

Aperitif

Martini Bianco, Rosso, D´oro ¹	5cl	3,50
Sherry Medium Dry, Golden Amoroso	5cl	3,90
Aperitivo nach Art des Hauses ¹	0,1l	4,90
Campari Orange ¹	0,2l	5,90
Prosecco Millesimato ¹	0,1l	3,90
Spritz Aperol ^{1,1}	0,2l	5,90

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{1,12,8} , Fanta ^{1,8} , Sprite ^{1,8}	0,2l	1,50
Cola ^{1,8,12} , Fanta ^{1,8} , Sprite ^{1,8}	0,4l	3,00
Mineralwasser	0,2l	1,50
Mineralwasser	0,4l	2,60
Spezi ^{1,12,}	0,4l	3,00
Tonic, B. Lemon, Ginger Ale ^{1,8,13}	0,4l	3,40
Apfelschorle	0,4l	3,00
Kirschsaft	0,4l	3,20
Orangensaft	0,4l	3,20
Bananennektar	0,4l	3,20
Apfelsaft	0,4l	3,20
Pfirsichsaft	0,4l	3,20
San Pellegrino Wasser	0,75l	4,90

Bier

Krombacher Pils vom Fass ^a	0,3l	2,50
großes Krombacher Pils vom Fass ^a	0,5l	3,50
Köstritzer Schwarzbier ^a	0,5l	3,50
Radler, Diesel ^{8,a}	0,5l	3,50
Hefebier Hell, Dunkel, Kristall ^a	0,5l	3,50
Alkoholfreies Pils ^a	0,5l	3,50
Alkoholfreies Hefe ^a	0,5l	3,50

Suppen

- | | |
|---|------|
| 1. Crema di Pomodori | 4,90 |
| Tomatencremesuppe ^{g,1} | |
| 2. Minestrone | 4,90 |
| Gemüsesuppe | |
| 3. Crema di Porcini | 5,50 |
| Steinpilzsuppe ^g | |
| 4. Tortellini al Brodo | 4,50 |
| Tortellini in klarer Brühe ^{1,c} | |

Kalte und warme Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 5. Antipasto misto per due | 15,90 |
| gemischte Vorspeise nach Art des Hauses für zwei Personen
mit Pizzabrot serviert ^{a,g,2} | |
| 6. Antipasto rustico | 8,50 |
| Holzbrett mit italienischen Spezialitäten ^{a,g,2} | |
| 7. Caprese | 7,90 |
| Mozzarella ^g auf Tomaten mit Basilikum ^a | |
| 8. Carpaccio di Manzo | 9,95 |
| Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen ^{g,a} | |
| 10. Mozzarella alla Griglia | 8,95 |
| gegrillter Mozzarella ^g im Parmaschinkenmantel ² auf einem Rucolabett ^a | |
| 13. Pizza Pane | 3,50 |
| Pizzabrot ^a mit Olivenöl und Knoblauch | |
| * mit einem Dip nach Wahl (Aioli ² , Thunfischcreme ^d
oder Guacamole) | 5,95 |
| * mit drei verschiedenen Dips | 9,95 |
| 14. Pizza Marinara | 4,50 |
| Pizzabrot ^a mit Tomatensauce, Sardellenfilet ^d und Oregano | |

Bruschette^a

- | | |
|---|------|
| 15. Misto di Bruschette | 7,90 |
| fünf verschiedene Bruschettasorten ^{d,ε,²} | |
| 16. Bruschetta al Pomodoro | 5,00 |
| geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum | |
| 17. Bruschetta Capri | 5,90 |
| mit Mozzarella ^ε , Tomaten, Knoblauch und Basilikum | |
| 18. Bruschetta alla Romana | 5,90 |
| mit Mozzarella ^ε und Sardellenfilet ^{d,²} | |
| 19. Bruschetta Saporita | 5,90 |
| mit Salamino Piccante ^² und Scamorzakäse ^ε | |

Gemüsegerichte

mit Ciabatta Brot^a

- | | |
|---|------|
| 47. Verdura mista | 7,00 |
| verschiedene Gemüse mit Knoblauch in wenig Olivenöl gebraten | |
| 48. Verdura al Forno | 8,50 |
| Broccoli, Spinat und Champignonköpfe mit Kartoffeln und Mozzarella überbacken ^ε | |
| 49. Verdura con Pollo | 8,90 |
| Hähnchenbrustfiletstreifen mit verschiedenem Gemüse im Ofen mit Mozzarella überbacken ^{a,ε} | |
| 50. Melanzane al Forno | 8,70 |
| Auberginen mit Zucchini und Champignons, mit Mozzarella in Kirschtomatensauce mit wenig Knoblauch überbacken ^ε | |
| 59. Patate con Porcini al Forno | 8,90 |
| Kartoffelauflauf mit frischen Steinpilzen, Parmesan und Mozzarella mit feiner Trüffelnote ^ε | |

Nudelgerichte

20. Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino	7,90
mit frischem Knoblauch in Olivenöl, pikant ^a	
21. Spaghetti al Ragù	7,90
mit Hackfleisch und Erbsen in Tomatensauce ^{a,1,i}	
22. Spaghetti alla Carbonara	8,50
mit Schinkenspeck und Eigelb in wenig Sahnesauce ^{2,a,c,g}	
23. Spaghetti con Spinaci e Noci	8,90
mit Spinat, gerösteten Nüssen und frischem Knoblauch ^{a,h,g}	
24. Spaghetti allo Scoglio	12,50
mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Tomaten ^{a,b,n}	
25. Spaghetti agli Scampi con Rucola	11,90
mit Garnelen, Krabben, frischen Tomaten, Knobli und Rucola ^{a,b}	
26. Maccheroni Norma	8,50
mit Auberginen und Mozzarella in Tomatensauce ^{a,g,1}	
27. Maccheroni ai Quattro Formaggi	8,90
mit vier Käsesorten ^{a,g}	
30. Tortellini Panna e Prosciutto	8,50
mit Schinken in Sahnesauce ^{a,g,2}	
31. Tortellini Emiliana	8,50
mit Erbsen, Schinken und Champignons in Rosasauce ^{a,g,1,2}	
32. Tagliatelle Trattoria	12,50
Bandnudeln mit Rindfleischstreifen und Steinpilzen auf einem Parmesanbett mit Rucola und Trüffelnote ^{a,g}	
34. Tagliatelle al Salmone fresco	9,50
mit frischem Lachs in Sahnesauce und etwas Tomaten ^{a,d,g,1}	
36. Tagliatelle Mare e Monti	11,50
mit Garnelen, Broccoli und frischen Tomaten ^{a,b}	
37. Gnocchi Verdi	9,50
Kartoffelklößchen mit Gorgonzolakäse und Spinat ^{a,g}	
38. Gnocchi alla Sorrentina	8,50
in Kirschtomatensauce mit Mozzarella ^{a,g,1}	

Mit Käse überbackene Nudeln

- | | |
|--|------|
| 39. Lasagna | 8,50 |
| Nudelauflauf ^{a,c,g,i,l} | |
| 40. Maccheroni al Forno | 8,50 |
| mit Schinken, Erbsen, Champignons und gekochtem Ei in Rosasauce ^{a,c,g,l} | |
| 41. Crespelle ai Spinaci | 8,50 |
| mit Ricottakäse und Spinat in Sahnesauce ^{a,c,g} | |
| 42. Gnocchi al Forno | 9,50 |
| mit Hackfleisch und Erbsen in Rosasauce ^{a,c,g,i,l} | |
| 43. Tortellini al Forno | 9,50 |
| mit Champignons, Erbsen und Schinken in Hackfleischsauce ^{a,c,g,i,l} | |

Risotto

- | | |
|--|------|
| 44. Risotto alle Verdure | 8,50 |
| mit verschiedenem Gemüse | |
| 45. Risotto Sfizioso | 9,90 |
| mit Speck, Radicchio und Caciocavallokäse ^g | |
| 46. Risotto Mare e Monti | 9,50 |
| mit Steinpilzen und Garnelen in Rosasauce ^{n,b} | |



Fleischgerichte mit Beilage des Tages

Schweinerücken

- 83. Scaloppine Saporite** 12,50
mit Schinken und Mozzarella in Tomatensauce überbacken ^{a,2,3,g,1}
- 85. Saltim ´bocca alla Romana** 12,90
mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce ^{2,1}
- 87. Scaloppine con Pinoli e Funghi** 12,90
mit Pinienkernen in cremiger Champignons-Marsalaweinsauce ^{a,h,g}

Schweinemedallions

- 88. Filetto al Gorgonzola** 14,90
Schweinelende in Gorgonzolakäsesauce ^{a,g}
- 89. Filetto al Pepe Verde** 14,90
Schweinelende in grüner Pfeffersauce ^{a,g,2}
- 90. Filetto alla Gardiniera** 14,90
Schweinelende mit verschiedenem Gemüse ^a

Argentinisches Rinderfilet

- 91. Filetto alla Griglia** 19,95
Rinderfilet vom Grill auf Rucola mit Rosmarinkartoffeln
- 93. Filetto ai Porcini** 23,90
Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen ^{a,g} und Rosmarinkartoffel

Argentinisches Steak

- 94. Tagliata di Manzo alla Griglia** 18,90
transchiertes Rumpsteak auf Rucola mit frischen Kräutern
und Parmesanraspel ^{a,g}
- 95. Bistecca alla Pizzaiola** 20,90
Steak mit Kapern, Sardellen, Oliven und Knoblauch
in Tomatensauce ^{a,d,2,1}

Hähnchenbrustfilet

- | | |
|--|-------|
| 96. Pollo ai Funghi misti | 11,90 |
| mit verschiedenen Pilzen in feiner Sahnesauce ^{a,g} | |
| 97. Involtini di Pollo | 11,90 |
| Röllchen mit Spinat in Hirtenkäsesauce ^{a,g} | |
| 98. Pollo alla Siciliana | 11,90 |
| mit Oliven, Kapern, Paprika und Knoblauch
in leichter Tomatensauce ^{a,l} | |

Fischgerichte mit Beilage des Tages

- | | |
|---|-------|
| 100. Orata alla Griglia | 15,90 |
| gegrillte Dorade ^d | |
| 101. Salmone al Pepe Rosa | 15,90 |
| Lachsfilet in rosa Pfefferrahmsauce ^{d,g} | |
| 102. Calamari alla Diavola | 14,90 |
| Tintenfisch in pikanter Tomatensauce ⁿ | |
| 103. Pesce misto alla Griglia | 17,90 |
| vier verschiedene Fischarten vom Grill ^{d,n} | |

Frische Muscheln mit Brot^a

- | | |
|--|-------|
| 104. Soute` di Cozze | 12,90 |
| Muscheln im eigenen Saft mit Petersilie und Knoblauch ⁿ | |
| 105. Cozze al Vino Bianco | 12,90 |
| Muscheln in Weißwein und Zitronensauce ^{n,l} | |
| 106. Cozze al Pomodoro | 12,90 |
| Muscheln mit frischen Tomaten und Knoblauch ^{n,l} | |

Pizza aus unserem Holzofen

62. Mozzarella	7,50
Tomaten, Mozzarella ^g und Basilikum ^a	
63. Gustosa	8,50
Salami ² , Peperoni ^{a,g,2}	
64. Reginella	8,50
Schinken ² , Champignons ^{a,g}	
65. Estiva	9,00
Mozzarella ^g , anschließend mit Sommersalat (Rucola, Parmesan ^g , Oliven, Kirschtomaten) garniert ^a	
66. Mista	8,90
Salami ² , Schinken ² , Champignons, Zwiebeln ^{g,a}	
67. Hawaii	8,50
Schinken ² , Ananas ^{2,3,g}	
68. Quattro Stagioni	8,90
Schinken ² , Champignons, Oliven, Artischocken ^{2,3,g,a}	
69. Calzone Napoletano	9,50
Pizzatasche mit Ricottakäse, Mozzarella und Schinken ^{2,3,a,g}	
70. Vegetariana	8,50
frisches Gemüse ^{g,a}	
71. Parmigiana	8,90
frische Tomaten, Auberginen, Parmesankäse ^{g,a}	
72. Quattro Formaggi	9,50
vier Käsesorten ^{g,a}	
73. Diavoletta	9,00
Thunfisch ^d , Zwiebeln, Peperoni ^{a,g}	
74. Mafiosa	8,90
Schinken ² , Salamino Piccante ² , Knoblauch ^{a,g}	
75. Salmone	10,50
Lachs ^d , grüner Pfeffer ^{2,3} , Mozzarella und Rucola, statt Tomatensauce – Mascarponekäse ^{a,g}	
76. Tanti Gusti	9,50
Champignons, Salami ² , Schinken ² , Ananas ³ , Mais ³ , Paprika ^{a,g}	
77. Palermitana	8,90
frische Tomaten, Sardellenfilet ^{3,2,d} , Zwiebeln, Kapern ² , Parmesankäse ^{a,g}	
78. Bovara	8,90
Spinat, Schinken ² , Spiegelei, Knoblauch ^{a,g,e}	

79. Superiore	12,90
frische Tomaten, Mozzarella ^g , Parmaschinken ² , Rucola, Parmesankäse ^{a,g}	
80. Bianca Dello Chef	13,90
ohne Tomatensauce, mit Mozzarella ^g , Gorgonzolakäse ^g , Steinpilzen, Parmaschinken ² , Rucola ^a	
81. Calabrese	9,00
Mozzarella ^g , eingelegte Paprika, Salamino Piccante ² , Knoblauch ^a	
82. Trattoria	10,95
mit fast allem ^{a,g}	

Salate

51. Insalata Trattoria	10,50
grüner Salat mit Rucola und Tomaten, Avocado, Datteln, Parmesan, Kürbiskernen und Hähnchenbrustfiletstreifen ^{2,h,1}	
52. Insalata di Rucola	6,50
Rucola, Parmesanspäne ^g und Tomaten	
53. Insalata mista	5,00
gemischter Salat mit Joghurtdressing ^{g,i}	
54. Insalata Italiana	9,90
gemischter Salat mit Schinken ² , Mozzarella ^g und gekochtem Ei ^c , Joghurtdressing ^{g,i}	
55. Insalata Tonno	10,90
gemischter Salat mit Thunfisch ^d , Mozzarella ^g und gekochtem Ei ^c mit Joghurtdressing ^{g,i}	
57. Pomodori e Cipolla	3,90
Tomatensalat mit Zwiebeln	
58. Insalata La Dolce Vita	9,50
grüner Salat, Rucola, Kirschtomaten, Fenchel, Orangenfilets und Hüttenkäse ^g	

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu	5,0o
Mascarponecreme-Löffelbiskuit-Dessert ^{a,c,g}	
Tartufo Bianco oder Nero	5,0o
Original italienisches Trüffeleis - Vanilleeis mit Kaffeeis Kern oder Schokoladeneis mit Vanilleis Kern ^{a,e,g,h,1,2}	
Gelato alla Vanilia	1,9o
Kugel Vanilleeis mit Sahne ^{a,h,g}	
Hausgemachte Panna Cotta	5,0o
mit Schokosauce, Caramelsauce oder heißen Himbeeren ^{g,2}	

Piatto di Formaggi misti	7,9o
gemischte Käseplatte mit Honig, Nüssen und etwas Obst und Brot ^{g,h,a}	



offene Rotweine¹

Barbera d´Asti DOCG Piemonte	0,2l	5,00
fein, kräftig mit einem herb-würzigen Bukett		
Merlot Veneto IGT	0,2l	5,00
halbtrocken, fruchtig, aromatisch		
Cabernet Le Vigne Verdi IGT	0,2l	5,00
leicht, angenehm würzig, weich		
Lambrusco IGT Emilia Romania	0,2l	4,50
lieblich mit eindringlichem Blumenbukett		

offene Weißweine¹

Trebbiano Il Conventino IGT (Bio)	0,2l	5,00
trocken mit einem delicates Bukett		
Pinot Grigio IGT Veneto	0,2l	5,00
halbtrocken, mild mit fruchtigen Aroma		
Frizzantino IGT Pienont	0,2l	4,50
lieblich, leicht prickelnd		

offene Roséweine¹

Bardolino Chiaretto DOC Veneto	0,2l	5,00
trocken, leicht, frisches Bukett		
Rosato Salento IGT Apulien	0,2l	5,00
halbtrocken, angenehm-frisches Aroma		

Magenbitter

Fernet Branca	4cl	3,80
Averna	4cl	3,80
Ramazzotti	4cl	3,80
Ramazzotti Menta	4cl	3,80

Likör

Amaretto	4cl	2,50
Mandellikör		
Sambuca	2cl	2,50
Anislikör mit Kaffeebohnen		
Limoncello	4cl	4,90
hausgemachter Zitronencremelikör ^g		

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an GRAPPASORTEN an.

Wir beraten Sie gern.

Warme Getränke

Espresso ^{1,2}	1,95
Doppelter Espresso ^{1,2}	3,50
Cappuccino ^{g,1,2}	2,80
Tasse Kaffee ^{1,2}	1,95
Glas Tee	1,60
Latte Macchiato ^{g,1,2}	3,50
Heiße Schokolade ^g	3,00
in verschiedenen Geschmacksrichtungen	

Rotweine¹ 0,75 l

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA	
BAFFO DEL GRIPPI DOC	64,00
am Gaumen entfacht eine saftige, dichte struktur, wirkt angenehm wärmend und weich, bevor er zum fulminanten Abgang übergeht	
BARBERA D´ASTI DOCG	26,00
strahlendes Rubinrot, intensives Bukett, samtiger und körperreicher Geschmack	
DUGAL BARRIQUE IGT	39,00
Selektion der besten Cabernet Sauvignon und Merlot Trauben, fruchtig und würzig im Geschmack	
PRATO del FAGGIO MERLOT IGT	35,00
trocken, intensiv und weinig, mit kräftiger Frucht, ausgewogen und intensiv	
VALPOLICELLA MONTERE´ RIPASSO DOC	36,00
körperreich und samtig, vollmundig, mannigfaltig mit intensiven Frucht nuances	
CHIANTI SUPERIORE DOCG SANTA CHRISTINA	24,00
komplex und vollfruchtig im Bukett, harmonisch und samtig	
CHIARAMONTE ROSSO NERO d´AVOLA IGT	24,00
duftend nach roten Beeren und Gewürzen, vollmundig und kräftig	
MORELLINO DI SCANSANO DOC	22,00
leicht, trocken, klar und kompakt mit schmeichelnden Tanninen	
BAROLO BOSCHI DEI SIGNORI DOCG	48,00
vollmundig und körperreich mit starker Persönlichkeit, weinig und elegant	
BRUNELLO di MONTALCINO ARGIANO DOCG	51,00
trocken mit granatroten Nuancen, ausdrucksvoll, körperreich, hocharomatisch	
VIGNA delle MONARCHE SALICE DOC RISEVA	25,00
komplexer Charakter, intensives Aroma, vollmundig und weinig	
TIGNANELLO ANTINORI IGT	105,00
am Gaumen voll, kompakt und fruchtig, sehr angenehm, süffig mit robustem Tannin und langem Finale	

Weißweine¹ 0,75 l

VERNACCIA di SAN GIMIGNANO DOCG 19,00

intensives und elegantes Bukett, frisch, lebendig,
trocken und gehaltvoll im Geschmack

GRECO di TUFO FEUDI di SAN GIORGIO DOC 24,00

komplexes Bukett, harmonisch,
weich mit leicht nussigen Mandelaromen

ALTAVILLA della CORTE GRILLO IGT 22,00

schönes Aroma von Mandeln, Äpfeln und Kräutern,
gut balanciert zwischen Frucht und delikater Säure

ORO GAVI DI GAVI DOCG 19,00

angenehm, unkompliziert mit blumigem Bukett und
Aromen von weißen Früchten

LUGANA PRESTIGE CA´MAIOL DOP 26,00

frisch und sommerlich, angenehmes Aroma und
graziöser Geschmack

Roséwein¹ 0,75 l

IRPINIA ROS´AURA ROSATO DOC 20,00

klar und frisch, mit einem wunderbar fruchtigen Abgang

MONTEPULCIANO d´ABUZZO DOC 18,00

trocken, leicht und feinfruchtig, milde Säure

CALAFURIA ROSE´ IGT SALENTO 24,00

duftiges und weiches Bukett, vollfruchtig und weinig