



APERITIVI • APERITIFS

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

ANTIPASTI • VORSPEISEN

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

ZUPPE • SUPPEN

Vellutata di Pomodoro ✓	Fruchtige Tomatencrèmesuppe mit Sahne verfeinert	7,50 €
--------------------------------	--	--------

✓ = vegetarisch



PASTA • NUDELGERICHTE

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

PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

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



BUON APPETITO! PURER 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. Desweiteren benutzen wir Bio-Granulat-Hefe. Außerdem verarbeiten wir für den Belag ausschließlich Zutaten aus Italien.

PIZZE ROSSE • PIZZEN MIT TOMATEN

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



BRUSCHETTERIA

Classica

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

2 Stück	6,00 €	6 Stück	18,00 €
4 Stück	12,00 €	8 Stück	24,00 €

Burratina

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

2 Stück	7,00 €	6 Stück	21,00 €
4 Stück	14,00 €	8 Stück	28,00 €

Veneta

geröstete Weißbrotsscheiben mit Gorgonzolakäse und Südtiroler Speck, im Ofen überbacken

2 Stück	7,00 €	6 Stück	21,00 €
4 Stück	14,00 €	8 Stück	28,00 €

Buffalina

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

2 Stück	7,00 €	6 Stück	21,00 €
4 Stück	14,00 €	8 Stück	28,00 €

Vegetariana

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

2 Stück	7,00 €	6 Stück	21,00 €
4 Stück	14,00 €	8 Stück	28,00 €

Pisa

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

2 Stück	7,00 €	6 Stück	21,00 €
4 Stück	14,00 €	8 Stück	28,00 €

Norvergese

geröstete Weißbrotsscheiben belegt mit geräuchertem Lachs, Meerrettich und Lauchzwiebeln

2 Stück	7,00 €	6 Stück	21,00 €
4 Stück	14,00 €	8 Stück	28,00 €



PIZZE BIANCHE • PIZZEN OHNE TOMATEN

Focaccia ✓	Fladenbrot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl	6,50 €
Con Pesto e Zucchini ✓	Mozzarella, grünes Pesto, Zucchini, Pinienkerne	17,50 €

PIZZE CALZONE • PIZZEN CALZONE

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

LE INSALATE • SALATE

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

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



SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

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

BRACERIA • GRILLSPEZIALITÄTEN

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

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

SPECIALITÀ DI PESCE • FISCHGERICHTE

Unsere Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

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



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	9,50 €
Crème Brûlée	Vanillecreme mit warmer Karamelkruste	8,50 €
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	8,50 €
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	Gorgi Tondi	5cl	8,50 €
Zibibbo Secco – Sicilia DOC	Gorgi 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 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee	Tasse	3,00 €
Espresso	Tasse	3,00 €
Espresso (koffeinfrei)	Tasse	3,00 €
Espresso doppio	Tasse	4,50 €
Cappuccino	Tasse	4,00 €
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 FASS

	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 LIQÖRE 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.