mit Kräuterbutter^{a, g, i} 7,50
21. **Gebratene Paprika**
Joghurt-Tomaten-Sauce^g 8,50
24. **Tonato Carpaccio**
Rinder Carpaccio, auf Salat, Baguette mit Parmesan
und Thunfischcreme^g. 17,00
26. **Prosciutto e Melone**
Parmaschinken mit Melone^a 16,00
28. **Lachs Carpaccio**
gratinierter Lachs auf Rucolabett, mit Kirschtomaten⁷. 16,50
30. **Carpaccio**
hauchdünnes Rinderfilet (roh), hausgemachtes Brot und Parmesan^{a, g}. 17,00
31. **Gemischte Vorspeisenplatte (für 2 Personen)**
Überraschungsplatte^g 26,00
32. **Gemischte Vorspeisenplatte (für 1 Person)**^g. 17,00
34. **Bruschetta**
frische Tomatenstücke^{a, c, g} 7,50
35. **Bruschetta**
mit Frischkäse und Spinat^{a, c, g} 8,00



BEILAGEN

40. **Backkartoffeln**
mit frischen Rosmarin und Knoblauch⁴ 5,50
41. **Pommes frites**⁴ 4,50
42. **Bratkartoffeln**⁴ 5,50
45. **Zaziki**^g 6,00
46. **Geschmorte Champignons**^{4, g} 8,00
47. **Folienkartoffel**^g 7,00

NUDELN AUS DEM BACKOFEN ~ PASTA GRATINATA

51. **Tortellini ai Tonno**
Tortellini mit Thunfisch, Knoblauch und
Sahnesauce überbacken^{4, a, c, g} 15,50
52. **Rigatoni alla Toscana**
Rigatoni mit Zucchini und Mozzarellakäse
in Tomatensahnesauce^{4, a, c, g, i} 15,00
53. **Tagliatelle alla Casalinga**
Bandnudeln mit Spinat, Tomaten und Knoblauch
in Tomaten-Sahnesauce^{4, a, c, g, i} 15,00
54. **Rigatoni ai Quattro Formaggi**
Rigatoni mit 4 verschiedenen Käsesorten^{4, a, c, g} 16,00
55. **Lasagne al Forno**
mit Bolognese, Vorderschinken und gekochtem Ei^{4, a, c, g, i} 15,00
56. **Cannelloni Ripieni**
Gefüllte Teigrolle mit Hackfleisch^{4, a, c, g, i} 15,00
57. **Timballo di Maccheroni**
Pilze, Vorderschinken in Tomaten-Sahnesauce^{4, a, c, g, i} 15,50
58. **Tortellini**
überbacken mit Vorderschinken in Sahnesauce^{4, a, c, g} 15,50
60. **Tagliatelle alla Pane Vino**^{4, a, c, g, i} 17,00
61. **Lachs-Lasagna**
Schichtnudeln mit Lachs, Spinat und Erbsen, überbacken^{4, 7, a, c, g, i} . . . 17,50

NUDELGERICHTE ~ FARINACEI

65. **Ravioli Ricotta ai Spinaci, gefüllt mit Spinat**
Ravioli mit Ricotta, Parmesan in Sahnesauce ^{7, a, c, g, i} 15,50
67. **Spaghetti ai Olio mit Oliven**
Spaghetti mit Knoblauch, Peperoni in Olivenöl ^{a, c, g} 14,00
68. **Spaghetti alla Napoletana**
Spaghetti mit Tomatensauce ^{a, c, i} 13,00
69. **Spaghetti alla Bolognese**
Spaghetti mit Fleischsauce ^{a, c, i} 13,00
70. **Spaghetti alla Carbonara**
Spaghetti mit Ei, Sahne und Vorderschinken ^{a, c, g} 15,00
71. **Spaghetti Pizzaiola**
mit Kapern, Oliven, Peperoni, frischen Tomaten,
in leicht pikanter Sauce ^{a, c, i} 15,00
72. **Spaghetti ai Frutti di Mare**
Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce ^{7, a, c, i} 17,00
73. **Spaghetti al Gambas „Scampis“**
Spaghetti mit Scampis in Sahnesauce ^{7, a, c, i} 19,50
75. **Tortellini con Panna e Prosciutto**
mit Hackfleisch gefüllte Nudeln, mit Vorderschinken
in Sahnesauce ^{a, c, g, i} 15,00
76. **Tagliatelle**
Bandnudeln mit gegrillten Schweinefiletstreifen,
Kirschtomaten in Salbei-Zitronen-Buttersauce ^{a, c, g, i} 17,00
78. **Tagliatelle Ciociara**
Bandnudeln mit Pilzen, Erbsen, Vorderschinken in Sahnesauce ^{a, c, g, i} . 15,50
79. **Tagliatelle al Salmone**
Bandnudeln mit Lachs, frischen Tomaten in Weißweinsauce ^{7, a, c, g, i} . . 17,50
80. **Tagliatelle al Gamberetti e Zucchini**
Bandnudeln mit Shrimps, Zucchini und Tomaten
in Tomaten-Sahnesauce ^{7, a, c, g, i} 17,50
81. **Penne Palermetana**
Penne mit Zwiebeln, Auberginen und Kirschtomaten
in einer feinen Tomatensauce mit Feta ^{a, c, g, i} 14,50
82. **Rigatoni al Gorgonzola**
Makkaroni mit Gorgonzola-Tomaten-Sahnesauce ^{a, c, g, i} 14,50

NUDELGERICHTE ~ FARINACEI

- 83. Penne al Arrabbiata**
feine Makkaroni mit Peperoni, scharf-würziger Tomatensauce ^{a, c, i} . . . 14,00
- 84. Pasta Mista (für 2 Personen)**
vier verschiedene Nudelsorten mit versch. Saucen ^{a, c, g, i} 32,50
- 85. Con Polpettine al Sugo**
Penne mit Hackbällchen in leicht scharfer Tomatensauce
mit Kirschtomaten ^{a, c, i} 17,00
- 86. Penne a la Amatriciana**
Penne mit Zwiebeln und Speck in einer
leicht scharfen Tomatensauce ^{a, c, i} 15,00



HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN ~ POLLO

- 91. Pollo alla Griglia**
Hähnchenfilet gegrillt mit Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln ^{4, g} 20,00
- 92. Pollo ai Funghi**
Hähnchenbrustfilet mit frischen Pilzen in Weißwein-Sahnesauce,
dazu Pommes ^{4, c, g, i} 20,00
- 93. Petto di Pollo al Forno**
Hähnchenbrust, Käse gebacken, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, in
einer pikanten Sauce, dazu Pommes ^{4, c, g, i} 21,50
- 94. Tagliatta ai Pollo**
Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzen und Paprika
in Curcuma-Sahnesauce, dazu Pommes ^{4, c, g, i} 20,50



VEGETARISCHE GERICHTE AUS DEM BACKOFEN ~ VERDURA AL FORNO

- 101. Verschiedene Gemüse**
in Tomaten-Knoblauchsauce mit Käse überbacken ^{4, c, g, i} 15,50
- 102. Zucchini und Auberginen**
in Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken ^{4, c, g, i} 15,50
- 104. Paprika e Melanzane al Forno**
frische Paprika, Auberginen, Tomaten, Mozzarellakäse,
Tomaten-Sahnesauce ^{4, c, g, i} 17,00

ITALIENISCHE UND INTERNATIONALE FLEISCHGERICHTE

- 110. Scaloppine ai Pepeverde**
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce dazu Gemüse-Tarte,
Kroketten ^{4, c, g, i} 22,50
- 111. Jägerschnitzel vom Schwein**
mit Pommes ^{4, a, c, g, i} 19,50
- 112. Balkanschnitzel vom Schwein**
mit Pommes ^{4, a, c, g, i} 19,50
- 113. Schnitzel Wiener Art vom Schwein**
mit Pommes ^{4, a, c, g, i} 18,50
- 115. Cordon Bleu**
Schweinefilet gefüllt mit Käse und Vorderschinken, dazu
Gemüse-Tarte und Pommes ^{4, a, c, g, i} 22,50
- 116. Scaloppine ai Limone**
Schweinemedallions, Zitronensauce, dazu Gemüse-Tarte
und Kroketten ^{4, c, g, i} 22,50
- 117. Scaloppine ai Funghi**
Schweinemedallions, Champignon-Rahmsauce,
dazu Gemüse-Tarte und Pommes ^{4, c, g, i} 22,50
- 118. Scaloppine ai Marsala**
Schweinemedallions, MarsalasaUCE, dazu Gemüse-Tarte
und Pommes ^{4, c, g, i} 23,00
- 119. Scaloppine Gorgonzola**
Schweinemedallions in Gorgonzolasauce, dazu Gemüse-Tarte
und Kroketten ^{4, c, g, i} 23,00
- 120. Scaloppine alla Mozzarella**
Schweinemedallions mit Mozzarellakäse, in Tomatencremesauce,
dazu Gemüse-Tarte, Rosmarinkartoffeln und ein gemischter Salat ^{4, c, g, i} 23,50
- 121. Saltimbocca alla Romana**
Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce,
dazu Gemüse-Tarte und Rosmarinkartoffeln ^{4, c, g, i} 23,50

FLEISCHGERICHTE

123. Filetto de la Casa (250gr)

gegrilltes Rinderfilet mit Speck und Ziegenkäse karamellisiert,
dazu Gemüse-Tarte und Folienkartoffel ^{4, c, g, i} 37,50

124. Filetto al Pepe Verde

saftiges Rinderfilet (250gr) mit grüner Pfeffersauce,
dazu Gemüse-Tarte und Spaghetti ^{4, a, c, g, i} 38,00

125. Filetto alla Pane Vino

saftiges Rinderfilet (250gr) mit Parmaschinken und Rotweinsauce,
dazu Gemüse-Tarte und Rosmarinkartoffeln ^{4, c, g, i} 38,00

126. Filetto al Gorgonzola

saftiges Rinderfilet (250gr) mit Gorgonzola,
dazu Gemüse-Tarte und Spaghetti ^{4, a, c, g, i} 38,00

127. Filetto alla Griglia (250gr)

Rinderfilet mit Kräuterbutter, dazu Gemüse-Tarte
und Folienkartoffel ^{4, c, g, i} 37,50

128. Hacksteak

gegrilltes Hacksteak mit frischen Tomaten,
karamellisiertem Hirtenkäse, dazu Gemüse-Tarte
und Pommes ^{4, c, g, i} 27,50

LAMMGERICHTE VOM GRILL ~ CARNE

135. Filetto d'Agnello

Lammfilet mit Champignons, Gorgonzolasauce und Knoblauch,
dazu Gemüse-Tarte, hausgemachtes Kräuterbaguette
und Reis mit Kräutern ^{4, a, c, g, i} 34,00

136. Lammfilet

Kross gegrillt, dazu Gemüse-Tarte,
hausgemachtes Kräuterbaguette und Reis mit Kräutern ^{4, a, c, g} 32,00

137 Agnello

Lammfilet, rosa gegrillt in feiner Madeirasauce,
dazu Gemüse-Tarte und Reis mit Kräutern ^{4, c, g, i} 35,00

138. Lammcarée

mit Gemüse-Tarte, Reis und Braten-Jus ^{4, a, c, g} 35,00

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL ~ CARNE

139. Spiedino Misto

Spieß vom Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenfilet,
Paprika und Zaziki, dazu Gemüse-Tarte,
hausgemachtes Kräuterbaguette und Pommes ^{4, a, c, g} 28,00

140. Grigliato Misto di Carne

verschiedene gegrillte Fleischsorten (1 Rumpsteak, Lammkotelett,
Schweinefilet, Hähnchenbrust), dazu Gemüse-Tarte,
hausgemachtes Kräuterbaguette und Pommes ^{4, a, c, g} 28,50

141. Bismarck-Steak (250gr)

Rumpsteak, Spiegeleier, dazu Gemüse-Tarte,
hausgemachtes Kräuterbaguette und Folienkartoffel ^{4, a, c, g} 35,50

144. Rumpsteak (250gr)

gegrillt mit Röstzwiebeln und Speckscheibe,
dazu Gemüse-Tarte, hausgemachtes Kräuterbaguette
und Folienkartoffel ^{4, a, c, g, i} 35,50

145. Piatto alla Romana (für 2 Personen)

2 Schweinesteaks, 2 Beefsteaks, 2 Hähnchenbrustfilets,
2 Lammkoteletts, geschmorte Champignons und Zaziki,
dazu hausgemachtes Kräuterbaguette und Pommes ^{g, i} 54,00



FRISCHE SALATE ~ INSALATA

150. Insalata Mista

gemischter Salat, mit hausgemachtem Dressing und Brot ^{a, g} 9,50

153. Insalata Salmone

gebratene Lachsscheiben mariniert, mit Rucola und Parmesan,
auf gemischtem Salat, mit hausgemachtem Dressing und Brot ^{7, a, c, g} . . 16,50

154. Insalata Italia

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Vorderschinken, Oliven,
Käse, Eier, mit hausgemachtem Dressing und Brot ^{7, a, c, g} 16,00

156. Insalata Contadina

Bauernsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, grüner Salat,
Zwiebeln, Hirtenkäse, mit hausgemachtem Dressing und Brot ^{a, g} . . . 16,00

157. Insalata di Tonno

Gemischter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und
Thunfisch, mit hausgemachtem Dressing und Brot ^{7, a, g} 15,50

158. Insalata Starccietti alla Romana

Rinderfiletstreifen mit Rucola mariniert auf gemischtem Salat
und Parmesan, mit hausgemachtem Dressing und Brot ^{7, a, g} 17,00

160. Insalata San Marino

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Hähnchenbruststreifen und
Sonnenblumenkerne, mit hausgemachtem Dressing und Brot ^{a, g} 15,00



KINDERTELLER ~ PIATTO-BAMBINO

161. Pizza Margaritha ^{a, g}	6,00
162. Pizza Salami ^{a, g}	7,00
163. Pizza Schinken ^{a, g}	7,00
164. Pizza Schinken und Champignons ^{a, g}	8,00
165. Pizza Tonno ^{7, a, g}	8,50
166. Spaghetti Napoli ^{a, c, i}	7,50
167. Spaghetti alla Bolognese ^{a, c, i}	8,50
168. Rigatoni Gorgonzola ^{a, c, g, i}	9,50
169. Kleines Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes frites ⁴	10,50
170. Hähnchenschnitzel mit Pommes frites ^{4, a, c, g}	10,50
171. Hähnchenbrustfilet gegrillt, dazu Pommes frites ^{4, a, c, g}	10,50
173. Chicken Nuggets mit Pommes ^{4, a, c, g}	10,50

Sie können auf Wunsch Mayonnaise oder Ketchup dazu bekommen.

FISCHGERICHTE ~ PESCI

174. Muscheln in Weißweinsauce (saisonbedingt) mit hausgemachtem Baguettebrot ^{4, 7, a, i}	21,50
175. Muscheln in Tomatensauce (saisonbedingt) mit hausgemachtem Baguettebrot ^{4, 7, a, i}	21,50
176. Trota alla Griglia gegrillte Forelle, dazu Gemüse-Tarte und Reis mit Kräutern ^{4, 7, c, g, i}	20,50
177. Calamari alla Livornese Tintenfisch mit Erbsen, Zwiebeln in Tomatensauce, dazu Gemüse-Tarte und Reis mit Kräutern ^{7, i}	21,50

FISCHGERICHTE ~ PESCI

178. Calamari fritti

frittierte Tintenfischringe, dazu Gemüse-Tarte
und Reis mit Kräutern ^{4, 7, a, c, g, i} 21,00

181. Zanderfilet

mit Sesamkruste, dazu Gemüse-Tarte und Reis mit Kräutern ^{4, 7, c, g, i} . . 25,50

182. Rotbarschfilet

gebratenes Rotbarschfilet und geschmorte Shrimps, dazu
Gemüse-Tarte und Reis mit Kräutern ^{4, 7, c, g, i} 25,50

183. Salmone ai Ferri

Lachsfilet gegrillt, dazu Gemüse-Tarte und Reis mit Kräutern ^{4, 7, c, g} . . 27,50

186. Gamberoni alla Griglia

gegrillte Gambas, dazu Gemüse-Tarte und Reis mit Kräutern ^{4, 7, c, g} . . 27,50

187. Gamberoni al Pepe Verde

Gambas mit grünem Pfeffer, dazu Gemüse-Tarte
und Reis mit Kräutern ^{4, 7, c, g} 28,00

188. Gamberoni Agli e Olio

Gambas in Olivenöl und frischem Knoblauch, scharf gebraten,
dazu Gemüse-Tarte und Reis mit Kräutern ^{4, 7, c, g} 28,00





Unser
Pizzateig enthält
keine Eier und
keine Milch.

PIZZA AUS DEM ORIGINAL STEINOFEN, DEN WIR MIT BUCHENHOLZ HEIZEN

- 197. Margaritha**
Käse, Pizzasauce ^{a, g} 9,00
- 198. Salsa**
Käse, Pizzasauce mit Bolognese, Peperoni und Oliven ^{a, g} 11,50
- 199. Neapolitana**
Käse, Pizzasauce, Sardellen und Kapern ^{a, g} 11,50
- 200. Funghi**
Käse, Pizzasauce und Pilzen ^{a, g} 12,00
- 201. Salame**
Käse, Pizzasauce und Salami ^{a, g} 12,50
- 202. Prosciutto**
Käse, Pizzasauce und Vorderschinken ^{a, g} 12,50
- 203. Carciofini**
Käse, Pizzasauce und Artischocken ^{a, g} 13,50
- 204. Pugliese**
Käse, Pizzasauce, Paprika und Zwiebeln ^{a, g} 11,50
- 205. Funghi, Prosciutto**
Käse, Pizzasauce, Pilzen und Vorderschinken ^{a, g} 14,00
- 206. Funghi, Salame**
Käse, Pizzasauce, Pilzen und Salami ^{a, g} 14,00
- 207. Mediterranea**
Käse, Pizzasauce, Vorderschinken und Ananas ^{a, g} 14,00

Jede weitere Zutat wird extra berechnet. Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

Die Zusatzstoff- und Allergenkezeichnung finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

PIZZA AUS DEM ORIGINAL STEINOFEN, DEN WIR MIT BUCHENHOLZ HEIZEN

Unser
Pizzateig enthält
keine Eier und
keine Milch.

- 208. Funghi, Cipolla, Bacon**
Käse, Pizzasauce, Champignons, Zwiebeln und Speck ^{a, g} 14,50
- 209. Occhio-di Bue**
Käse, Pizzasauce, Thunfisch und Spiegelei ^{7, a, c, g} 15,00
- 210. Tonno**
Käse, Pizzasauce, Thunfisch und Zwiebeln ^{7, a, g} 15,50
- 211. Diavolo**
Käse, Pizzasauce, Salami, Jalapeño, Paprika und Oliven ^{a, g} 15,00
- 212. 4 Käse**
Pizzasauce, Edamer, Gorgonzola, Mozzarella und Hirtenkäse ^{a, g} 15,00
- 213. Contadina**
Käse, Pizzasauce, Pilze, Vorderschinken und Zwiebeln ^{a, g} 15,00
- 214. Quattro Stagioni**
Käse, Pizzasauce, Pilze, Vorderschinken,
Artischocken und Peperoni ^{a, g} 15,00
- 215. Capricciosa**
Käse, Pizzasauce, Pilze, Vorderschinken,
Artischocken und Paprika ^{a, g} 15,00
- 216. Parma**
Käse, Pizzasauce, Parmaschinken, frische Tomaten, mit Rucola ^{a, g} 16,00
- 217. Pollo**
Käse, Pizzasauce, Hühnerfleisch und rote Zwiebeln ^{a, g} 15,00
- 218. Gamberetti**
Käse, Pizzasauce und Krabben ^{7, a, g} 17,00
- 219. Calzone (Pizzatasche)**
Pizzasauce, Vorderschinken, Champignons,
Käse und Gorgonzolakäse ^{a, g} 17,00
- 220. Pizza Hollandaise**
Käse, Pizzasauce, rote Zwiebeln, Hackfleisch
und Sauce Hollandaise ^{a, g} 15,50
- 221. Frutti di Mare**
Käse, Pizzasauce und Meeresfrüchte ^{7, a, g} 17,00
- 222. America**
Käse, Pizzasauce, Schweinefiletstreifen und Zwiebeln ^{a, g} 17,00
- 223. Italia**
Käse, Pizzasauce, Vorderschinken, Champignons,
gekochtes Ei und Mozzarella ^{a, c, g} 15,00

Jede weitere Zutat wird extra berechnet. Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

PIZZA AUS DEM ORIGINAL STEINOFEN, DEN WIR MIT BUCHENHOLZ HEIZEN

Unser
Pizzateig enthält
keine Eier und
keine Milch.

224. Gondola

Käse, Pizzasauce, Salami, Jalapeño, Paprika,
frische Tomaten, Mozzarella und Knoblauch ^{a, g} 20,00

225. Pane Vino

Pizza nach „Art des Hauses“ ^{a, g} 20,00

226. Pizza „Mamma“ für 2 Personen

Käse, Pizzasauce, Vorderschinken, Eier, Artischocken,
Salami und Champignons ^{a, c, g} 32,00

227. Lachs

Käse, Pizzasauce, frischer Lachs, Tomaten und Zwiebeln ^{7, a, g} 17,50

228. Rucola

Käse, Pizzasauce, Rucola, Parmesan, Vorderschinken e ^{a, g} 15,00



VEGETARISCHE PIZZEN

Unser
Pizzateig enthält
keine Eier und
keine Milch.

231. Melanzane e Norma

Käse, Pizzasauce, Auberginen, Mozzarella und Zucchini ^{a, g} 15,00

232. Spinaci

Pizzasauce, Spinat und Mozzarella ^{a, g} 14,50

233. Pizza Vegetariana Cipolla

Käse, Pizzasauce, rote und weiße Zwiebeln ^{a, g} 12,50

234. Pizza Pesto

Käse, Pizzasauce, frische Tomaten und
hausgemachte Basilikumsauce ^{a, g} 15,00

235. Pizza Giardino Misto

Käse, Pizzasauce, Broccoli, Zucchini, frische Tomaten,
Paprika, rote Zwiebeln ^{a, g} 17,00

236. Pizza Calabrese

Käse, Pizzasauce, mit Mozzarella und frischem Basilikum ^{a, g} 15,50

Jede weitere Zutat wird extra berechnet. Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

HEISSE GETRÄNKE

239. Espresso	2,50
240. Espresso Latte ^g	3,00
241. Doppelter Espresso	4,00
242. Tasse Kaffee.	3,00
243. Heiße Schokolade	4,00
244. Cappucino	3,50
245. Glühwein (Glas) ^m	4,00
246. Grog (Glas) mit 4 cl Hansen-Rum.	4,00
247. Tee (Glas).	3,00
248. Café au Lait ^g	4,50
249. Latte Macchiato ^g	4,50
250. Heiße Zitrone	3,50

APERITIFS

255. Campari mit Orange	2 cl	5,00
256. Campari mit Wasser	2 cl	5,00
257. Osborne Dry Sherry	17% 5 cl	4,50
258. Osborne Medium Sherry	17% 5 cl	4,50
259. Osborne Cream Sherry	17% 5 cl	4,50
260. Martini rosso	15% 5 cl	4,50
261. Martini bianco	15% 5 cl	4,50
262. Martini extra dry.	18% 5 cl	4,50
263. Pernod	40% 2 cl	5,00
264. Aperol Spritz		5,50

LONG DRINKS

266. Gin-Lemon.	5,00
267. Wodka-Lemon	5,50
268. Bacardi Rum & Coca Cola ^{1,7}	5,50
269. Whiskey & Coca Cola ^{1,7}	(Scotch) 5,50
270. Whiskey & Coca Cola ^{1,7}	(Bourbon) 5,50
271. Weinbrand & Coca Cola ^{1,7}	„Charly“ 4,00

DIGESTIVI ~ FÜR DEN MAGEN

275. Jägermeister35% 2 cl	4,00
276. Fernet Branca39% 2 cl	4,00
277. Branca Menta40% 2 cl	4,00
278. Underberg44% 2 cl	4,00
279. Ramazotti30% 4 cl	4,50
280. Cynar	6,5% 4 cl.	4,50
281. Averna.29% 5 cl	4,50



FLASCHENBIERE

285. Erdinger Weizenbier (dunkel)	0,5 l.	5,50
286. Erdinger (alkoholfrei).	0,5 l.	5,50
287. Vitamalz	0,33 l.	4,00
288. Warsteiner fresh (alkoholfrei)	0,33 l.	4,00

BIERE VOM FASS

292. Warsteiner	0,3 l.	4,00
293. König Pilsener	0,3 l.	4,00
294. Köstritzer	0,3 l.	4,00
295. Alsterwasser	0,3 l.	4,00
296. Warsteiner	0,5 l.	5,50
297. König Pilsener	0,5 l.	5,50
298. Köstritzer	0,5 l.	5,50
299. Alsterwasser	0,5 l.	5,50
300. Erdinger Weißbier.	0,5 l.	5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

301. Coca Cola ^{1, 7}	0,20 l	3,00
302. Coca Cola ^{1, 7}	0,40 l	5,00
303. Coca Cola Zero ^{1, 7, 11, 12}	0,20 l	3,00
304. Coca Cola Zero ^{1, 7, 11, 12}	0,40 l	5,00
305. Sprite	0,20 l	3,00
306. Sprite	0,40 l	5,00
307. Spezi ^{1, 3, 7}	0,20 l	3,00
308. Spezi ^{1, 3, 7}	0,40 l	5,00
309. Fanta ^{1, 3}	0,20 l	3,00
310. Fanta ^{1, 3}	0,40 l	5,00
311. Apfelsaftschorle	0,20 l	3,00
312. Apfelsaftschorle	0,40 l	5,00
313. Wasser (still)	0,25 l	3,00
314. Wasser (still)	0,70 l	6,00
315. Wasser (mit Kohlensäure)	0,25 l	3,00
316. Wasser (mit Kohlensäure)	0,70 l	6,00
317. San Pellegrino	0,25 l	3,00
318. Fl. San Pellegrino	0,70 l	6,50
319. Apfelsaft	0,20 l	3,50
320. Orangensaft	0,20 l	3,50
321. Traubensaft, rot	0,20 l	4,50
322. Mangosaft	0,20 l	4,50
323. KiBa	0,20 l	4,00
324. Schweppes Bitter Lemon ⁶	0,20 l	3,50
325. Schweppes Ginger Ale ⁶	0,20 l	3,50
326. Maracujasaft	0,20 l	4,50
327. Rhabarbersaft	0,20 l	4,50
328. Rhabarberschorle	0,20 l	4,00
329. Rhabarberschorle	0,40 l	5,00

COGNAC & WEINBRÄNDE

330. Hennessy40% 2 cl	5,00
331. Asbach Uralt38% 2 cl	5,00
332. Remy Martin40% 2 cl	5,50
333. Metaxa, 5 Sterne.38% 2 cl	5,50
334. Vecchia Romagna38% 2 cl	5,50

WHISKEY

337. Johnnie Walker red label40% 2 cl	5,50
338. Johnnie Walker black label43% 2 cl	5,50
339. Jack Daniels40% 2 cl	6,50
340. Ballantine's40% 2 cl	6,50
341. Dimple de Luxe40% 2 cl	6,50
342. Chivas Regal43% 2 cl	7,00

LIKÖRE

345. Batida de Coco16% 2 cl	4,50
346. Baileys Irish Cream.17% 2 cl	5,00
347. Amaretto21,5% 2 cl	4,50
348. Marsala14,5% 5 cl	4,00

GRAPPA, SCHNÄPSE & ANDERE KURZE

351. Grappa M Moscato (scharf).40% 2 cl	5,00
352. Grappa C Chardonnay (mild).40% 2 cl	5,00
353. Berentzen Traditions Korn32% 2 cl	3,50
354. Malteserkreuz Aquavit40% 2 cl	4,50
355. Jubiläums Aquavit40% 2 cl	4,50
356. Hansen Präsident42% 2 cl	4,00
357. Tequila gold38% 2 cl	4,50
358. Tequila silber38% 2 cl	4,50
359. Wodka Gorbatschow40% 2 cl	4,50
360. Bacardi37,5% 2 cl	4,50
361. Dry Gin37,5% 2 cl	4,50
362. Sambuca40% 2 cl	4,00
363. Ouzo37,5% 2 cl	3,50

OFFENE ROTWEINE

367. Valpolicella ^{c, g, m}	halbtrocken	0,25 l	7,50
368. Valpolicella ^{c, g, m}	halbtrocken	0,50 l	11,50
369. Chianti ^{c, g, m}	trocken	0,25 l	8,00
370. Chianti ^{c, g, m}	trocken	0,50 l	13,00
371. Bardolino ^{c, g, m}	halbtrocken	0,25 l	7,50
372. Bardolino ^{c, g, m}	halbtrocken	0,50 l	12,50
373. Rosatello ^{c, g, m}	Rosé mild	0,25 l	7,50
374. Rosatello ^{c, g, m}	Rosé mild	0,50 l	12,50
375. Lambrusco ^{c, g, m}	Perlwein	0,25 l	7,50
376. Lambrusco ^{c, g, m}	Perlwein	0,50 l	12,50
377. Rotweinschorle ^{c, g, m}		0,20 l	5,50
378. Glas Wein ^{c, g, m}	rot oder weiß	0,20 l	5,50

OFFENE WEISSWEINE

381. Pinot Grigio ^{c, g, m}	trocken	0,25 l	7,50
382. Pinot Grigio ^{c, g, m}	trocken	0,50 l	12,50
383. Frascati ^{c, g, m}	trocken	0,25 l	7,50
384. Frascati ^{c, g, m}	trocken	0,50 l	12,50
385. Frizzantino ^{c, g, m}	lieblich	0,25 l	7,50
386. Frizzantino ^{c, g, m}	lieblich	0,50 l	12,50
387. Weißweinschorle ^{c, g, m}		0,20 l	5,50

Die Charaktereigenschaften dieser Weine können Sie auf den letzten Seiten dieser Speisekarte nachlesen.

PROSECCO

390. Prosecco	0,75 l	25,00
391. Glas Prosecco	0,10 l	6,50

ROTWEINE ~ 0,75L

395. Valpolicella <i>c, g, m</i>	. trocken	24,00
396. Bardolino <i>c, g, m</i>	. trocken	24,50
397. Barbera <i>c, g, m</i>	. trocken	25,00
398. Cabernet <i>c, g, m</i>	. trocken	25,00
399. Merlot <i>c, g, m</i>	. trocken	25,00
400. Chianti Classico <i>c, g, m</i>	. trocken	33,00
401. Dolcetto D'Alba <i>c, g, m</i>	. sehr trocken	36,00
402. Salice Salentino <i>c, g, m</i>	. trocken	40,00
403. Amarone <i>c, g, m</i>	. trocken	58,00
404. Nebbiolo <i>c, g, m</i>	. trocken	47,00
405. Barbaresco <i>c, g, m</i>	. fruchtig, edle reife, harmonisch	49,00
406. Brunello <i>c, g, m</i>	. reiches Bouquet, duftend, zart, nobel	59,00
407. Lambrusco <i>c, g, m</i>	. Perlwein, lieblich	25,00
408. Barolo <i>c, g, m</i>	. sehr trocken	60,00

WEISSWEINE ~ 0,75L

412. Frascati Secco <i>c, g, m</i>	. trocken	24,50
413. Chardonnay <i>c, g, m</i>	. trocken	24,00
414. Vermentino <i>c, g, m</i>	. trocken	24,00
415. Pinot Grigio <i>c, g, m</i>	. trocken	27,00
416. Bianco Regaleali <i>c, g, m</i>	. trocken	24,00



Our Wines

Valpolicella D.O.C.

Farbe rot, nach Alterung zu granatrot tendierend
Bouquet weinig mit angenehmem Duft, zart, charakteristisch, bisweilen nach Bittermandeln
Geschmack Körper samtig, fruchtig, harmonisch
Harmoniert Vorspeisen, Pasta und Fleisch

trocken

Bardolino D.O.C.

Farbe rubinrot, manchmal kirschrot, das sich mit zunehmender Reife in granatrot verwandelt
Bouquet charakteristisch, weinig
Geschmack trocken, fruchtig, harmonisch
Harmoniert Vorspeisen, Pizza, Pasta, Geflügel und Fleisch

trocken

Barbera d'Alba D.O.C.

Farbe rubinrot, bei Alterung mit Tendenz zu granatrot
Bouquet intensiv und charakteristisch, der bei Alterung dazu neigt, ätherisch zu werden
Geschmack trocken, körperreich, durch angemessene Lagerung harmonischer, angenehm, voller Geschmack
Harmoniert Vorspeisen, Pasta und Fleisch

trocken

Merlot Veneto I.G.T.

Farbe rubinrot
Bouquet Angenehm und fruchtig, nach Schokolade und Rote Beeren
Geschmack Halbtrocken, harmonisch, angenehm
Harmoniert Salat, Vorspeisen, Pasta, Pizza und leichte Fleischgerichte

halbtrocken

Barolo D.O.C.G.

Farbe granatrot mit Tendenzen nach violett
Bouquet intensiv und charakteristisch mit leichten Tabaknoten
Geschmack trocken, voll, harmonisch, angenehm
Harmoniert Wild und Fleischgerichte

trocken

Chianti Classico D.O.C.G.

Farbe rubinrot, mehr oder weniger intensiv zu granatrot
Bouquet intensiv, blumig, charakteristisch fruchtig
Geschmack trocken, frisch, fruchtig, leicht tanninhaltig, was sich im Laufe der Zeit verstärkt.
Harmoniert Fleisch, Wild und Pasta

trocken



<p>Dolcetto d' Alba</p>	<p>Farbe rubinrot Bouquet fruchtig und charakteristisch Geschmack trocken, mandelartig, harmonisch Harmoniert Vorspeisen, Fleisch ,Pasta und Pizza</p>	<p>trocken</p>
<p>Salice Salentino</p>	<p>Farbe mehr oder weniger rubinrot Bouquet angenehm und intensiv mit Kirschnoten Geschmack voll, trocken, stark, aber samtig, warm, harmonisch Harmoniert Salami, Käse und Teigwaren</p>	<p>trocken</p>
<p>Amarone della Valpolicella D.O.C.G.</p>	<p>Farbe tiefrot – tendiert mit zunehmender Reife zu granatrot Bouquet charakteristisch, akzentuiert Geschmack voll, samtig, warm Harmoniert Vorspeisen, Pasta und Fleisch</p>	<p>trocken</p>
<p>Nebbiolo d' Alba</p>	<p>Farbe rubinrot Bouquet fruchtig und charakteristisch mit Apfelnoten Geschmack trocken, mandelartig, harmonisch Harmoniert Vorspeisen, Fleisch , Pasta und Pizza</p>	<p>trocken</p>
<p>Barbaresco D.O.C.G</p>	<p>Farbe granatrot Bouquet intensiv und charakteristisch mit Tabaknoten Geschmack trocken, vollmundig, harmonisch, tanninbetont Harmoniert Wild, Fleisch und Käse</p>	<p>trocken</p>
<p>Brunelle di Montalcino D.O.C.G.</p>	<p>Farbe intensives Rubinrot, nach Alterung ins Granatrote tendierend Bouquet charakteristischer und intensiver Geruch Geschmack herb, warm, tanninbetont, robust und harmonisch mit großer Länge im Abgang Harmoniert Wild, Fleisch und Käse</p>	
<p>Lambrusco Emilia D.O.C. .</p>	<p>Lambrusco ist ein perlender, fruchtiger Rotwein, der überwiegend in der Gegend um Modena, Parma und Reggio nell'Emilia produziert wird. Harmoniert mit allen Gerichten</p>	



Our Wines



Frascati I.G.T.

Farbe	mehr oder weniger intensiv strohgelb
Bouquet	weinig mit einem zarten Duft
Geschmack	würzig, weich, trocken
Harmoniert	Salat, Fisch, Pasta, Pizza

trocken

Vermentino D.O.C.G.

Farbe	Grüngoldene Farbe
Bouquet	delikate Frucht, Zitrusanklänge, zarter Blütenduft
Geschmack	elegant und erfrischend
Harmoniert	Fisch, Salat, Pasta, Pizza und Fleisch

trocken

Pinot grigio D.O.C.

Farbe	strohgelb mit Golden Reflexen
Bouquet	weinig mit einem zarten Duft
Geschmack	trocken, fruchtig und extraktreich
Harmoniert	Fisch, Salat, Pasta, Pizza und Fleisch

trocken

Bianco Regaleali I.G.T.

Farbe	Brilliant strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet	sommerlich erfrischend nach weißem Pfirsich
Geschmack	Trocken, fruchtig, mit Apfel- und Grapefruitnoten
Harmoniert	Vorspeisen, Fisch, Salat, Pasta, Pizza und Fleisch

halbtrocken

Chardonnay Veneto I.G.T.

Farbe	strohgelb
Bouquet	weinig, mit einem Blütenduft
Geschmack	halbtrocken, spritzig, erfrischend
Harmoniert	Vorspeisen, Fisch, Salat, Pasta, Pizza und Fleisch

trocken

