

Aperitivi

<i>Bitterino oder Crodino (mit Farbstoff).....</i>	<i>1 cl</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>5 cl</i>
<i>Cynar (Artischocken Bitter).....</i>	<i>5 cl</i>
<i>Aperol Spritz (mit Soda und Weißwein).....</i>	<i>5 cl</i>
<i>Marsala (fine doc. - Süßwein aus Sizilien).....</i>	<i>5 cl</i>
<i>Campari (Orange oder Soda mit Farbstoff).....</i>	<i>5 cl</i>
<i>Prosecco (Sekt trocken).....</i>	<i>0,1 cl</i>
<i>Ferrari Spumante.....</i>	<i>0,1 cl</i>
<i>Prosecco mit Aperol.....</i>	<i>0,1 cl</i>
<i>Rossini (Prosecco mit Erdbeeren).....</i>	<i>0,1 cl</i>



Antipasti – Vorspeisen

Antipasti misto (verschiedene italienische Vorspeisen)
(kann auf Wunsch auch nur mit Gemüse angerichtet werden)
Rinder-Carpaccio (mit Rucola und Parmesankäse)

Zuppe – Suppen

Minestrone (Gemüsesuppe).....
Zuppa di Pomodoro (Tomatensuppe).....
auf Wunsch mit *Mozzarella*

Insalate – Salate

Mista (gemischter Salat).....
di Pomodori (Tomatensalat).....
Rucola (mit Tomaten und Parmesankäse).....
al Tonno (verschiedene Salate mit Thunfisch).....
alla Romana
(verschiedene Salate mit Vorderschinken, 1, 3, Salami, Käse, Ei)
alla Toscana
(mit Toskanaschinken, Parmesan, Pinienkernen).....
alla Mediterranea (mit gebratenen Garnelen).....

Alle Salate sind mit unserem Balsamico Hausdressing angemacht.

Pizzabrot oder Panini.....

Paste – Nudelgerichte

Spaghetti

Napoli (mit Tomatensoße und Knoblauch - pikant)

Aglio e Olio e Peperoncino (mit Knoblauch und Olivenöl, scharf)

Alla Marinara (mit Meeresfrüchten, Tomatensoße und Knoblauch)

Rucola Parma (mit Tomaten-Sahnesoße, Parmaschinken und Pinienkernen)

Rigatoni

All' Arrabbiata (Knoblauch, Oliven, Sardellen, Tomatensoße, scharf)

Quattro Formaggi (mit Sahnesoße und 4 versch. Käsesorten)

Mafiosi (mit Schinken, 11, 6, Champignons und Bolognese-Sahnesoße)

Tagliatelle

Alla Panna (mit Schinken, 11, 6 und Sahnesoße)

Paglia é Fieno (Schinken, 11, 6, Champignons, Erbsen, Bolognese-Sahnesoße)

Rucola e Gamberetti (Rucola, Krabben mit frischen Tomaten-Sahnesoße)

Tortellini

Alla Panna (mit Schinken, 11, 6 und Sahnesoße)

Al Gorgonzola (mit Gorgonzola-Sahnesoße)

Alla Romana (Schinken, 11, 6, Erbsen, Champignons, Bolognese-Sahnesoße)

Gnocchi

Al Pomodoro (mit Tomatensauce)

Della Casa (Schinken, 11, 6, Champignons, Erbsen, Bolognese-Sahnesoße)

Al Magor e Spinaci (mit Mascarpone Gorgonzolasauce und Spinat)

Pasta al forno

Lasagna (mit Schinken, Käse, Bolognese-Sahnesoße)

Rigatoni (Schinken, Käse, Bolognese-Sahnesoße)

Tagliatelle (mit Schinken, Käse, Bolognese-Sahnesoße)

Tortellini (Schinken, Käse, Bolognese-Sahnesoße)

Kombinazione (Schinken, Käse, 3 versch. Nudeln mit Bolognese-Sahnesoße)

Pizze

Margherita (Pomodoro e Mozzarella).....

Napolitana (Sardellen).....

Quattro Stagione (Schinken, 11, 6, Champignon, Paprika)

Vegetale (Paprika, Artischocken, Champignon).....

Rustica (Schinken, 11, 6, Salami Milano, Champignon)...

Hawaii (Schinken, 11, 6, Ananas).....

Regina (Schinken, 11, 6, Champignon, Artischocken).....

Capriciosa (Salami Milano, Schinken, Paprika, Artischocken)

Diavolo (Schinken, Champignon, Peperoni).....

Amore (Krabben).....

Marinara (Meeresfrüchte).....

Fantasia (Schinken, Zwiebel, Knoblauch).....

Tonno (Thunfisch, Zwiebel).....

Hamburgo (Hackfleisch, Zwiebel).....

Vesuvio (Schinken, Ananas, Ei, Artischocken, flambiert)...

Romana (Schinken, Mozzarella-Käse).....
Quattro-Formaggi (mit 4 verschiedenen Käsesorten).....
Salame (Salami Milano).....
Fiorentina (Mozzarella-Käse, Spinat).....
Parma (Mozzarella, Parmaschinken, 2, Rucola).....
Ragazza (frische Tomaten, 4 verschiedene Käsesorten, Basilikum)
B.B. (mit 4 verschiedenen Käsesorten und Sardellen).....
andere Zutaten.....
- wir verwenden nur Mozzarella Käse -

Für unsere kleinen Gäste

Mini Pizza Pulcinella (Margherita, Prosciutto oder Salami)
Spaghetti oder Rigatoni (Napoli- oder Bolognesesoße)
Tortellini oder Rigatoni (mit Schinken und Sahnesoße)
Milanese Galetto (paniertes Kinderschnitzel mit Pommes)

*Für alle Pasta und Pizzagerichte verwenden wir gekochten Hinterschinken 11,
16, sowie unsere luftgetrocknete Salami Milano und frische Champignons.
Bei Unverträglichkeiten können Sie uns gerne nach den Inhaltsstoffen fragen.*

Carni – Fleischgerichte

Scaloppine di Maiale (vom Schwein)

Pailard di maiale (natur gegrillt, dazu Spaghetti in Salbei-Butter)

Milanese (paniertes Schnitzel Mailänder Art, dazu Rigatoni-pikant)

Romana (mit Champignon-Sahnesoße, dazu Kroketten)...

Scaloppine di Vitello (vom Kalb)

Saltinbocca (mit Parmaschinken, Salbei, Weißweinsauce, dazu Nudelnest)

Al Marsala (mit Marsalaweißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln)

Piccata Milanese (mit Parmesan paniert, dazu Rigatoni-pikant)

Pesce – Fischgerichte

Calamari alla Romana (in Tomatensauce, leicht pikant, dazu Panini)

Grigliata mista (versch. Fischarten gegrillt, dazu Salat der Saison)

Dolci e Gelati – Dessert und Eis

Panna Cotta (gekochte Sahne auf Fruchtspiegel).....

Tiramisu (Löffelbiskuit in Kaffee-Amaretto und Mascarpone)

Piatto di Dolci misti (gemischter Dessertteller).....

Fragen Sie uns nach ausgefallenen Eissorten oder Sorbet der Saison.

Alkoholfreie Getränke und Säfte

Tafelwasser.....
Coca-Cola, Fanta oder Spezi (1,9,12).....
Apfelschorle, Orangenschorle.....
Zitronen Limonade.....
Bitter Lemon (12).....

Säfte

Apfel, Orangen, Kirsch, Johannisbeer, Erdbeere....

Birre – Bier

<i>Krombacher Pils vom Faß.....</i>	<i>0,3 l</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier (Fl).....</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Radler vom Faß.....</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Krombacher vom Faß.....</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Krombacher Drive, alkoholfrei (Fl).....</i>	<i>0,33l</i>
<i>Franziskaner Hefeweizen vom Faß.....</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Franziskaner alkoholfrei oder Kristallweizen (Fl)</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Gutmann Hefeweizen leicht (Fl).....</i>	<i>0,5 l</i>

Acqua e Vini – Wasser und Weine

San Pellegrino, Acqua Panna Still 0,5l 0,75l

Offene Weißweine, Rose und Rotweine

Bianchi 0,25l

Soave (trocken, fruchtig).....

Frascati (trocken).....

Pinot Grigio (elegant fruchtig).....

Rosato 0,25l

Rosé (fruchtig, trocken).....

Rossi 0,25l

Bardolino (trocken, fruchtig).....

Chianti (trocken, kräftig).....

Barbanera (trocken, edel).....

Weitere edle Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte.

Bibite calde – Heiße Getränke

<i>Espresso (9).....</i>	
<i>Espresso doppio (9).....</i>	
<i>Espresso coretto (9) mit Grappa.....</i>	
<i>Espresso macchiato (9).....</i>	
<i>Cappuccino (9).....</i>	
<i>Latte macchiato (9).....</i>	
<i>Heiße Schokolade mit Sahne.....</i>	
<i>Tasse Kaffee (9).....</i>	
<i>Verschiedene Tee Sorten (Schwarzer, Früchte, Pfefferminz, Kamille)</i>	

Liquori, Amari, Brendi

<i>Amaretto</i>	<i>25%.....</i>	<i>2 cl</i>
<i>Grappe</i>	<i>42 %.....</i>	<i>2 cl</i>
<i>Sambuca</i>	<i>42 %.....</i>	<i>2 cl</i>
<i>Averna</i>	<i>34 %.....</i>	<i>2 cl</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>30 %.....</i>	<i>2 cl</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>40 %.....</i>	<i>2 cl</i>

Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, zugelassenen Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff, 2= Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= geschwärzt, 6= Phosphat, 7= Süßungsmittel, 8= Phenylalaninquelle, 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig, 11= Vorderschinken, 12= Nährwertangaben für diätische Lebensmittel beachten