



## APERITIVI • APERITIFS

<b>Valdo Prosecco</b>	0,1 l	<b>6,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	0,15 l	<b>9,50 €</b>
<b>Hugo</b>	0,15 l	<b>9,50 €</b>
<b>Campari Soda</b>	0,2 l	<b>7,00 €</b>
<b>Campari Orange</b>	0,2 l	<b>8,00 €</b>
<b>Martini Rosso / Bianco / Dry</b>	5 cl	<b>6,50 €</b>

## ANTIPASTI • VORSPEISEN

<b>Antipasto Toscana</b>	Vorspeisenvariation aus Fleisch-, Käse-, Wurst- und gebratenen, sowie eingelegten Gemüsespezialitäten	1 Person	<b>19,50 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b>	Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten Thunfischcrème überzogen und kalt serviert		<b>18,50 €</b>
<b>Carpaccio di Manzo</b>	Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Champignons und Grana Padano Käse an einer weichen Vinaigrette		<b>19,50 €</b>
<b>Caprese di Fior di Latte</b> 	Mozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen		<b>9,50 €</b>
<b>Caprese di Bufala</b> 	Büffelmozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen		<b>16,50 €</b>
<b>Mozzarella di Bufala con Crudo di Parma</b>	Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Parma-Schinken (Goldetikett)		<b>19,50 €</b>
<b>Carpaccio di Polipo</b>	Hauchdünne geschnittener Oktopus, serviert in einer Zitronen-Vinaigrette, belegt mit Parmesanspänen		<b>20,00 €</b>

## ZUPPE • SUPPEN

<b>Vellutata di Pomodoro</b> 	Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert	<b>7,50 €</b>
--	--	---------------

 = vegetarisch



## PASTA • NUDELGERICHTE

<b>Linguine al Pesto</b> 	Flache Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Knoblauch-Pesto, Pinienkernen und Parmesanspäne	<b>18,50 €</b>
<b>Lasagne al Ragout della Nonna</b>	Teigschichtplatten mit herhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken	<b>18,50 €</b>
<b>Cannelloni Aurora</b>	Cannelloni gefüllt mit feinem Gehackten, Büffelmozzarella, Spinat und Ricotta, mit Bechamelsauce im Ofen gebacken	<b>18,50 €</b>

## PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

<b>Pasta Mista</b>	Hausgemachte gemischte Nudelplatte aus 3 verschiedenen Nudelsorten dazu leckere Saucen nach Kreationen des Chefkoches	1 Pers. <b>22,50 €</b> 2 Pers. <b>39,50 €</b>
<b>Raviolone di Bufala alla Sienese</b> 	Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen	<b>22,50 €</b>
<b>Fettuccine dello Chef</b>	Hausgemachte Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce	<b>21,50 €</b>
<b>Fettuccine Pasolini</b>	Hausgemachte Bandnudeln mit Filetspitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	<b>22,50 €</b>
<b>Tagliolini Flambati al Tartufo</b> 	Frische Bandnudeln flambiert, in cremiger Grana Padano-Käse-Sauce mit frischen Trüffeln	<b>26,50 €</b>
<b>Fettuccine al Salmone</b>	Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce mit Zucchini und Cherrytomaten	<b>21,50 €</b>
<b>Linguine Scampi Vino bianco e Pomodorini</b>	Flache Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, abgelöscht mit Weißwein	<b>28,50 €</b>



## Buon appetito! Toller Genuss aus dem Steinofen.

Für den Teig unserer Pizzen verwenden wir statt des üblichen Weißmehls eine besonders bekömmliche und kalorienärmere Mehlmischung, bestehend aus 5 Komponenten wie z.B. Cerealien-, Mais- und Sojamehl. Des Weiteren benutzen wir Bio-Granulat-Hefe. Außerdem verarbeiten wir für den Belag ausschließlich Zutaten aus Italien.

## Pizze Rosse • Pizzen mit Tomaten

<b>Regina Margherita</b>	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	16,50 €
<b>Margherita</b>	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	12,50 €
<b>Ortolana</b>	Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zucchini, Artischocken, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten	17,50 €
<b>Salamino</b>	Tomaten, Mozzarella, Salami	16,50 €
<b>Funghi</b>	Tomaten, Mozzarella, frische Champignons	16,00 €
<b>Diavola</b>	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	17,50 €
<b>Capricciosa</b>	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, frische Champignons, Oliven	18,50 €
<b>Hawaii</b>	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas	16,00 €
<b>Campagnola</b>	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Gorgonzola	17,50 €
<b>Giardino</b>	Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola	17,50 €
<b>Nadine</b>	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmesanspäne	18,50 €
<b>Salotto</b>	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesanspäne	19,50 €
<b>Pisa</b>	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Rucola, Parmaschinken	19,50 €
<b>Pizza Mista</b>	Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	18,50 €
<b>Tonno</b>	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	19,50 €
<b>Scampi</b>	Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	24,50 €
<b>con Salmone</b>	Tomaten, Mozzarella, Lachsfilet, Porree, Lauchzwiebeln	19,50 €



## BRUSCHETTERIA

### Classica

geröstete Weißbrotscheiben, belegt mit Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum

2 Stück	<b>6,00 €</b>	6 Stück	<b>18,00 €</b>
4 Stück	<b>12,00 €</b>	8 Stück	<b>24,00 €</b>

### Burratina

geröstete Weißbrotscheiben, belegt mit Cherrytomaten, Burrata, Knoblauch, Olivenöl und Oregano

2 Stück	<b>7,00 €</b>	6 Stück	<b>21,00 €</b>
4 Stück	<b>14,00 €</b>	8 Stück	<b>28,00 €</b>

### Veneta

geröstete Weißbrotscheiben mit Gorgonzolakäse und Südtiroler Speck, im Ofen überbacken

2 Stück	<b>7,00 €</b>	6 Stück	<b>21,00 €</b>
4 Stück	<b>14,00 €</b>	8 Stück	<b>28,00 €</b>

### Buffalina

geröstete Weißbrotscheiben mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum

2 Stück	<b>7,00 €</b>	6 Stück	<b>21,00 €</b>
4 Stück	<b>14,00 €</b>	8 Stück	<b>28,00 €</b>

### Vegetariana

geröstete Weißbrotscheiben mit grünem Pesto alla Contadina, belegt mit gegrilltem und gebratenem Gemüse, Olivenöl

2 Stück	<b>7,00 €</b>	6 Stück	<b>21,00 €</b>
4 Stück	<b>14,00 €</b>	8 Stück	<b>28,00 €</b>

### Pisa

geröstete Weißbrotscheiben belegt mit gegrillten und marinierten Zucchini, Cherrytomaten, Burrata, Olivenöl und Oregano

2 Stück	<b>7,00 €</b>	6 Stück	<b>21,00 €</b>
4 Stück	<b>14,00 €</b>	8 Stück	<b>28,00 €</b>

### Norvergese

geröstete Weißbrotscheiben belegt mit geräucherter Lachs, Meerrettich und Lauchzwiebeln

2 Stück	<b>7,00 €</b>	6 Stück	<b>21,00 €</b>
4 Stück	<b>14,00 €</b>	8 Stück	<b>28,00 €</b>



## PIZZE BIANCHE • PIZZEN OHNE TOMATEN

<b>Focaccia</b> 	Fladenbrot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl	<b>6,50 €</b>
<b>Con Pesto e Zucchine</b> 	Mozzarella, grünes Pesto, Zucchini, Pinienkerne	<b>17,50 €</b>

## PIZZE CALZONE • PIZZEN CALZONE

<b>Calzone Classico</b>	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Salami	<b>18,50 €</b>
<b>Calzone di Fuoco</b>	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und frischen Champignons	<b>18,50 €</b>

## LE INSALATE • SALATE

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Balsamico-Dressing

<b>Insalata Mista</b> 	Gemischter Salat	<b>9,50 €</b>
<b>Insalata Avocado e Mango</b> 	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Avocado, Mango und Walnüssen	<b>17,50 €</b>
<b>Insalata Tonno</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Thunfischfilet und gekochtem Ei	<b>17,50 €</b>
<b>Insalata Greca con Pecorino</b> 	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Oliven und Salzlakekäse	<b>16,50 €</b>
<b>Insalata con Pollo e Carciofi</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, tranchierter Hähnchenbrust, Cherrytomaten, und Artischocken	<b>19,50 €</b>
<b>Insalata Diavoletta</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Avocado und Mango, Parmaschinken und Cherrytomaten	<b>19,50 €</b>
<b>Insalata Fresca e Buona</b> 	Büffelmozzarella-Mango-Salat auf Salatbouquet mit Cherrytomaten, gebratenen Pinienkernen, Basilikum und Pesto	<b>18,50 €</b>



## SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Saltimbocca alla Romana</b>	Kalbsfiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce	<b>32,50 €</b>
<b>Medaglioni di Vitello con Rucola</b>	Kalbsfiletmedaillons mit zartschmelzender Käsecreme-Sauce, belegt mit Rucola und Parmesanspänen	<b>32,50 €</b>
<b>Filetto di Manzo ai funghi feshi</b>	Rinderfilet mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	<b>36,50 €</b>
<b>Filetto di Manzo alla Luciano Pavarotti</b>	Rinderfilet, belegt mit Spinat und einer Scheibe Gorgonzola-Käse, gebacken, auf einem cremigen Saucenspiegel mit grünem Pfeffer, abgelöscht mit Cognac	<b>38,50 €</b>

## BRACERIA • GRILLSPEZIALITÄTEN

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b>	Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter	<b>36,50 €</b>
<b>Tagliata di Manzo</b>	Tranchiertes argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill, auf einem Rucola-Cherrytomatenbett belegt mit Grana Padano Spänen	<b>36,50 €</b>
<b>Entrecôte alla Griglia</b>	Argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill mit Kräuterbutter	<b>34,50 €</b>
<b>Petto di Pollo alla Griglia</b>	Hühnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	<b>21,50 €</b>

## SPECIALITÀ DI PESCE • FISCHGERICHTE

Unsere Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Salmon alla griglia</b>	Lachsfilet vom Grill serviert mit frischem Gartenkräuter-Dip	<b>26,50 €</b>
<b>Scampi al forno</b>	Großgarnelen (6/8, Salzwasser) abgelöscht mit Weißwein, mit Knoblauch, Petersilie und Kräuterbutter, im Ofen gebacken	<b>36,50 €</b>



## CONTORNI • BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln	4,00 €
Pommes frites	3,00 €
Kroketten	3,50 €
Gemischter Salat (Beilagensalat)	5,00 €
Grüner Salat	4,00 €
Blattspinat	4,50 €
Brokkoli	4,00 €
Oliven	5,00 €

## DOLCI • DESSERTS

Tiramisu Classico	der Klassiker unter den Desserts	8,50 €
Crème Brûlée	Vanillecreme mit warmer Karamelkruste	8,00 €
Panna Cotta	Sahnedessert mit Früchte-, Karamell- oder Schokoladensauce	8,00 €
Mascarpone-Mandel-Parfait	serviert mit Vanillesauce	9,50 €
Gelato Misto	Gemischtes Eis mit Sahne	6,00 €
Tartufo	Tartufo-Eis abgelöscht mit Whisky oder Amaretto	6,00 €
Dolce misto	Dessertvariation für 1 Person	14,00 €

## FORMAGGI • KÄSE

Tagliere di Formaggio	Auswahl an italienischem Rohmilchkäse mit Früchtesenf und Obst	16,50 €
-----------------------	--	---------

## DESSERTWEIN

Grillodoro – Passito	Gorghi Tondi	5cl	8,50 €
Zibibbo Secco – Sicilia DOC	Gorghi Tondi	5cl	6,50 €



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l-Glas	0,4l-Glas
Apfelsaft	3,00 €	4,80 €
Apfelschorle	3,00 €	4,80 €
Kirschsaft	3,00 €	4,80 €
Bananensaft	3,00 €	4,80 €
Orangensaft	3,00 €	4,80 €
Tomatensaft	3,00 €	
Tafelwasser	3,00 €	4,50 €
	0,2l-Flasche	0,4l-Flasche
Coca Cola	3,00 €	4,50 €
Coca Cola Zero	3,00 €	4,50 €
Fanta	3,00 €	4,50 €
Sprite	3,00 €	4,50 €
Vitamalz	0,33l 3,50 €	
Schweppes Ginger Ale	0,2l 3,00 €	
Schweppes Tonic Water	0,2l 3,00 €	
Schweppes Bitter Lemon	0,2l 3,00 €	

## MINERALWASSER FLASCHEN

	0,25l-Flasche	0,75l-Flasche
San Pellegrino	3,00 €	7,50 €
Aqua Panna	3,00 €	7,50 €

## KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Kaffee	Tasse 3,00 €
Espresso	Tasse 3,00 €
Espresso (koffeinfrei)	Tasse 3,00 €
Espresso doppio	Tasse 4,50 €
Cappuccino	Tasse 3,00 €
Latte Macchiato im Glas	Glas 4,50 €
Milchkaffee	Tasse 4,50 €

## TEE

Pefferminze	Glas 4,00 €
Kamille	Glas 4,00 €
Fenchel	Glas 4,00 €
Früchtetee	Glas 4,00 €
Grüner Tee	Glas 4,00 €
Schwarzer Tee	Glas 4,00 €



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### BIER VOM FÄSS

	0,3l	0,5l
Bitburger Pilsner	4,00 €	6,00 €
Benediktiner Hell	4,00 €	6,00 €
Köstritzer Schwarzbier	4,00 €	6,00 €
Benediktiner Weißbier	4,50 €	6,50 €

### FLASCHENBIER

	0,33l	0,5l
Bitburger alkoholfrei	4,00 €	
Benediktiner Weißbier alkoholfrei		6,00 €
Benediktiner Weißbier dunkel		6,00 €
Nastro Azzurro (italienisches Bier)		4,50 €

### OFFENE WEIßWEINE

		0,2l	0,25l	0,5l	1,0l
Pinot Grigio	(Cantine Paolini / Terre Siciliane)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Chardonnay	(Cantine Paolini / Terre Siciliane)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Grillo	(Cantine Paolini / Terre Siciliane)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Frizzantino	(Medici)	4,50 €	5,50 €	11,00 €	19,50 €
Rosato Veneto	(Cantine Paolini / Terre Siciliane - Rosé)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €

### OFFENE ROTWEINE

		0,2l	0,25l	0,5l	1,0l
Primitivo	(Pignataro)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Nero d'Avola	(Cantine Paolini / Terre Siciliane)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Montepulciano	(Cornaro / Abruzzo)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Chianti	(Vecchia Cantina)	6,50 €	7,50 €	14,00 €	23,50 €
Lambrusco (lieblich)	(Medici)	4,50 €	5,50 €	11,00 €	19,50 €
Weinschorle Weiß, Rot oder Rosé		5,00 €			



## SEKT UND CHAMPAGNER 0,75 LITER

Moët & Chandon Rosé	85,00 €
Moët & Chandon	75,00 €
Dom Perignon	320,00 €
Valdo Prosecco	28,50 €
Valdo Prosecco rosé	30,00 €

## COGNAC UND WEINBRAND 2CL / WHISKY 4CL

Vecchia Romagna	4,50 €
Johnnie Walker	7,80 €
Ballentines	8,50 €
Chivas Regal	9,50 €
Jim Beam	7,50 €
Jack Daniels	8,00 €

## DIGESTIFS UND LIKÖRE 2CL

Amaro Averna	3,50 €
Ramazzotti	3,50 €
Jägermeister	4,50 €
Amaretto	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Limoncello	3,50 €
Baileys	4,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service

 = vegetarisch

Die Kennzeichnung der allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ist in einer gesonderten Karte einzusehen. Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.