

Pizze

Pane ^a 4,00

Pizzabrot mit nativem Olivenöl und Oregano.

Napoli ^a 5,40

Mit Tomatensoße.

Margherita ^{a,b,2} 6,20

Mit Tomatensoße und Mozzarella.

Salame ^{a,b,1,2,3,9} 6,90

Mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami.

Prosciutto ^{a,b,2,3,5} 6,90

Mit Tomatensoße, Mozzarella und Vorderschinken.

Funghi ^{a,b,2,3} 7,20

Mit Tomatensoße, Mozzarella und frischen Champignons.

Romana ^{a,b,2,3,5} 7,40

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken und frischen Champignons.

Rustica ^{a,b,1,2,3,5,9} 7,90

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken und Salami.

Gorgonzola ^{a,b,2} 8,40

Mit Tomatensoße, Mozzarella und würzigem Gorgonzola.

Hawaií ^{a,b,2,3,5} 8,60

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas.

Calzone ^{a,b,2,3,5} 8,60

Traditionell geschlossen, mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken und frischen Champignons.

Etna ^{a,b,2,3} 8,60

Mit Tomatensoße, Mozzarella und pikanter italienischer Salami.

Pizze

Speciale a,b,1,2,3,5,9 8,70

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Salami und frischen Champignons.

Norma a,b,e,2 8,80

Mit Tomatensoße, Mozzarella, gegrillte Auberginen und würzigem Parmesan.

Quattro Formaggi a,b,2 8,90

Mit Tomatensoße und vier verschiedenen Käsesorten.

Sardelle a,b,2 8,90

Mit Tomatensoße, Mozzarella und Sardellen.

Italia a,b,2 8,90

Mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Tomatenscheiben, Parmesan und Basilikum.

Quattro Stagioni a,b,1,2,3,5,9 9,30

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, frischen Champignons und Artischocken.

Capriciosa a,b,2,3,5 9,30

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, scharfen und milden Peperoni.

Vegetaria a,b,2,3 9,30

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Paprika, frischen Champignons und Zwiebeln.

Tonno e Cipolla a,b,2 9,40

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Tunfisch und Zwiebeln.

María a,b,1,2,3,9 9,40

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia, pikanter italienischer Salami und frischen Champignons.

Sicília a,b,f,2,3,9 9,70

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Ei und pikanter italienischer Salami.

Pizze Speciali

Mare a,b,e,2 9,90

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch.

Salvatore a,b,f,2,3,5 9,90

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Ei, Gemüse und scharfen Peperoni.

Rucola a,b,2 9,90

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, frischen Tomaten und Parmaschinken.

Casareccia a,b 9,90

Mit Tomatensoße, Mozzarella, würziger Salsiccia, frischen Tomaten nach Bruschetta Art und Parmesansplittern.

Boscaiola a,b,2,3 10,20

Mit Tomatensoße, Mozzarella, verschiedene Pilzarten und einem hauch Trüffelöl.

Gargano a,b,d 10,50

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Scampi und Knoblauch.

Dello Chef a,b,2 11,40

Mit Crème Fraiche, Zwiebeln, Rucola, würzigem Räucherlachs und Pfeffer.

Mare e Monti a,b 11,40

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, frischen Champignons und Scampi.



Spaghetti

Pomodoro ^a 6,80

In einer hausgemachten Tomatensoße.

Aglío e Olío ^a 7,20

In nativem Olivenöl, mit Knoblauch und Chili gewürzt (piccant).

Bolognese ^{a,c} 7,30

In einer Hausgemachten Tomaten-Hackfleischsoße.

Carbonara ^{a,b} 8,50

In einer Sahne-Rahmsoße, kräftigem Speck und Eigelb.

Tonno ^{a,6,9} 9,60

In einer hausgemachten Tomatensoße, Thunfisch, würzigen Kapern und schwarzen Oliven.

Vongole ^{a,e} 9,90

In einer milden Weißweinssoße, Venusmuscheln und frischen Cherry-Tomaten.

Frutti di Mare ^{a,e} 10,90

In einer hausgemachten Tomatensoße mit verschiedenen Meeresfrüchten.

Scampi ^{a,d} 11,50

In einer hausgemachten Tomatensoße und Scampi.

Lasagne

Al Forno ^{a,b,2,3,5} 8,30

In einer hausgemachten Tomaten-Hackfleischsoße, mit Vorderschinken und Mozzarella überbacken.

Al Salmone ^{a,b,2} 9,80

In einer hausgemachten Tomaten-Sahnesoße, mit Lachs und Mozzarella überbacken.

Gnocchi

Bolognese a,c 7,90

In einer Hausgemachten Tomaten-Hackfleischsoße

Burro e Salvia a,b 7,90

In einer feinen Buttercreme mit intensivem, frischen Salbei.

Gorgonzola e Spinaci a,b 8,30

In einer würzigen Gorgonzola-Sahnesoße und Blatt-Spinat.

Al Forno a,b,2,3,5 8,50

In einer Hausgemachten Tomaten-Hackfleischsoße, Vorderschinken und Mozzarella überbacken.

Tortellini

Alla Panna a,b,2,3,5 7,90

In einer feinen Sahne-Rahmsoße und Vorderschinken.

Bolognese a 7,90

In einer Hausgemachten Tomaten-Hackfleischsoße.

Al Forno a,b,2,3,5 8,70

In einer Hausgemachten Tomaten-Hackfleischsoße, mit Vorderschinken und Mozzarella überbacken.

Rigatoni

Rigatoni al Forno a,b,e,2 8,40

In einer Hausgemachten Tomaten-Hackfleischsoße, mit Vorderschinken und Mozzarella überbacken

Penne

Arrabiata ^a 6,90

In einer hausgemachten Tomatensoße, mit frischen Cherry-Tomaten und Chili verfeinert (piccant).

Gorgonzola ^{a,b} 8,70

In einer würzigen Gorgonzola-Sahnesoße.

Salmone ^{a,b} 9,40

In einer hausgemachten Tomaten-Sahnesoße und Lachs.

Alla Siciliana ^{a,b} 9,40

Mit frischem Brokkoli, würziger Salsiccia und Parmesan verfeinert.

Al Pistacchio ^{a,b} 10,90

In einer Creme aus Pistazien, frischen Cherry-Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesan.

Tagliatelle

Della Casa ^{a,b} 9,20

In einer Sahne-Rahmsoße, mit frischen Champignons, grünem Brokkoli, Vorderschinken und würzigem Parmesan.

Salmone ^a 9,80

In einer hausgemachten Tomaten-Sahnesoße und Lachs.

Mare e Monti ^{a,b,d} 10,90

In einer hausgemachten Tomaten-Sahnesoße, mit frischen Champignons, grünem Brokkoli, Lachs und Shrimps.

Risotto

Ai Funghi € 9,40

Mit frischen Champignons und würzigem Parmesan.

Milanese € 10,90

Mit würzigem Safran und Parmesan.

Asparagi e Gamberetti € 11,90

Mit grünem Spargel und Shrimps.

Allo Scoglio € 13,90

Mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Scampi

Pasta fresca

Strozzapreti Tirolese 9,40

Kurze, geschwungene Strozzapreti in einer feinen Sahne-Rahmsauce, mit frischen Champignons, Speck und mit gereiftem Parmesan verfeinert

Orecchiette Casalinghe € 9,80

Klein gewölbte Orecchiette in einer Tomaten-Sahnesauce, mit frischer Salsiccia, Champignons und schwarzen Oliven.

Ravioli Ripieni € 10,90

Gefüllte Teigtaschen in einer Gorgonzola-Sahnesauce, mit frischen Champignons und leicht herben Walnüssen.

Paccheri al Polipo € 12,40

Große Rohrmudeln in einer cremigen Rosè-Sauce, mit Pulpo, frischen Cherry-Tomaten, schwarzen Oliven und Kapern verfeinert.

Carne

Schnitzel mit Pommes ^{a,2} 10,90

Paniertes Schweineschnitzel, mit Pommes Frites aus frischen Kartoffeln, dazu servieren wir einen Beilage- Salat.

Scaloppine al Vino Bianco 13,70

Schweinemedailons vom Filet in einer milden Weißweinsosse, mit Rosmarin-Kartoffeln, dazu servieren wir einen Beilage-Salat.

Piccata Milanese ^{a,b,f} 13,90

Paniertes Schweineschnitzel, mit Mozzarella überbacken und dazu Spaghetti in einer hausgemachten Tomatensoße.

Scaloppine alla Pizaiola ^e 13,90

Schweinemedailons in einer hausgemachten Tomatensoße, mit würzigen Kapern, schwarzen Oliven, dazu servieren wir einen Beilage-Salat und Panini.

Scaloppine ai Funghi ^e 14,90

Schweinemedailons in einer cremigen Sahne-Rahmsosse, frischen Champignons, Parmesan und dazu eine Gemüse-Beilage.

Piccata Milanese Classica 16,50

Kalbfleisch in einer frischen Parmesan-Ei-Panade und dazu Spaghetti in einer hausgemachten Tomatensoße.

Pommes Frites 3,00

Pommes Frites aus frischen Kartoffeln.



Pesce

Calamari Fritti a,e 13,50

Frisch panierte Tintenfischringe, dazu servieren wir einen Beilage-Salat.

Calamari alla Livornese e 13,90

Tintenfischringe in einer pikanten, hausgemachten Tomatensoße, schwarzen Oliven und würzigen Kapern, dazu servieren wir einen Beilage-Salat.

Seppia alla Griglia e 13,90

Gegrillter Sepien Tintenfisch, dazu servieren wir einen Beilage-Salat.

Scampi alla Griglia d 17,90

Saftig gegrillte Scampi, dazu servieren wir einen Beilage-Salat.

Orata alla Griglia e 18,50

Gegrilltes Doradenfilet mit verschiedenem Gemüse, dazu servieren wir einen Beilage-Salat.

Grigliata Mista di Pesce e 22,50

Gegrillte Scampi, Sepia Tintenfische und Doradenfilet, dazu servieren wir einen Beilage-Salat.

e



Zuppe

Di Pomodoro ^b 4,40

Feine Tomatencreme-Suppe, mit einem Hauch Schlagsahne und Petersilie verfeinert.

Minestrone ^e 4,40

Traditioneller Italienischer Gemüseeintopf in einer klaren Gemüsebrühe.

Antipasti

Bruschetta Tradizionale ^a 5,00

Knusprig geröstetes Brot mit frisch gewürfelten Tomatenstücken, etwas Knoblauch und nativem Olivenöl verfeinert.

Bruschetta Rustica ^a 5,70

Knusprig geröstetes Brot mit gegrilltem Gemüse, etwas Knoblauch und nativem Olivenöl verfeinert.

Caprese ^{b,6,9} 7,20

Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella, schwarzen Oliven, milden Peperoni und delikatem Basilikum.

Bruschetta Gargano ^{a,b} 7,40

Knusprig geröstetes Brot mit würzigem, italienischen Gorgonzola gebacken und Parmaschinken.

Antipasto di Verdure Miste 9,50

Ein Mix aus diverssem, frisch gegrillten Gemüse.

Insalata Frutti di Mare ^e 11,50

Eine traditionell italienische Vorspeise aus Verschiedenen Meeresfrüchten, in einem feinen Zitronen-Olivenöl Dressing mit einem hauch Knoblauch.

Carpaccio ^b 12,40

Hauchdünnes Rindercarpaccio mit frischem Rucola Salat, fein geschnittenen Champignons und Parmesansplittern

Insalate

Verde 3,40

Knackiger grüner Salat, mit Zwiebeln, Gurken und einem Balsamico-Dressing.

Di Pomodoro 4,40

Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln, Gurken und einem Balsamico-Dressing.

Mista 4,40

Knackiger Gemischter Salat, frische Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Gurken und einem Balsamico-Dressing.

Tonno 5,90

Knackiger Grüner Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Gurken und einem Balsamico-Dressing.

Rucola b,6,9 6,60

Salat aus frischem Rucola mit Grana Padano Splittern, Oliven und einem Balsamico-Dressing.

Pugliese b,6,9 6,80

Knackiger gemischter Salat mit frischem Rucola, Mozzarella, Oliven, Zwiebeln und einem Balsamico-Dressing.

Della Casa 6,9 7,80

Knackiger gemischter Salat mit Oliven, milden Peperoni, würzigem Parmaschinken, Zwiebeln und einem Balsamico-Dressing

Dello Chef b,6,9 12,50

Knackiger gemischter Salat mit Oliven, Mozzarella, Tomaten, italienischem Simmental und einem Balsamico-Dressing.

Nizzarda b,f,g,6,9 12,50

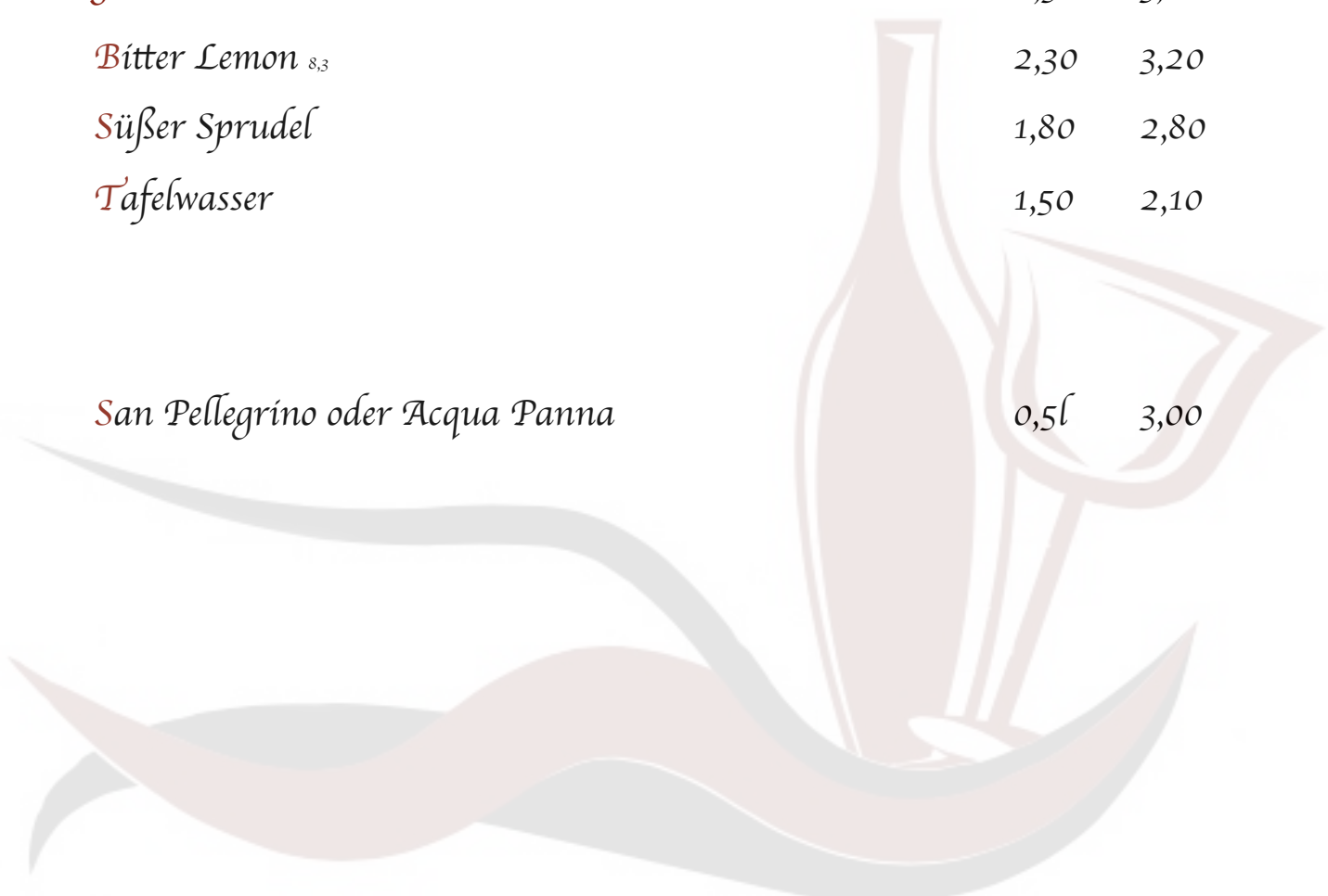
Knackiger gemischter Salat mit Mais, Thunfisch, Mozzarella, Ei, Oliven, Parmaschinken, Nüssen und einem Balsamico-Dressing.

Cesare b,6,9 12,50

Knackiger gemischter Salat mit Oliven, Feta Käse, Paprika, gegrillter Putenbrust und einem Balsamico-Dressing.

Bevande

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
<i>Coca Cola</i> ^{1,7}	2,30	3,20
<i>Coca Cola Light</i> ^{1,7,10}	2,30	3,20
<i>Fanta</i> ^{1,3,9}	2,30	3,20
<i>Spezi</i> ^{1,3,7,9}	2,30	3,20
<i>Apfelsaft</i>	2,60	3,80
<i>Apfelsaftschorle</i>	2,30	3,20
<i>Orangensaft</i>	2,60	3,80
<i>Orangensaftschorle</i>	2,30	3,20
<i>Johannisbeernektar</i>	2,60	3,80
<i>Johannisbeernektarschorle</i>	2,30	3,20
<i>Bitter Lemon</i> ^{8,3}	2,30	3,20
<i>Süßer Sprudel</i>	1,80	2,80
<i>Tafelwasser</i>	1,50	2,10
<i>San Pellegrino oder Acqua Panna</i>	0,5l	3,00



Bevande calde

<i>Tasse Kaffee</i> ₇	2,00
<i>Cappuccino</i> _{6,7}	2,50
<i>Tee</i> (verschiedene Sorten)	2,20
<i>Espresso</i> ₇	1,90
<i>Espresso Corretto</i> ₇	3,20
<i>Latte Macchiato</i> _{6,7}	2,80


Birre

	0,3l	0,5l
<i>Original Hacker-Pschorr vom Fass</i> _a	2,30	3,20
<i>Kellerbier Paulaner</i> _a	2,30	3,20
<i>Kristallweizen Paulaner</i> _a	-	3,20
<i>Radler oder Heferadler</i> _a	2,30	3,20
<i>Hefeweizen Paulaner vom Fass</i> _a	2,30	3,20
<i>Hefeweizen Paulaner dunkel</i> _a	-	3,20
<i>Alkoholfreies Paulaner Weizen/Original</i> _a	-	3,20
<i>Paulaner Pils</i> _a	2,60	-



Digestivi

<i>Grappa</i>	3,20€
<i>Grappa Nebbiolo 42%</i>	4,50€
<i>Grappa Barolo</i>	4,50€
<i>Limoncello</i>	3,20€
<i>Sambuca</i>	2,50€
<i>Ramazotti</i>	2,50€
<i>Averna</i>	2,50€
<i>Williams</i>	2,00€
<i>Jacky Cola</i> ^{1,7}	4,50€

- 
- a) Glutenhaltiges Getreide
 - b) Laktose
 - c) Sellerie
 - d) Weichtiere
 - e) Meeresfrüchte
 - f) Ei
 - g) Nüsse

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) Geschwärzt
- 7) Koffeinhaltig
- 8) Chininhaltig
- 9) mit Stabilisator
- 10) Süßungsmittel

Dolci

Tartufo Bianco ^{b,2} 4,50

Italienische Eis-Trüffelpraline aus weißer Schokolade, mit dunklem Kern.

Tartufo Classico ^{b,2} 4,50

Italienische Eis-Trüffelpraline aus Vollmilchschokolade, mit hellem Kern.

Cassata Artigianale ^b 4,90

Italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten.

Panna Cotta Traditionle ^b 5,60

Hausgemachtes italienisches Dessert aus Sahne traditionell mit einer Karamellcreme.

Tiramisù ^{b,7,f} 5,40

Traditionell, hausgemachtes Kaffee-Torten-Dessert.

Soufflé al Cioccolato ^b 5,40

Schokoladen-Soufflé aus dunkler Schokolade, heiss serviert mit flüssigem Kern.

Panna Cotta con Frutti di Bosco ^b 5,60

Hausgemachtes italienisches Dessert aus Sahne, dazu eine Waldfrucht Sauce.

