



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*

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

## *Zuppe - Suppen*

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

## *Insalate - Salate*

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

## *Pasta al Forno - Überbackene Pasta*

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

## *Pasta - Hauptspeisen*

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

## *Carne di Manzo – Rindfleisch*

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

## *Pesci – Fisch*

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

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

## *Pinseria*

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

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

## *Dessert*

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

## *Bevande Calde - Warme Getränke*

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

————— *Aperitivo – Aperitif* —————

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

————— *Digestivi – Spirituosen* —————

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

————— *Liquori – Liköre* —————

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

<i>Acqua – Wasser</i>	<i>KRUMBACH “GOURMET”</i>	<i>0,25l</i>	<i>0,75l</i>
-----------------------	---------------------------	--------------	--------------

<b>Naturell oder Classic</b>		<b>2,60</b>	<b>6,40</b>
------------------------------	--	-------------	-------------

<i>Birre – Biere</i>	<i>BRAUEREI OTT</i>	<i>0,33l</i>	<i>0,5l</i>
----------------------	---------------------	--------------	-------------

<b>Ott Spezial Helles (Fass)</b>		<b>2,40</b>	<b>3,80</b>
----------------------------------	--	-------------	-------------

<b>Schwarzbier</b>			<b>3,90</b>
--------------------	--	--	-------------

<b>Radler naturtrüb</b>			<b>3,70</b>
-------------------------	--	--	-------------

<b>Ott Pils</b>		<b>3,50</b>	
-----------------	--	-------------	--

<b>Weizen hell (Fass)</b>			<b>3,90</b>
---------------------------	--	--	-------------

<b>Weizen dunkel</b>			<b>3,90</b>
----------------------	--	--	-------------

<b>Weizen leicht</b>			<b>3,90</b>
----------------------	--	--	-------------

<b>Russ</b>			<b>3,90</b>
-------------	--	--	-------------

<b>Cola Weizen</b>			<b>3,90</b>
--------------------	--	--	-------------

<b>Weizen alkohlfrei</b>			<b>3,90</b>
--------------------------	--	--	-------------

<b>Helles alkohlfrei</b>		<b>3,50</b>	
--------------------------	--	-------------	--



<i>Analcolici – Alkohlfrei</i>		<i>0,33l</i>	<i>0,5l</i>
--------------------------------	--	--------------	-------------

<b>Coca Cola Zero</b>		<b>3,50</b>	
-----------------------	--	-------------	--

<b>Coca Cola</b>		<b>3,50</b>	
------------------	--	-------------	--

	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
--	-------------	-------------

<b>Cola Mix</b>		<b>2,70</b>	<b>3,50</b>
-----------------	--	-------------	-------------

<b>Zitronenlimonade</b>		<b>2,70</b>	<b>3,50</b>
-------------------------	--	-------------	-------------

<b>Orangenlimonade</b>		<b>2,70</b>	<b>3,50</b>
------------------------	--	-------------	-------------

<i>Succhi di frutta – Säfte &amp; Saftschorle</i>		<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
---	--	-------------	-------------

<b>Johannisbeerschorle</b>		<b>2,90</b>	<b>3,70</b>
----------------------------	--	-------------	-------------

<b>Maracujaschorle</b>		<b>2,90</b>	<b>3,70</b>
------------------------	--	-------------	-------------

<b>Apfelschorle trüb</b>		<b>2,90</b>	<b>3,70</b>
--------------------------	--	-------------	-------------

<b>Orangenschorle</b>		<b>2,90</b>	<b>3,70</b>
-----------------------	--	-------------	-------------



## 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



### MONTESAI 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 Braccessa)

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

