



Für kleine Pizze sowie kleine Portionen von Pasta
wird nur € 1,- weniger verrechnet!

Leitungswasser als Alleingetränk € 1,--

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

7,50

Tomaten und Mozzarella

CARDINALE

8,50

Tomaten, Mozzarella und Schinken

FUNGHI

8,50

Tomaten, Mozzarella und Champignons

SPINACI

8,50

Tomaten, Mozzarella und Spinat

ROMANA	8,50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	
SICILIANA	9,--
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
PROSCIUTTO E FUNGHI	9,--
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	
PROVINCIALE	9,50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck und Zwiebeln	
QUATTRO STAGIONI	9,50
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons	
TRICOLORE	10,--
Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella und Rucola	

FRIULANA	10,--
Tomaten, Mozzarella und ungarische Salami	
CINQUE GUSTI	11,--
Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten	
LA DIAVOLONA – scharf	11,--
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salamino piccante und Pfefferoni	
CAPRICCIOSA	11,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons und Salamino piccante	
CALZONE	11,--
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons (keine flache Pizza, sondern gerollt)	
PIZZE SPECIALI	
TURISTICA	10,--
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais und Ananas	
BRANDI	10,--
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	

SALAME PICCANTE	10,--
Tomaten, Mozzarella und Salamino piccante	
PARMIGIANA	11,--
Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Melanzane	
VEGETARIANA	11,--
Tomaten, Mozzarella und verschiedenes frisches Gemüse	
MILANESE	12,--
Tomaten, Gorgonzola und Mailänder Salami	
„SAN DANIELE“	12,--
Tomaten, Gorgonzola und Prosciutto crudo	
PIZZA ESTIVA	12,--
Tomaten, Rucola und roher Büffelmozzarella	
„IL MARE“	13,--
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	
FANTASÍA	13,--
Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto crudo und gehobelter Parmesan	
PIZZA BUONGUSTAIO	13,--
Tomaten, Taleggio und Schinkenspeck	
Taleggio: weicher, würziger Schmelzkäse	
PIZZA ISCHITANA	13,--
Tomaten, Büffelmozzarella und Salamino piccante	

PRIMAVERA	13,--
Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Bresaola	
GRAN PARADISO	13,--
Tomaten, Büffelmozzarella und Prosciutto crudo	
PIZZA LA DELIZIA	14,--
Tomaten, Gorgonzola, Salsiccia piccante, Steinpilze und Zwiebeln	
PIZZABROT	4,--
TEIGWAREN	
LASAGNE	10,--
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	10,--
mit Tomatensoße, Fior di Latte (Kuhmilch) und Basilikum	
SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA	7,50
mit Tomatensoße und Knoblauch	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO	7,50
mit Knoblauch, Öl und Pfefferoni	
SPAGHETTI D'ORO	8,50
mit frischen Kirschtomaten und Basilikum	
SPAGHETTI BOLOGNESE	9,--
mit Fleischsoße	

SPAGHETTI ALLA CARBONARA mit geräuchertem Speck, Obers und Ei	9,--
SPAGHETTI ALLA PARTENOPEA mit Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen und Pfefferoni	9,--
SPAGHETTI ALLE VONGOLE mit Weißmuscheln, Tomaten und Knoblauch	13,--
SPAGHETTI ALLA BENEVENTO mit Tomaten, 4 Garnelen und Salamino piccante	14,--
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO mit Calamari	14,--
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO mit Cozze, Vongole, Garnelen, Knoblauch und Tomaten	15,--
SPAGHETTI BUSERA – pikant! mit 4 Garnelen, Tomaten und Brandy	16,--
TAGLIATELLE PASTICCIATE weisse Bandnudeln mit Obers und Fleischsoße vermischt	9,--
PENNE ALL'ARRABBIATA mit Champignons, Speck, Tomaten, Pfefferoni und Knoblauch	9,--
PENNE QUATTRO FORMAGGI	10,--

PENNE DEL PESCATORE 14,--
mit 4 Garnelen, Brokkoli und Obers

PAPPARDELLE AL GIARDINO 10,--
mit Melanzane, Zucchini, Paprika und ein Hauch Tomaten

TRÜFFELRAVIOLI 12,--
(nach Saison)

Alle Pastavariationen auch mit Spaghetti oder Penne glutenfrei
möglich!

SUPPEN

CREMA DI POMODORO 4,--
Tomatensuppe

MINISTRONE 5,--
Gemüsesuppe

VORSPEISEN

Portion VORSPEISE aus der Vitrine 7,50
(Gemüse u. Fisch)

RUCOLA mit GRANA 7,50

CAPRESE 9,--

PROSCIUTTO 9,50

ANTIPASTO PIEMONTESE Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Bresaola	10,--
RUCOLA mit GARNELEN	10,--
VITELLO TONNATO	10,--
RINDSCARPACCIO	11,--
OKTOPUSSALAT marinierter Oktopus mit Zitrone und Öl auf Rucola	11,--
OKTOPUSCARPACCIO	11,--
ANTIPASTO ALL'ITALIANA Gemischte Schinken	11,--
HAUPTSPEISEN - FISCH	
COZZE POMODORO, AGLIO Miesmuscheln mit Tomaten, Knoblauch und Weißwein	12,--
COZZE ALLA ROMAGNOLA Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weißwein	12,--
GEGRILLTE CALAMARI auf RUCOLA	16,--
BRANZINOFILET auf RUCOLA	17,--
BRANZINO ALL' ARANCIA Branzinoilet, gedämpft	18,--

CALAMARI FRITTI	18,--
FISCHSUPPE	20,--
GAMBERI ALLA GRIGLIA Garnelen vom Grill	24,--
BRANZINO	nach Gewicht (5,--/100g)
SOGLIOLA	nach Gewicht (7,--/100g)

Oft bieten wir auch andere Fische an, bitte fragen Sie unser Team.

HAUPTSPEISEN - VOM KALB

SCALOPPINA AL LIMONE	16,--
SCALOPPINA AL VINO BIANCO	16,--
SCALOPPINA AL MARSALA	16,--
SCALOPPINA AL PEPE	17,--
SCALOPPINA MEDITERRANEA dünne Kalbsmedaillons in Olivenöl gebraten, mit frischen Orangen, mit Brandy abgelöscht und grünem Pfeffer - eine Delikatesse.	17,--
PAILLARDE – dünn, vom Grill	17,--
SALTIMBOCCA	17,--

HAUPTSPEISEN - VOM RIND

FILETTO TOSCA (Knoblauch, Tomaten und Brandy)	27,--
FILETTO AL BALSAMICO	27,--
FILETTO ALLA GORGONZOLA	27,--
TAGLIATA DI MANZO (Rucola und Parmesan)	27,--
BISTECCA ALLA FIORENTINA ohne Lungenbraten	nach Gewicht (6,20/100g)
BISTECCA ALLA FIORENTINA mit Lungenbraten	nach Gewicht (7,20/100g)

BEILAGEN

1 Portion Patate/Erdäpfel	3,--
1 Portion Spinaci/Spinat	3,--
1 Portion Broccoli	3,--
Salat	5,--

WEIN - Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

ROTWEIN OFFEN 1/8 l

San Giovese 3,30

Montepulciano d' Abruzzo 4,50

Primitivo 4,80

WEISSWEIN OFFEN 1/8 l

Soave 3,30

Pinot Grigio 4,50

Weißwein gespritzt 4,80
(Sommerspritzer: Preis bleibt gleich!)

ROSEWEIN OFFEN 1/8 l

Primitivo Rose Barone Mavelli 4,80

PROSECCO

Flasche Prosecco – 0,75 l 27,--

Glas Prosecco - 1/8 l 4,50

BIER

Kleines Bier vom Fass - 0,3 l 3,50

Großes Bier vom Fass - 0,5 l 4,--

Peroni Nastro Azzurro - 0,33 l Italienisches Flaschenbier	3,80
--	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alkoholfreies Bier – Gösler (Flasche) – 0,50 l	3,70
--	------

Mineralwasser San Pellegrino – 0,25 l	2,20
---------------------------------------	------

Mineralwasser San Pellegrino – 0,75 l	5,50
---------------------------------------	------

Mineralwasser San Pellegrino ACQUA PANNA – 0,50 l (ganz ohne Kohlensäure)	4,50
--	------

Mineralwasser San Pellegrino ACQUA PANNA – 0,75 l (ganz ohne Kohlensäure)	5,50
--	------

Aranciata San Pellegrino - 0,20 l	2,60
-----------------------------------	------

Cola - 0,25 l	2,70
---------------	------

Cola light (Dose) - 0,33 l	2,80
----------------------------	------

Fuzetea Zitrone/Zitronengras - 0,33 l	2,80
---------------------------------------	------

Pago Apfelsaft - 0,25 l	2,50
-------------------------	------

Pago Orangensaft - 0,25 l	2,50
---------------------------	------

Cappy Marille - 0,25 l	2,90
------------------------	------

Cappy Johannisbeere - 0,25 l	2,90
------------------------------	------

JUGENDGETRÄNKE

Soda, Soda Zitrone - 0,25 l	1,70
Apfelsaft gespritzt - 0,25 l	2,--

WARME GETRÄNKE

Espresso klein	2,20
Espresso groß	3,80
Caffè macchiato	2,20
Caffè corretto	5,--
Cappuccino	3,30
Tee	2,20

APERITIFE

Campari Soda - 10 cl	5,--
Campari Orange - 1/16 l	5,--
Martini Bianco - 1/16 l	5,--
Sherry dry - 1/16 l	5,--
APEROL SPRIZZ - 0,25 l mit Weisswein	5,--

APEROL SPRIZZ - 0,25 l 6,--
mit Prosecco

DIGESTIVS

Fernet, Averna - 3cl 6,--

Ramazotti - 3cl 6,--

Limoncello, Sambuca - 3cl 6,--

Vecchia Romagna - 3cl 6,--

Montenegro - 3cl 6,--

Grappa Riserva - 3cl 6,--

APERITIF ALKOHOLFREI

CRODINO GESPRITZT - 0,25 l 3,50

DESERT

TIRAMISU oder PROFITEROLES 6,--
Abwechselnd

ERDBEEREN 6,--
mit CREMA MASCARPONE

TARTUFO NERO 6,--

ZABAIONE 6,--

PANNA COTTA con FRUTTI DI BOSCO 6,--

Die Geschäftsführung behält sich vor, für mitgebrachte Torten ein Gabelgeld von 1,--€/Person zu verrechnen!

PORTION KÄSE 7,--

Allergene und Co.

-“Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.”

-“Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.”

-“Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.”

- Spuren gelten nicht als Zutat im Sinne der neuen Verordnung. Befindet sich auf dem Etikett eines Herstellers der Zusatz “Kann Spuren von (...) enthalten”, muss darüber nicht informiert werden.

- Eine Kennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Produkts auf die betreffende Zutat bezieht. Beispiele: Krabbencocktail, Milchshake, Selleriesalat oder Erdnüsse in offenen Schalen auf dem Tisch.

Auf Verlangen geben Ihnen unsere Mitarbeiter die Allergenspeisekarte!