



Aperitifis

<i>Prosecco</i> ⁿ	6,00
<i>Prosecco Rose</i> ⁿ	6,00
<i>Hugo</i> ⁿ	7,90
<i>Aperol Spritz</i> ^{1, 2, n}	7,90
<i>Aperol Maracuja Spritz</i> ^{1, 2, n}	7,90
<i>Campari Soda</i> ^{1, 2}	7,90
<i>Campari Orange</i> ^{1, 2}	7,90
<i>Campari Tocco Rosso</i> ^{1, 2, n}	7,90
<i>Martini Bianco</i> ^{1, 2}	7,50
<i>Martini Rosso</i> ^{1, 2}	7,50
<i>Ramazotti Rosato</i> ^{1, 2, n}	7,90

Alkoholfreie Aperitifis

<i>Hugo</i> ^{1, 2}	6,00
<i>Crodino</i> ^{1, 2}	6,00
<i>Crodino Maracuja</i> ^{1, 2}	6,00
<i>San Bitter</i> ^{1, 2}	6,00
<i>San Bitter Soda oder Orange</i> ^{1, 2}	6,00

Getränke

Mineralwasser

<i>Tafelwaser</i>	0,2ℓ	2,50
	0,4ℓ	3,20
<i>Teinacher (medium)</i>	0,5ℓ	4,20
	0,75ℓ	5,50
<i>Teinacher (still)</i>	0,5ℓ	4,20
	0,75ℓ	5,50

Säfte

	0,2ℓ	0,4ℓ
<i>Apfelsaft</i>	3,50	4,90
<i>Johannisbeerensaft</i>	3,50	4,90
<i>Maracujasaft</i>	3,50	4,90
<i>Orangensaft</i>	3,50	4,90

Saftschorle

	0,2ℓ	0,4ℓ
<i>Apfelsaftschorle</i>	3,50	4,50
<i>Johannisbeerschorle</i>	3,50	4,50
<i>Maracujaschorle</i>	3,50	4,50
<i>Orangenschorle</i>	3,50	4,50
<i>Apfel-Johannisschorle</i>	3,50	4,50
<i>Maracuja- Orangenschorle</i>	3,50	4,50
<i>Holunderschorle</i>	3,50	4,50

<u>Softdrinks</u>	0,2l	0,4l
<i>Coca Cola</i> ^{1, 2}	3,50	4,50
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1, 2, 6}	3,50	4,50
<i>Mezzo Mix</i> ^{1, 2}	3,50	4,50
<i>Fanta</i> ^{1, 2}	3,50	4,50
<i>Sprite</i> ^{1, 2}	3,50	4,50
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{1, 2}		

<u>Birra- Zwiefalter</u>	0,3l	0,5l
<i>Radler mit Zwiefalter Hefeweizen vom Fass</i> ¹	3,50	4,50
<i>Zwiefalter Original vom Fass</i> ¹	3,50	4,50
<i>Zwiefalter Pils vom Fass</i> ¹	3,50	
<i>Zwiefalter Hefeweizen vom Fass</i>	3,50	4,50
<i>Zwiefalter Urweizen, Dunkel naturtrüb</i>		4,50
<i>Zwiefalter Kristallweizen</i>	3,50	4,50
<i>Colaweizen mit Zwiefalter vom Fass</i>	3,50	4,50

Offene Weißweine/ Rosewein

	0,1l	0,2l
<i>Lugana von Lugana</i>	4,90	7,50
<i>Orvieto Secco von Umbrien</i>	4,50	6,90
<i>Collavini Pinot Grigio Friaul</i>	4,50	6,90
<i>Chardonnay Tomaresca Apulien</i>	4,50	6,90
<i>Bardolino Chiaretto Rosato vom Gardasee</i>	4,50	6,90

Offene Rotwein

	0,1l	0,2l
<i>Nero D' Avola Terre Sicilane Sizilien</i>	4,50	6,90
<i>Primitivo Fantini Apulien</i>	4,50	6,90
<i>Lambrusco Grasparossa</i>	4,90	7,90
<i>Chianti aus Toskana</i>	4,90	7,90

Bevande Calde-Heißgetränke

<i>Eilles Tee</i>	3,90
<i>(Pfefferminz, Kamille, schwarz oder Früchte)</i>	
<i>Espresso</i>	2,20
<i>Espresso doppio</i>	3,90
<i>Espresso corretto</i>	3,90
<i>Kaffe</i>	2,90
<i>Cappucino</i>	3,90
<i>Latte Macchiato</i>	4,20

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

Antipasti-Vorspeisen

Bruschetta con pomodoro e basilico ^{f,g} Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	6,50
Caprino in Crosta di Speck Ziegenkäse mit Südtiroler Speck-Kruste auf Wildkräutersalat und Cofetture	13,50
Gambas Aglio e Olio ^k Geschälte Gambas in Chili-Knoblauchöl	13,90
Vitello Tonnato ⁱ Kalbsbraten-Carpaccio in Thunfischsauce garniert mit Karpen aus Pantelleria	15,50
Carpaccio di Manzo Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet nach Art des Hauses	14,90
Burrata con San Daniele ^{d,f,g,n,1} Burrata-Käse serviert auf Cocktailtomaten, Rucola und San Daniele Schinken	15,50
Insalata di Mare ^{i,k,m} Frischer Meeresfrüchtesalat (Sepia, Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln) in Zitronenvinaigrette	17,50
Tagliere di Salumi e Fromaggi ^{d,n,1} Verschiedene italienische (Villani) Aufschnitte (Salami, Parmaschinken, Capocollo, Frischkäse) aus dem Piemont und Oliven auf einem Holzbrett serviert	17,90

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

Minestre-Suppen

<i>Crema di Pomodoro</i> ^{d,f,g}	6,90
<i>Tomatencremesuppe mit Burrata -Schaum und Basilikum</i>	
<i>Minestrone</i> ^e	7,50
<i>Selbstgemachte frische Saison-Gemüsesuppe</i>	
<i>Zuppa di Pesce</i> ⁱ	13,90
<i>Fischsuppe (Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln, Lachswürfel)</i>	

Insalate-Salate

<i>Insalata Mista</i>	6,50
<i>Kleingemischter Salat</i>	
<i>Insalata Caprese</i>	11,90
<i>Rispen Tomaten fein geschnitten mit Büffelmozzarella</i>	
<i>Insalata Capricciosa</i>	13,90
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Paprika,</i>	
<i>Insalata di Tacchino</i> ^{a,d}	14,90
<i>Gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen & Zwiebeln</i>	
<i>Insalata Fitnes</i> ^{a,d}	17,90
<i>Gemischter Salat mit tranchiertem Rumpsteak, Rucola, Parmesan und Zwiebeln</i>	

Pasta-Nudelgerichte

<i>Penne al Pomodoro</i> ^{f,g} Mit Tomatensoße und Basilikum	9,50
<i>Spaghetti Aglio e Olio</i> ^{f,g} Mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	10,50
<i>Penne alla Bolognese</i> ^{f,g,n} Mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße	11,50
<i>Tortellini Panna e Prosciutto</i> ^{a,d,f,g,1} Mit Schinken-Sahnesoße	12,00
<i>Spaghetti alla Carbonara</i> ^{a,f,g,1} Mit Bauchspeck, Eigelb in Pecorinokäse	12,00
<i>Tagliatelle alla Parma</i> ^{a,d,f,g,1} Mit frischen Champignons in Gorgonzola-Sahnesoße dazu Parmaschinken, Rucola und Parmesanspalten	14,90

Wir bieten für unsere Gäste auch laktosefreie Gerichte sowie glutenfreie Pasta und Pizzen mit leichtem Aufpreis.

Lassen Sie sich gerne von unseren Fachleuten im Service beraten was wir an den veganen und vegetarischen Gerichten bieten können.

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

Pasta-Nudelgerichte

Gnocchi Giganti ^{d, f, g, n} Hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzfüllung in Schnittlauch, Butter und Käse-Fondue	15,90
Ravioli Sorrento ^{f, g} Frische Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomaten-Pesto-Soße und Büffelmozzarella	15,90
Tagliatelle al Salmone ^{d, f, e, g, i, n} Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln und Tomaten-Sahne-Rose-Soße	16,90
Linguine allo Scoglio ^{f, g, i, k, m} Mit frischen Meeresfrüchten, frischen Tomaten in Weißweinsauce	18,90
Ravioli Tris ^{a, d, f, g, l} Drei verschiedene Ravioli (Ricotta-Spinat-Füllung, Steinpilzfüllung und Trüffel-Füllung) in Salbei-Trüffelcremsauce	18,90
Tagliatelle Mari e Monti ^{a, f, g, n} Hausgemachte Bandnudeln mit geschälten Garnelen, Steinpilzen, frische Pachino Tomaten und Thymian	18,90
Tagliatelle "Al Pepe Verde" ^{a, d, f, g, n} Hausgemachte Bandnudeln mit Rinderstreifen, Champignons, grünem Pfeffer in Dijon-Senf	19,50

Wir bieten für unsere Gäste auch laktosefreie Gerichte sowie glutenfreie Pasta und Pizzen mit leichtem Aufpreis.

Lassen Sie sich gerne von unseren Fachleuten im Service beraten was wir an den veganen und vegetarischen Gerichten bieten können.

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

Carne-Fleischgerichte

Bistecca alla Griglia ^{d,1} 250g Rumpsteak auf Lavastein gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter	28,90
Bistecca al Pepe Verde ^{d,n,1} 250g Rumpsteak in Butter gebraten mit grünem Pfeffer Dijon-Senf in Cognac-Rahmsauce	30,90
Filetto di Manzo alla Griglia ^{d,1} 220-250 g Argentinisches Rinderfilet auf Lavastein gegrillt mit hausgemachten Kräuterbutter	33,90
Filetto di Manzo con Porcini ^{d,n,1} 220-250 g Argentinisches Black Angus Rinderfilet mit frischen Steinpilzen	35,90
Surf & Turf ^{d, n, k, 1} 180-200 g Argentinisches Rinderfilet auf Lavastein gegrillt und zwei Riesen Garnelen gebraten an Kräutern	44,90
Saltimbocca Tradizionale ^{n,1} Milchkälbmedallions in Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce	25,90

Pesce-Fischgerichte

Calamaria alla Griglia ^m Tintenfisch auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinaigrette	23,90
Filetto di Salmone al Pesto Genovese ^{i,k,m} Lachs auf der Haut gebraten in hausgemachtem Pesto	25,90
Orata alla Mediterranea o alla Griglia ⁱ Frische Dorade Royal (Goldbrasse) vom Lavastein-Grill	27,90
Grigliata di Mista di Pesce ^{i,k,m} Verschiedene Fische des Tages auf Lavastein gegrillt in Zitronen-Vinaigrette	32,90

Zu allen Fleischgerichten wird Gemüse und Kartoffeln serviert
Allergen und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite

Pizza-Pizzen

Focaccia ^{f,g} Pizzafladen mit Oregano, Salz und Knoblauchöl	6,50
Margherita ^{d,f,g} Tomatensoße und Mozzarella	9,00
Etna ^{d,f,g,1} Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Salami	11,90
Diavolo ^{d,f,g,1} Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami aus Kalabrien, Paprika und Zwiebeln	12,90
Napoletana ^{d,f,g,i,1} Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen und Kapern	11,90
Calzone ^{d,f,g} Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami und frische Champignons (zugeklappt)	12,90
4 Formaggi ^{d,f,g} Tomatensoße, Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten	11,90
Tonno ^{d,f,g,i,1} Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	12,90
Gorgonzola ^{d,f,g,1} Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons und Gorgonzola	12,90
Vegetariana ^{d,f,g} Tomatensoße, Mozzarella, frisches Gemüse in Kräuter-Marinade	13,90
Capricciosa ^{a,d,f,g,i,1} Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Sardellen, Oliven, Ei, Artischocken und frische Champignons	13,90

*Auf Vorbestellung bieten wir gerne glutenfreie Pizzen
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

Hinweis:

*Für Erwachsene, die eine Pizza auf zwei Teller aufgeteilt haben möchten, fallen
zusätzliche Kosten in Höhe von 3,50€ an.*

Pizza Speciali-Besondere Pizzen

Della Casa ^{d,f,g,1} Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken DOP 24 Monat gereift, Rucola und Parmesan	14,90
Allo Scoglio ^{d,f,g,k,m} Tomatensoße, Mozzarella, Oktopus, Sepia, Calamari, Miesmuscheln und Riesen Garnele	15,90
Bufala ^{d,f,g,1} Büffelmozzarella, Parmaschinken, Basilikum, Tomatenwürfel und Rucola	15,90
Da Maria ^{d,f,g} Tomatensoße, Mozzarella, Rumpsteak gegrillt, Rucola und Parmesanspalten	16,90
Al Salmone ^{d,f,g,1} Mozzarella, Sahne, Lachs, Schnittlauch und Pacino-Tomatenwürfel	16,90
Burrata e San Daniele ^{d,f,g,1} Frische Tomaten, Burrata Käse, San Daniele Schinken DOP 24 Monate gereift, Basilikum und Olivenöl	16,90
Tonnata ^{d,f,g,i,1} Fladenbrot mit Kalbsbratencarpaccio in Thunfischsoße garniert mit Kapern und Oliven Taggiasche	17,90
Filetto ^{d,f,g} Büffelmozzarella, Rumpsteak, gegrillt, Trüffelöl, Rucola und frische Steinpilze	18,90

*Auf Vorbestellung bieten wir gerne glutenfreie Pizzen
Allergene und Zusatzstoffe entnehmen sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite*

Hinweis:

*Für Erwachsene, die eine Pizza auf zwei Teller aufgeteilt haben möchten, fallen
zusätzliche Kosten in Höhe von 3,50€ an.*

Desert - Nachspeisen

Coppa stracciatella ^{d,1} Stracciatella Eis mit Schokosoße	5,50
Panna Cotta ai Lamponi ^{d,1} Italienische Sahnecreme mit Coulis de Fruit Himbeeren	7,00
Tiramisu Mascarpone ^{d, f, g, n, 1, 11} Hausgemachter Klassiker: Tiramisu nach Omas Art	7,00
Spumone al Ciccilato e Nocciola ^{d, l, n, 1} Typisches Eis aus der Salento in der Region Apulien mit Schokoladenstücken Zabaione, Marsalawein, Krokant und getröstet Mandeln	7,90
Tortino al Ciccilato ^{d, f, g, 1} Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern (Schokoladenfüllung), dazu eine Kugel Vanilleeis	8,50
Tortino al Pistacchi di Bronte ^{d, f, g, l, 1} Hausgemachte Pistazien- Törtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis	8,50

Allergene

a= Eier | b= Sesam | c= Soja | d= Milch | e= Sellerie | f= Getreide | g= Gluten |
h= Senf | i= Fische | j= Erdnüsse | k= Krebstiere | l= Nüsse | m= Weichtiere |
n= Schwefeldioxid und Sulfite | o= Lupinen

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel |
4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel
Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat |
9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker |
13 geschwärzt | 14 gewachst | Nr. 15 gentechnisch verändert