

Antipasto freddo

			€
12.	BRUSCHETTA SPEZIAL	Knoblauchbrot mit Tomaten (Garlic bread, Tomatoes)	6,50
13.	BRUSCHETTA DELLA CASA	Knoblauchbrot mit Tomaten überbacken (Garlic bread, Tomatoes, Gratinated with Mozzarella)	7,50
14.	CAPRESE	Tomaten/-Mozzarella Scheiben (Tomato slices, Mozzarella)	12,50
16.	ANTIPASTO DELLA CASA	Carpaccio & Vitello Tonnato (Raw slices fillet of beef, fried slices of calf)	15,50
17.	CARPACCIO	Hauchdünnes Rindfleisch (Roh) (Thin and raw slices fillet of beef)	14,00
18.	VITELLO TONNATO	Kalbfleisch Scheiben mit Thunfischsauce (Fried slices of calf in tuna sauce)	15,50

Antipasto caldo

34.	GAMBERETTI ALL'AGLIO	Garnelen in würziger Knoblauchsauce (Shrimps in spicy garlic sauce)	14,00
-----	-----------------------------	--	--------------

Insalata

41.	INSALATA VERDE	Grüner Salat (Green salad)	6,20
43.	INSALATA POMODORO	Tomatensalat mit Zwiebel (Tomatoes, Onion)	6,20
44.	INSALATA MISTA	Grüner Salat, Mais, Zwiebel, Tomaten, Gurke (Green salad, Maize, Onion, Tomato, Cucumber)	7,50
47.	INSALATA CAPRICCIOSA	Gemischter Salat, Thunfisch, Artischocken Vorderschinken, Ei, Schafkäse (Mixed salad, Tuna, Artichokes, Ham, Egg, Sheep's Cheese)	13,00
48.	INSALATA DI POLLO	Hähnchenbruststreifen auf Gemischter Salat (Strips of chickenbreast on Mixed salad)	16,50
		DRESSINGS: JOGHURT, COCKTAIL, ÖL/ESSIG	1,50
		DRESSINGS: JOGHURT, COCKTAIL, OIL/VINEGAR	1,50

Zuppa

61.	DI POMODORI	Tomatensuppe (Fresh Tomato-Cream soup)	7,80
63.	MINISTRONE	Gemüsesuppe (Vegetable soup)	7,00

Pasta

			€
82.	SPAGHETTI NAPOLI	Tomatensauce (Tomato sauce)	13,50
83.	SPAGHETTI BOLOGNA	Tomatensauce mit Hackfleisch (Bolognese)	14,50
84.	SPAGHETTI AGLIO OLIO	Nativem Olivenöl, Knoblauch, Scharf (Olive Oil, Garlic, Spicy)	13,50
85.	SPAGHETTI AMATRICANA	Tomatensauce, Speck, Zwiebeln (Tomato sauce, Bacon, Onion)	15,00
86.	SPAGHETTI CARBONARA	Sahne, Speck, Ei, Parmesankäse (Cream, Bacon, Egg yolk, Parmesan cheese)	15,00
87.	SPAGHETTI ARRABBIATA	Tomatensauce, Paprika, Zwiebeln, Scharf (Tomato sauce, Paprika, Onion, Spicy)	14,50
88.	SPAGHETTI MARE	Tomatensauce, Meeresfrüchte (Tomato sauce, Seafood)	16,50
94.	MACCHERONI AI 4 FORMAGGI	Sahne, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan (Cream, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan)	16,00
95.	MACCHERONI VEGETALE	Sahne, Spinat, Champignons, Brokkoli, Erbsen (Cream, Spinach, Mushrooms, Broccoli, Peas)	15,00
103.	TAGLIATELLE SALMONE	Lachs, Tomaten-Sahnesauce (Salmon, Tomato cream-sauce)	16,50
104.	TAGLIATELLE SPINACI	Sahne, Gorgonzola, Spinat (Cream, Gorgonzola, Spinach)	15,00
111.	TORTELLINI ALLA PANNA	Sahne, Vorderschinken (Cream, Ham)	15,00
114.	TORTELLINI GORGONZOLA	Sahne Gorgonzola (Cream, Gorgonzola)	16,00
707.	SPAGHETTI CACIO E PEPE	Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer (Pecorino Romano and Black pepper)	14,00

Pasta al forno

121.	LASAGNA	Nudelplatten Auflauf überbacken (Lasagne)	15,00
123.	MACCHERONI AL FORNO	Brokkoli, Gorgonzola, Spinat, Sahne (Broccoli, Gorgonzola, Spinach, Cream)	15,00

Carne

		€
151.	SCALOPPA ALLA MILANESE	Schweineschnitzel paniert (Pork cutlets breaded) 18,50
152.	SCALOPPA AI FUNGHI	Schweineschnitzel mit Champignonssauce (Pork cutlets on champignon sauce) 19,00
161.	SCALOPPA ALLA GRIGLIA	Kalbsschnitzel auf Lavastein gegrillt (Veal cutlets grilled on lava stone) 23,50
162.	SCALOPPA AL GORGONZOLA	Kalbsschnitzel mit Gorgonzola (Veal cutlets, Gorgonzola cream) 25,50
165.	SALTIMBOCCA	Kalbsschnitzel mit Parmaschinken in Buttersalbei (Veal cutlets, Parma ham, butter-sage-sauce) 26,00
171.	FILETTO ALLA GRIGLIA (250g)	Rinderfilet auf Lavastein gegrillt (Fillet of beef on lava stone) 33,00
173.	FILETTO AL PEPE VERDE (250g)	Rinderfilet in Grüner Pfeffersauce (Fillet of beef with green peppersauce) 36,00

*Als Beiläge servieren wir Ihnen
Rosmarin Kartoffel & Gemüse*

Pesce

191.	CALAMARI PROVINCIALE	in Tomatensauce (in Tomato sauce) 21,50
193.	CALAMARI ALLA GRIGLIA	Calamari auf Lavastein gegrillt (Calamari on lava stone) 21,00
194.	SALMONE ALLA GRIGLIA	Lachs auf Lavastein gegrillt (Salmon on lava stone) 23,50
195.	SALMONE AL VINO BIANCO	Lachs in Weißweinsauce (Salmon in white wine sauce) 25,00
196.	SALMONE AL BASILICO	Lachs in Tomaten-Sahnesauce mit Krevetten (Salmon in Tomato cream-sauce with Shrimps) 26,50

*Als Beiläge servieren wir Ihnen
Rosmarin Kartoffel & Salat*

**AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN GERNE AUCH:
ROSMARIN KARTOFFELN, POMMES FRITTEN,
BROKKOLI, BLATTSPINAT & BEILAGEN SALAT 4,90**

Pizza

**Alle Pizzen Servieren wir Ihnen aus einem Besonderen Pizza Mehl
Der Firma „Antico Molino Caputo“ Tipo 00
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano!**

			€
401.	MARGHERITA	Tomaten, Mozzarella (Tomato sauce, Mozzarella)	11,00
402.	SALSICCIA	Gewürzte Sizilianische Wurst, Zwiebeln (Sicilian Sausages, Onion)	15,00
403.	DIAVOLA	Scharfe Salami 1,2,4 (Spicy Salami)	13,50
404.	SALAME	Salami 1,2,4 (Salami)	13,00
405.	PROSCIUTTO	Schinken (Ham)	13,00
407.	TONNO	Thunfisch (Tuna)	14,00
409.	CAPRICCIOSA	Schinken, Artischocken, Champignons 2,4 (Ham, Artichokes, Mushrooms)	14,50
410.	SICILIA	Zwiebeln, Kapern, Sardellen (Onion, Capers, Anchovy)	14,00
411.	LACHS E SPINACI	Lachs, Spinat (Salmon, Spinach)	17,50
414.	CALZONE	Gefüllt mit Paprika, Salami, Schinken, Champignons 2,4 (Filled with Paprika, Salami, Ham, Mushrooms)	15,00
415.	VULCANO	Krevetten, Kapern, Zwiebeln, Paprika, Scharf 2 (Shrimps, Capers, Onion, Paprika, Spicy)	15,00
416.	FANTASIA	Schinken, Paprika, Salami, Thunfisch, Zwiebeln, Champignons (Ham, Paprika, Salami, Tuna, Onion, Mushrooms) 1,2,4	16,50
417.	BOSS	Parmaschinken, Ruccola, Parmesan (Parma Ham, Arugula, Parmesan)	16,50
418.	SPINACI	Blattspinat, Knoblauch (Leaf Spinach, Garlic)	13,50
419.	ANTICA ROMA	Schafkäse, Scharfe Salami, Blattspinat (Sheep's Cheese, Spicy Salami, Leaf Spinach)	16,50
420.	VEGETALE	Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons (Eggplant, Zucchini, Pepper, Mushrooms)	15,00
422.	MARE	Meeresfrüchte, Knoblauch 2 (Seafood, Garlic)	16,50
424.	4 FORMAGGI	4 verschiedene Käsesorten (4 different cheeses)	15,50

ZUTATEN AUF WUNSCH / OPTIONAL EXTRAS

GARNELEN (Prawns)	4,90€
MEERESFRÜCHTE, MOZZARELLA (Seafood, Mozzarella)	3,00€
GORGONZOLA	3,50€
PARMASCHINKEN, SALAMI, PROSCIUTTO ETC (Parma Ham, Salami, Ham etc.)	3,00€
KNOBLAUCH, ZWIEBELN, SCHARF (Garlic, Onion, Spicy)	1,00€

Dessert

		€
221.	TIRAMISU	Hausgemachtes Tiramisù (Handmade Tiramisù) 8,00
222.	ZABAGLIONE	Weinschaum Creme (Creamy wine foam) 8,00
223.	CASSATA	Eissorte aus Vanille-Schokoladeneis mit kandierten Früchten (ice cream with candied fruit) 7,50
224.	TARTUFO	Hausgemachtes Trüffeleis,- Schoko/Pistazien (Homemade trufflechocolate ice cream) 8,50
226.	SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	Pistazieneis parfait (Semifrozen pistachio ice cream) 7,50
764.	PANNA COTTA	Hausgemachtes puddingartiges Dessert (Panna cotta) 6.90

Liquore

			€
621.	AVERNA	Sizilianischer Bitterlikör	2CL 4,60
622.	RAMAZZOTTI	Kräuterlikör	2CL 4,60
623.	FERNET BRANCA	Kräuterlikör	2CL 4,60
624.	SAMBUCA	Anislikör	2CL 4,60
625.	LIMONCELLO	Zitronenlikör	2CL 4,60
626.	GRAPPA DELLA CASA	Aus Piemont	2CL 4,90
628.	BAILEYS	Irischen Sahnelikörs	2CL 4,60
629.	WHISKEY		6,90
630.	COGNAC		6,90
	GIN MIX	Tonic / Lemon	9,00

*Für unsere kleinen Gäste bieten wir alle Speisen
Auch als kleine Portionen an.*

*For Children we offer all our Dishes
also in Small doses*

Aperitivo

			€
504.	PROSECCO		0,1L 6,00
507.	HUGO	Holunder, Prosecco, Wasser	0,2L 7,90
502.	SPRITZ	Aperol, Tonic Wasser, Prosecco	0,2L 7,90
500.	LILLET	Lillet weiß, Schweppes Wildberry, Früchte	0,2L 7,90
506.	CAMPARI SODA	Campari, Soda Wasser	0,2L 7,90
509.	CAMPARI ORANGE	Campari mit Orangensaft	0,2L 7,90
501.	MARTINI	Weiss / Rot	0,1L 4,90
505.	CRODINO	Alkoholfrei	0,1L 4,90

Analcolico

			<u>0,25L</u>	<u>0,75L</u>
518.	GEROLSTEINER	Mineralwasser	3,00	7,50
516.	APOLLINARIS	Mineralwasser	2,10	
511.	COCA COLA 1,3,9		<u>0,3L</u>	3,50
515.	COLA LIGHT/ZERO 1,3,9		<u>0,3L</u>	3,50
514.	MEZZOMIX 1,3,9		<u>0,3L</u>	3,50
512.	FANTA 1,3,9		<u>0,3L</u>	3,50
513.	SPRITE 1,3,9		<u>0,3L</u>	3,50
528.	APFELSCHORLE		<u>0,3L</u>	3,50
529.	VIO	Johannisbeere Schorle	<u>0,3L</u>	3,90
	VIO	Rhabarberschorle	<u>0,3L</u>	3,90
	FUZETEA	Zitrone/ Pfirsich	<u>0,3L</u>	3,90
524.	GRANINI	Orange/ Apfel	<u>0,3L</u>	3,50
531.	SCHWEPPE	Tonic Water/ Bitter Lemon/ Ginger Ale	<u>0,2L</u>	3,50

Birre

			<u>0,2L</u>	<u>0,3L</u>	<u>0,5L</u>
551.	FRÜH KÖLSCH	Vom Fass	2,40	3,50	5,00
558.	FRÜH KÖLSCH MIX	Kölsch Cola Alster/ Radler/ Schuss	2,40	3,50	5,00
552.	FRÜH SPORT	0,0% Alkohol		4,00	
554.	BENEDIKTINER WEIZEN	Original/ Alkoholfrei/ Dunkel			6,00
553.	BUDWEISER	Vom Fass		4,40	6,00
560.	BITBURGER ALKOHOLFREI			4,40	
825.	PERONI NASTRO AZZURO			5,00	

Caffeteria

		€
601.	ESPRESSO	2,80
602.	ESPRESSO DOPPIO	4,80
603.	ESPRESSO MACCHIATO	2,90
	ESPRESSO CORRETTO	5,40
	AFFOGATO AL CAFE	4,50
606.	KAFFEE	3,40
608.	CAPPUCCINO	3,80
611.	LATTE MACCHIATO	4,00
	KAKAO	4,00
613.	TEE (Sorten auf Anfrage)	2,90

Vini

580. *Vino bianco*

	0,1L	0,2L	0,5L
PINOT GRIGIO	3,50	6,50	12,50
CHARDONNAY	3,50	6,50	12,50
WEINSCHORLE		5,00	

582. *Vino*

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	3,50	6,50	12,50
CHIANTI CLASSICO	3,50	6,50	12,50

583. *Rosé*

BARDOLINO ROSÉ	3,50	6,50	12,50
----------------	------	------	-------

585. *Lambrusco*

LAMBRUSCO EMILIA BIANCO	3,50	6,50	12,50
LAMBRUSCO DOLCEZZA ROSSO	3,50	6,50	12,50