



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

Leitungswasser als Alleingetränk € 1,--

## PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 8,50  
Tomaten und Mozzarella

CARDINALE 9,50  
Tomaten, Mozzarella und Schinken

FUNGHI 9,50  
Tomaten, Mozzarella und Champignons

SPINACI 9,50  
Tomaten, Mozzarella und Spinat

ROMANA Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	9,50
SICILIANA Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	10,--
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	10,--
PROVINCIALE Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck und Zwiebeln	10,50
QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons	10,50
TRICOLORE Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella und Rucola	11,--

FRIULANA 11,--  
Tomaten, Mozzarella und ungarische  
Salami

CINQUE GUSTI 12,--  
Tomaten und 4 verschiedene Käsesorten

LA DIAVOLONA – scharf 12,--  
Tomaten, Mozzarella, Schinken,  
Champignons,  
Salamino piccante und Pfefferoni

CAPRICCIOSA 12,--  
Tomaten, Mozzarella, Artischocken,  
Schinken,  
Champignons und Salamino piccante

CALZONE 12,--  
Tomaten, Mozzarella, Artischocken,  
Schinken  
und Champignons  
(keine flache Pizza, sondern gerollt )

## PIZZE SPECIALI

TURISTICA 11,--  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais und  
Ananas

BRANDI 12,--  
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum

SALAME PICCANTE Tomaten, Mozzarella und Salamino piccante	11,--
PARMIGIANA Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Melanzane	12,--
VEGETARIANA Tomaten, Mozzarella und verschiedenes frisches Gemüse	12,--
MILANESE Tomaten, Gorgonzola und Mailänder Salami	12,50
„SAN DANIELE“ Tomaten, Gorgonzola und Prosciutto crudo	12,50
PIZZA ESTIVA Tomaten, Rucola und roher Büffelmozzarella	12,50
„IL MARE“ Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	13,50
FANTASÍA Tomaten, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto crudo und gehobelter Parmesan	14,--
PIZZA BUONGUSTAIO Tomaten, Taleggio und Schinkenspeck Taleggio: weicher, würziger Schmelzkäse	14,--

PIZZA ISCHITANA Tomaten, Büffelmozzarella und Salamino piccante	13,50
PRIMAVERA Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Bresaola	14,--
GRAN PARADISO Tomaten, Büffelmozzarella und Prosciutto crudo	14,--
PIZZA BOSCAIOLA Mozzarella, Gorgonzola, Salamino piccante, Steinpilze und Zwiebeln	14,--
PIZZA LA DELIZIA Tomaten, Gorgonzola, Salsiccia piccante, Steinpilze und Zwiebeln	14,50
PIZZABROT	4,50
TEIGWAREN	
LASAGNE	10,50
GNOCCHI ALLA SORRENTINA mit Tomatensoße, Fior di Latte (Kuhmilch) und Basilikum	11,--
SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA mit Tomatensoße und Knoblauch	8,--
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO mit Knoblauch, Öl und Pfefferoni	8,--

SPAGHETTI D'ORO mit frischen Kirschtomaten und Basilikum	9,--
SPAGHETTI BOLOGNESE mit Fleischsoße	9,50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA mit geräuchertem Speck, Obers und Ei	10,--
SPAGHETTI ALLA PARTENOPEA mit Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen und Pfefferoni	10,--
SPAGHETTI ALLE VONGOLE mit Weißmuscheln, Tomaten und Knoblauch	14,--
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	9,50

PENNE ALL'ARRABBIATA 10,50  
mit Champignons, Speck, Tomaten,  
Pfefferoni  
und Knoblauch

PENNE QUATTRO FORMAGGI 11,--

PENNE DEL PESCATORE 14,50  
mit 4 Garnelen, Brokkoli und Obers

TAGLIATELLE AL GIARDINO 11,50  
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 4,50  
Tomatensuppe

MINISTRONE 5,--  
Gemüsesuppe

## **VORSPEISEN**

Portion VORSPEISE aus der Vitrine 8,--  
(Gemüse u. Fisch)

RUCOLA mit GRANA 8,--

CAPRESE	10,--
PROSCIUTTO	11,--
ANTIPASTO PIEMONTESE Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Bresaola	11,50
RUCOLA mit GARNELEN	11,--
VITELLO TONNATO	11,50
RINDSCARPACCIO	11,50
OKTOPUSSALAT marinierter Oktopus mit Zitrone und Öl auf Rucola	11,--
OKTOPUSCARPACCIO	11,--
ANTIPASTO ALL'ITALIANA Gemischte Schinken	12,50

## **HAUPTSPEISEN - FISCH**

COZZE POMODORO, AGLIO Miesmuscheln mit Tomaten, Knoblauch und Weißwein	13,--
COZZE ALLA ROMAGNOLA Miesmuscheln mit Zwiebeln und Weißwein	13,--
GEGRILLTE CALAMARI auf RUCOLA	16,--



BRANZINOFILET auf RUCOLA	18,--
BRANZINO ALL' ARANCIA Branzinofilet, gedämpft	19,--
CALAMARI FRITTI	19,--
FISCHSUPPE	22,--
GAMBERI ALLA GRIGLIA Garnelen vom Grill	24,--
BRANZINO	nach Gewicht (6,50,-- /100g)
SOGLIOLA	nach Gewicht (8,--/100g)

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

## HAUPTSPEISEN - VOM KALB

SCALOPPINA AL LIMONE	17,--
SCALOPPINA AL VINO BIANCO	17,--
SCALOPPINA AL MARSALA	17,--
SCALOPPINA AL PEPE	17,--

SCALOPPINA MEDITERRANEA 18,--  
dünne Kalbsmedaillons in Olivenöl  
gebraten, mit frischen Orangen, mit  
Brandy abgelöscht und grünem Pfeffer -  
eine Delikatesse.

PAILLARDE – dünn, vom Grill 17,--

SALTIMBOCCA 18,--

## **HAUPTSPEISEN - VOM RIND**

FILETTO TOSCA 31,--  
(Knoblauch, Tomaten und Brandy)

FILETTO AL BALSAMICO 31,--

FILETTO ALLA GORGONZOLA 31,--

TAGLIATA DI MANZO 31,--  
(Rucola und Parmesan)

BISTECCA ALLA FIORENTINA nach  
ohne Lungenbraten Gewicht  
(6,80/100g)

BISTECCA ALLA FIORENTINA nach  
mit Lungenbraten Gewicht  
(7,80/100g)

## **BEILAGEN**

1 Portion Patate/Erdäpfel 4,--

1 Portion Spinaci/Spinat 4,--

1 Portion Broccoli 4,--

Salat 5,--

**WEIN** - Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

**ROTWEIN OFFEN** 1/8 l

San Giovese 4,--

Montepulciano d' Abruzzo 4,50

Primitivo 4,80

Ritocco della Valpolicciella 4,80

**WEISSWEIN OFFEN** 1/8 l

Soave 4,--

Pinot Grigio 4,50

Vermentino di Gallura 4,50

Weißwein gespritzt 3,50

(Sommerspritzer: Preis bleibt gleich!)

## **ROSEWEIN OFFEN**

1/8 l

Pinot Grigio Rosato

4,50

## **PROSECCO**

Flasche Prosecco – 0,75 l

33,--

Glas Prosecco - 1/8 l

5,50

## **BIER**

Kleines Bier vom Fass - 0,3 l

3,70

Großes Bier vom Fass - 0,5 l

4,50

Peroni Nastro Azzurro - 0,33 l  
Italienisches Flaschenbier

4,--

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Alkoholfreies Bier – Gösler (Flasche) –  
0,50 l

4,--

Mineralwasser San Pellegrino – 0,25 l

2,70

Mineralwasser San Pellegrino – 0,75 l

5,50

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

4,50

Aranciata San Pellegrino - 0,20 l

2,70

Cola - 0,25 l

2,80

Cola light (Dose) - 0,33 l	2,90
Fuzetea Zitrone/Zitronengras - 0,33 l	2,80
Pago Apfelsaft - 0,25 l	2,80
Pago Orangensaft - 0,25 l	2,80
Cappy Marille - 0,25 l	2,90
Cappy Johannisbeere - 0,25 l	2,90

## **JUGENDGETRÄNKE**

Soda, Soda Zitrone - 0,25 l	2,--
Apfelsaft gespritzt - 0,25 l	2,20

## **WARME GETRÄNKE**

Espresso klein	2,40
Espresso groß	4,00
Caffè macchiato	2,40
Caffè corretto	5,--
Cappuccino	3,70
Tee	2,70

## **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 mit Prosecco	6,50

## **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 4,--

## **DESERT**

TIRAMISU oder PROFITEROLES  
Abwechselnd 7,--

ERDBEEREN  
mit CREMA MASCARPONE 7,--

TARTUFO NERO 7,--

ZABAIONE 7,--

PANNA COTTA con FRUTTI DI BOSCO 7,--  
Die Geschäftsführung behält sich vor, für mitgebrachte Torten  
ein Gabelgeld von 1,--€/Person zu verrechnen!

PORTION KÄSE 7,50

Wir erlauben uns, Sie auf Ihr Gedeck und  
unser selbst gebackenes Hausbrot  
einzuladen  
und wünschen Ihnen schöne Stunden in  
unserem Haus.

## 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!