



Sehr geehrte Gäste,
wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant
begrüßen zu dürfen.

Kochen ist eine wunderbare und äußerst spannende Möglichkeit, kreativ zu sein und Geschmack mit Optik zu verbinden.

Deshalb steht die Liebe zum Kochen und die Freude am Essen für uns an erster Stelle.

Speisen werden bei uns nur mit frischen Zutaten zubereitet. Bitte entschuldigen Sie daher, dass es eventuell zu längeren Wartezeiten kommen kann.

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Aufenthalt und guten Appetit!

Zusatzstoffe und Allergene können auf Anfrage eingesehen werden

Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta	7,50
Mozzarella Caprese <i>Mozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum</i>	8,50
Antipasto Vegetariano	12,00
Cocktail di Gamberetti <i>Krabben - Cocktail</i>	12,50
Antipasto Misto <i>Gemischte Vorspeisen</i>	14,50
Rinder - Carpaccio	14,50

Zuppe - Suppen

Crema di Pomodoro	6,50
<i>Tomatencremesuppe</i>	
Minestrone	6,50
<i>Gemüsesuppe</i>	
Zuppa di Cipolla	6,50
<i>Zwiebelsuppe</i>	

Insalate - Salate

Insalata Mista	7,50
<i>Gemischter Salat</i>	
Insalata Casa	9,50
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei</i>	
Fitnesssteller	12,00
<i>Gemischter Salat mit Putenstreifen</i>	
Insalata Toscana	13,50
<i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Schinken, Salami und Käse</i>	
Insalata Pescatore	14,50
<i>Gemischter Salat mit gebrilltem Lachs</i>	

Pasta al Forno - Überbackene Pasta

Tortellini Gratinati	13,50
<i>mit Vorderschinken und Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken</i>	
Rigatoni al Forno	13,50
<i>mit Hackfleischsoße, Vorderschinken, Champignons mit Mozzarella überbacken</i>	
Lasagne al Forno	14,00
<i>mit Hackfleischsoße mit Mozzarella überbacken</i>	

Pasta - Hauptspeisen

Spaghetti Napoli	9,50
mit Tomatensoße	
Spaghetti aglio olio e Peperoncino	11,00
mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni	
Spaghetti Bolognese	12,50
mit Hackfleischsoße	
Spaghetti Caprese	12,50
mit Knoblauch, Zwiebeln, frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
Spaghetti Carbonara	14,00
mit Guanciale, Eigelb und Parmesan	
Spaghetti ai frutti di Mare	15,50
mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten	
Spaghetti Romeo e Giulietta	19,50
mit frischen Tomaten, Krabben und Scampi	
Spaghetti Chef	19,50
mit Knoblauch, Scampi, Kirschtomaten und Olivenöl - scharf	
Rigatoni Buongustaia	11,50
mit Zucchini und Kräutern in Tomaten-Sahnesoße	
Rigatoni Tonno	12,50
mit Kirschtomaten und Thunfisch	
Rigatoni quattro Formaggi	14,00
mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße	
Rigatoni Bella Italia	15,50
mit Krabben in Rosésoße	
Rigatoni Chef	19,50
mit Scampi, Safran und Rucola	
Tagliatelle Speciali	12,50
mit Gorgonzola und Spinat in Sahnesoße	
Tagliatelle Vegetariane	13,00
mit frischem Gemüse	
Tagliatelle ai Porcini	15,50
mit Steinpilzen in Sahnesoße	
Tagliatelle al Salmone	17,50
mit Lachs in Rosésoße	

Carne di Manzo - Rindfleisch

Bistecca ai Ferri	26,50
<i>Rinderrückensteak vom Grill</i>	
Bistecca Casa	27,50
<i>Rinderrückensteak mit Zwiebeln und Cognac in Tomatensoße</i>	
Bistecca al pepe Verde	27,50
<i>Rinderrückensteak in grüner Pfeffersoße</i>	
Tagliata di Manzo	28,50
<i>Rinderrückensteak auf Rucolabett mit Parmesan und Balsamicodressing</i>	

Pesci - Fisch

Calamari Fritti	18,50
<i>frittierter Tintenfisch</i>	
Calamari alla Griglia	18,50
<i>gegrillter Tintenfisch</i>	
Salmone alla Griglia	19,50
<i>gegrilltes Lachssteak</i>	
Salmone al Vino Bianco	19,50
<i>Lachssteak in einer leichten Weißweinsoße</i>	
Scampi alla Griglia	23,50
<i>gegrillte Scampi</i>	
Scampi Casa	23,50
<i>Scampi nach Art des Hauses in Tomaten-Kräutersoße</i>	
Grigliata Mista - Gegrillte Fischplatte (für 2 Personen)	68,00

* Alle Fleisch und Fischgerichte werden mit einem kleinen Salat und Tagesbeilagen serviert.

Pinseria

Pinsa Pane	8,50
<i>Pinsabrot mit Oregano, Olivenöl</i>	
Pinsa Margherita	11,50
<i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, frischer Basilikum</i>	
Pinsa Funghi	12,50
<i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, frische Champignons</i>	
Pinsa Salame	13,00
<i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, ital. Salami</i>	
Pinsa Prosciutto	13,00
<i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Hinterkochschinken</i>	
Pinsa Prosciutto e Funghi	14,00
<i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Hinterkochschinken, frische Champignons</i>	
Pinsa Bianca	14,50
<i>Vier verschiedene Käsesorten</i>	
Pinsa Tonno e Cipolla	14,50
<i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Thunfischfilet, rote Zwiebeln</i>	
Pinsa Vegetariana	14,50
<i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, gegrilltes Gemüse</i>	
Pinsa Diavola	15,50
<i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami</i>	
Pinsa Marinara	16,50
<i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Meeresfrüchte</i>	
Pinsa Salmone	16,50
<i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Rucola, geräucherter Lachs, Balsamico Creme</i>	
Pinsa Parma	16,50
<i>Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Rucola, Kirschtomaten, ital. Parmaschinken, Parmesansplitter</i>	

• Für jede weitere / extra Zutat wird 1,50 € berechnet

Dessert

Gelato Misto	4,50
<i>gemischtes Eis</i>	
Amore Caldo	6,00
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	
Tartufo Nero	6,00
Tiramisù	6,00
Panna Cotta	6,00

Bevande Calde - Warme Getränke

Kaffee	3,00
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,80
Espresso Doppio	3,80
Espresso Corretto	3,80
<i>mit Grappa oder Sambuca</i>	
Latte Macchiato	3,50
Cappuccino	3,50
Affogato	4,20
<i>Espresso mit Vanilleeis</i>	
Tasse Tee	2,50
<i>nach Wahl</i>	

————— *Aperitivo - Aperitif* ———

Weinschorle süß/sauer	<i>0,2 l</i>	4,50
Glas Prosecco		4,50
Martini weiß, rot		4,50
Campari Orange		4,50
Campari Soda		4,50
Aperol Spritz <i>mit Wein oder Sekt</i>		5,50
Hugo		5,50

————— *Digestivi - Spirituosen* ———

Amaretto	<i>21%</i>	<i>2 cl</i>	3,50
Sambuca	<i>40%</i>	<i>2 cl</i>	3,50
Fernet Branca	<i>42%</i>	<i>2 cl</i>	3,50
Ramazzotti	<i>30%</i>	<i>2 cl</i>	3,50
Averna	<i>32%</i>	<i>2 cl</i>	3,50
Amaretto Mafioso <i>heißer Amaretto mit Sahne</i>		<i>4 cl</i>	4,20

————— *Liquori - Liköre* ———

Obstler		<i>2 cl</i>	3,50
Limoncello		<i>2 cl</i>	3,50
Williamsbirne		<i>2 cl</i>	4,00
Vecchia Romagna		<i>2 cl</i>	4,50
Vecchio Amaro del Capo		<i>2 cl</i>	4,50
Amaro Lucano		<i>2 cl</i>	4,50
Grappa Bianca		<i>2 cl</i>	3,50
Grappa Stravecchia		<i>2 cl</i>	4,00
Grappa Prosecco		<i>2 cl</i>	5,50
Grappa di Amarone		<i>2 cl</i>	6,50

Acqua - Wasser KRUMBACH "GOURMET" 0,25l 0,75l

Naturell oder Classic 2,60 6,40

Birre - Biere BRAUEREI OTT 0,33l 0,5l

Ott Spezial Helles (Fass) 2,40 3,80

Schwarzbier 3,90

Radler naturtrüb 3,70

Ott Pils 3,50

Weizen hell (Fass) 3,90

Weizen dunkel 3,90

Weizen leicht 3,90

Russ 3,90

Cola Weizen 3,90

Weizen alkohlfrei 3,90

Helles alkohlfrei 3,50



Analcolici - Alkohlfrei 0,33l 0,5l

Coca Cola Zero 3,50

Coca Cola 3,50

0,2l 0,4l

Cola Mix 2,70 3,50

Zitronenlimonade 2,70 3,50

Orangenlimonade 2,70 3,50

Succhi di frutta - Säfte & Saftschorle 0,2l 0,4l

Johannisbeerschorle 2,90 3,70

Maracujaschorle 2,90 3,70

Apfelschorle trüb 2,90 3,70

Orangenschorle 2,90 3,70

Prosecco

Prosecco Rosé Brut

0,10l 4,50 € 0,75l 30 €

Region: Valdobbiadene

Weingut: Sui Nui Spumanti

Rebsorte: Pinot Nero // trocken . elegant . feine Perlage



Weißweine

Pinot Grigio

0,20l 4,50 €

Region: Umbrien

Weingut: Selva Volpina

Rebsorte: Grauburgunder // trocken . unkompliziert . mild

TIMO Vermentino

0,20l 6,20 € 0,75l 22 €

Region: Apulien

Weingut: San Marzano

Rebsorte: Vermentino // trocken . frisch . leicht . blumig



Zagara Sauvignon Blanc

0,20l 6,80 € 0,75l 24 €

Region: Sizilien

Weingut: Cantina Andrero

Rebsorte: Sauvignon Blanc // trocken . exotisch . fruchtig . duftig



L'Amante Grillo

0,20l 6,80 € 0,75l 24 €

Region: Sizilien

Weingut: Cantine Andreas Mazzei

Rebsorte: Grillo // trocken . gehaltvoll . cremig . feinfruchtig



Marangona Lugana

0,20l 8,60 € 0,75l 30 €

Region: Lago di Garda

Weingut: Azienda Agricola Marangona (BIO)

Rebsorte: Turbiana // trocken . lebendig . animierend . saftig



MONTESEI Soave Classico

0,75l 30 €

Region: Venetien (Soave)

Weingut: Azienda Agricola Le Battistelle

Rebsorte: Garganega // trocken . feinfruchtig . mineralisch . rassig



TUCCI Roero Arneis

0,75l 38 €

Region: Piemont

Weingut: Azienda Agricola Pelassa

Rebsorte: Arneis // trocken . gehaltvoll . komplex . elegant



Roséweine

Bardolino Chiaretto

0,20l 5,80 € 0,75l 21 €

Region: Venetien

Weingut: Giuseppe Campagnola

Rebsorte: Corvina . Rondinella // trocken . leicht . fruchtig



Rosa i Frati

0,75l 34 €

Region: Lago di Garda

Weingut: Cà dei Frati

Rebsorte: Marzemino . Sangiovese // gehaltvoll . cremig . elegant



Rotweine

Nero d'Avola

0,20l 6,50 €

Region: Sizilien

Weingut: Cantine Andreas Mazzei

Rebsorte: Nero d'Avola // trocken . kräftig . körperreich . vollmundig

GRAN TRIO Primitivo

0,20l 6,20 € 0,75l 22 €

Region: Apulien

Weingut: San Marzano

Rebsorte: Primitivo . Negroamaro // gehaltvoll . dunkle Früchte



OTTELLA Gemei

0,20l 7,80 € 0,75l 28 €

Region: Lago di Garda

Weingut: Azienda Agricola Ottella

Rebsorte: Merlot . Cabernet // trocken . samtig . fruchtig . Cassisnote



ACHELO Syrah

0,75l 38 €

Region: Toskana (Cortona)

Weingut: Antinori (Tenuta La Braccesca)

Rebsorte: Syrah // trocken . körperreich . vollmundig . feinwürzig



L'Oltre

0,75l 42 €

Region: Piemont

Weingut: Azienda Agricola Pelassa

Rebsorte: Barbera . Nebbiolo // gehaltvoll . elegant . komplex



SESSANTANNI

0,75l 45 €

Region: Apulien

Weingut: San Marzano

Rebsorte: Primitivo // vollmundig . betörend . 3 Gläser Gambero Rosso

