

Gli Antipasti & Le Zuppe

Die Vorspeisen & Die Suppen

	€		€
<i>Il Prosciutto di Parma su Melone</i> Parmaschinken auf Melone	8,40	<i>L'Insalata ai Frutti di Mare</i> Meeresfrüchtesalat in Öl und Zitronen	9,40
<i>Il Carpaccio di Filetto Classico</i> Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesan s	8,90	<i>I Funghi trifolati con Scampi</i> gebratene Champignons in Öl mit Scampi	9,20
<i>Il Vitello Tonnato alla Piemontese</i> dünn geschnittener Kalbsbraten in Thunfischsauce mit Kapern	8,60	<i>Le Lumache al Gorgonzola</i> 6 Weinbergschnecken überbacken mit Gorgonzola s	7,00
<i>Il Carpaccio di Tonno</i> Carpaccio vom Thunfisch an Knoblauchsauce und Rote Beeren	8,20	<i>I Broccoli al Forno con Zola</i> Brokkoli in Gorgonzolakäse geschwenkt und mit Parmesankäse überbacken s.	7,20
<i>L'Antipasto Misto</i> gemischter Vorspeisenteller s	8,80	<i>IL Minestrone di Verdura</i> Gemüsesuppe	3,60
<i>L'Antipasto del' Orto</i> gemischte Gemüsevorspeisen s	7,60	<i>La Crema di Pomodoro</i> Tomatencremesuppe s,11	3,60
<i>Bruschetta</i> 2 Brotscheiben mit Tomatenwürfeln	2,00	<i>La Stracciatella alla Romana</i> Rinderbrühe mit Parmesankäse und Eigelb	3,60

Le Insalate - Die Salate

<i>L'Insalata Caprese</i> Büffelmilchmozzarella mit Tomaten und Basilikum s	6,40	<i>L'Insalata Principe</i> Tomaten mit Rucolablättern und Parmesan	6,20
<i>L'Insalata Capricciosa</i> Tomaten, Gurken, Paprika, Parmesankäse, Putenbruststreifen, auf Salatblättern s	5,80	<i>L'Insalata Bella Italia</i> Eier, Zwiebeln, Schinken, Käse, Tomaten, Gurken auf Salatblättern	4,80
<i>L'Insalata Fantasia</i> Salatblätter, Tomaten, Gurken, Rucola, Brokkoli, Möhren, Mozzarellakäse s.	5,80	<i>L'Insalata Mista</i> Salatblätter der Saison mit Tomaten, Gurken, Möhren, Zwiebeln und Thunfisch 1	4,80
<i>L'Insalata al Melone</i> Salatblätter mit Tomaten, Gurken, Parmesan, Sonnenblumenkernen, Honigmelone	5,60	<i>L'Insalata di Pomodori</i> Strauchtomaten auf Salatblättern mit Zwiebeln und Schafskäse s.	4,80
<i>L'Insalata am Papenberg</i> Salatblätter, Käse, Schinken, Tomaten, Oliven, Gurken, Zwiebeln, Ei, Thunfisch, Artischocken s,3.	7,80	<i>L'Insalata di Funghi</i> Champignons auf Salatblättern mit Zwiebeln und Parmesankäse	4,80
<i>L'Insalata di Carciofi</i> Artischockenherzen mit Zwiebeln und Salatblätter	4,60	<i>Alle Vorspeisen und Salate werden mit Pizzabrot serviert</i>	

Le Paste & I Risotti Die Nudeln und Reisspezialitäten

	€
<i>Gli Spaghetti al Pesto Genovese</i> Spaghetti in hausgemachter Pestosauce und gewürfelten Tomaten	7,20
<i>Gli Spaghetti agli Scampi con Zucchine</i> Spaghetti mit Scampi und Zucchini in leichter Tomatensauce	9,20
<i>Le Linguine alla Rucola e Parmigiano</i> schmale Bandnudeln in Trüffelöl geschwenkt, mit Rucola, Tomatenwürfeln und Parmesan	7,80
<i>Le Linguine ai Frutti di Mare</i> schmale Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten in Weißweinsauce und Tomatenconcasse	7,90
<i>Le Penne alle Verdure Fresche</i> kurze Nudeln mit frischem Gemüse in leichter Tomatensauce	7,20
<i>Le Penne al Tacchino con Zucchine e Carote</i> Kurze Nudeln mit Geschnetzeltem von der Pute mit Zucchini und Möhrem in Sahnesauce	7,80
<i>Le Penne ai Filettini con Funghi</i> Kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen und Champignons in leichter Tomatencremesauce	9,20
<i>I Tortellini al Gorgonzola con Broccoli</i> Nudeltaschen gefüllt mit Käse in Gorgonzolasauce und Brokkoli	7,90
<i>Le Tagliatelle al Salmone</i> Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce	7,90
<i>Le Tagliatelle alla Norma</i> Bandnudeln mit Auberginen in Tomatensauce und Schafskäse	7,20
<i>I Maltagliati di Pane ai Gamberetti di Fiume</i> Viereckige Nudeln mit Flusskrebsen und Porre in Cremesauce	7,90
<i>I Triangoli agli Spinaci in Salsa Rosa</i> Dreiecksnudeln gefüllt mit Rucola und Ricottakäse in rosa Sauce mit Spinat	7,90
<i>I Ravioloni ripieni di tartufo in salsa alla Crema con Porcini</i> Ravioloni gefüllt mit Trüffel und Ricotta in einer Cremesauce mit Steinpilzen	9,20
<i>Gli Gnocchi di Patate Gratinati</i> Kartoffelklößchen mit Fleischragout in Bechamelsauce und Parmesan überbacken	7,60
<i>La Lasagna alla Bolognese</i> Schichtnudeln mit Fleischragout und Käse überbacken	7,60
<i>Il Risotto alla Milanese oppure Il Risotto alla Pescatora</i> Arborio Reis Mailänderart in Safransauce mit Steinpilzen und Parmesan oder mit Thunfisch, Erbsen und Krabben in Weissweinsauce	8,40

Selbstverständlich erhalten Sie bei uns auch die klassischen Nudelgerichte wie z.B. Carbonara, Matriciana, Bolognese, Napoletana, Arrabbiata, Aglio & Olio und Tortellini alla Panna.

Il Pesce - Fischspezialitäten

€

<i>I Calamari alla Griglia</i> gegrillte Tintenfische an hausgemachter Knoblauchsauce	13,90
<i>Il Filetto di Passera con Gamberetti</i> gebratenes Schollenfilet mit Krabben in Weißweinsauce	14,20
<i>Il Filetto di Salmone allo Zafferano</i> gebratenes Lachsfilet in Safransauce mit gewürfelten Tomaten	15,40
<i>I Gamberoni alla Griglia</i> gegrillte Risengarnelen auf Rucola an hausgemachter Knoblauchsauce	18,50

Le Carni - Fleischspezialitäten

€

<i>La Piccata alla Milanese</i> Paniertes Kalbschnitzel in pikanter Tomatensauce	14,60
<i>L'Involtino di Vitello alla Salvia</i> Gebratene Kalbschnitzelröllchen gefüllt mit Käse und Schinken in Salbeisauce	14,60
<i>La Scaloppina di Vitello al Vino Bianco</i> Gebratenes Kalbsrückenmedaillon in Weißweinsauce	14,60
<i>La Scaloppina di Vitello ai Funghi</i> Gebratenes Kalbsrückenmedaillon mit Champignons in Rahmsauce 8.	14,80
<i>Il Saltimbocca alla Romana</i> Gebratenes Kalbsrückenmedaillon mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	15,80
<i>La Bistecca di Manzo alla Griglia</i> Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter	14,60
<i>La Bistecca di Manzo alle Cipolle</i> Gebratenes Rumpsteak mit roten Zwiebeln	14,80
<i>La Bistecca di Manzo al Vino Rosso</i> Gebratene Rumpsteak in Rotweinsauce	14,80
<i>La Tagliata di Manzo su Rucola e Parmigiano</i> Gebratene Rinderfiletschnitte auf Rucola und Parmesan 8.	19,90
<i>Il Filetto di Manzo al Pepe Verde</i> Gebratenes Rinderfilet in Pfeffersauce	19,90
<i>Il Filetto di Manzo al Gorgonzola</i> Gebratenes Rinderfilet in Gorgonzolasauce 8.	20,10

Alle Fisch und Fleischgerichte servieren wir mit Tagesbeilagen

Le Nostre Pizze - Unsere Pizzen

<i>Alle Pizzen sind mit Tomaten und Mozzarella belegt</i>	€	€	€
	<i>Kl.24cm</i>	<i>Mit.28cm</i>	<i>Gr.32cm</i>
<i>La Pizza della Casa</i> <i>mit Champignons, Spinat, Parmaschinken, Gorgonzolakäse</i> 1.8.	6,80	7,80	8,90
<i>La Pizza ai Frutti di Mare</i> <i>mit Meeresfrüchten</i>	6,60	7,60	8,80
<i>La Pizza al Baffo</i> <i>mit Rucola, Bresaola und Parmesan</i> 8	6,60	7,60	8,80
<i>La Pizza Principessa</i> <i>mit Rucola und Parmesan</i>	5,60	6,60	7,80
<i>La Pizza Quattro Stagioni</i> <i>mit Salami, Champignons, Schinken, Paprika</i> 1.2.4.	5,60	6,60	7,80
<i>La Pizza al Tonno</i> <i>mit Zwiebeln und Thunfisch</i>	5,60	6,60	7,80
<i>La Pizza dello Chef</i> <i>mit Zwiebeln, Gorgonzola, Peperoniwurst</i>	5,60	6,60	7,80
<i>La Pizza Vegetale</i> <i>mit verschiedenem Gemüse</i>	5,60	6,60	7,80
<i>La Pizza al Salmone</i> <i>mit dünn geschnittenem Lachsfilet</i>	5,60	6,60	7,80
<i>La Pizza Hawaii</i> <i>mit Ananas und Schinken</i> 3.	5,60	6,60	7,80
<i>La Pizza Carpaccio</i> <i>mit dünn geschnittenem Rinderfilet und Parmesan</i>	7,00	8,00	9,00
<i>La Pizza Rustica</i> <i>mit Salami und Champignons</i> 1.3.	5,60	6,60	7,80
<i>La Pizza ai Gamberetti e Rucola</i> <i>mit Krabben und Rucola</i> 5	6,60	7,60	8,80
<i>La Pizza Bianconera</i> <i>mit Sahne, Mozzarella, Oliven und Bel Paese</i>	5,60	6,60	7,80
<i>La Pizza Margherita</i> <i>mit Tomaten und Mozzarella</i>	3,60	4,60	5,80

Extra Beilagen

Salami 1,2,3 *Champignons, Schinken, Artischocke, Brokkoli, grüne Peperoni, Peperoniwurst(scharf), Spinat, Oliven, Sardellen Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Ananas, Mozzarella, Rucola, Käse. Parmaschinken, Krabben, Bresaola, Gorgonzola.*

Pro Beilagen € 1,20
Pro Beilagen € 2,50

Getränke

<i>Biere</i>		€	<i>Alkoholfreie Getränke</i>				€
<i>Krombacher</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,20</i>	<i>Coca-Cola, Fanta, Sprite</i> ^{1,9.}	<i>0,2l</i>	<i>1,80</i>		
<i>Diebels Alt</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,00</i>	<i>Coca-Cola Light</i> ^{1,9.}	<i>0,2 l</i>	<i>1,90</i>		
<i>Alster</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,00</i>	<i>San'Pellegrino</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,90</i>		
<i>Krombacher a.frei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,00</i>	<i>San'Pellegrino</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20</i>		
<i>Paulaner Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20</i>	<i>San'Pellegrino</i>	<i>1l</i>	<i>5,20</i>		
<i>Paulaner a.Frei</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20</i>	<i>Acqua Panna (Stilles Wasser)</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,20</i>		
			<i>Schweppes(B. Lemon, Tonic, Gingere)</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,90</i>		
			<i>Säfte-Nektar (Or.Apf.Tra.Ban.Kir.Tom.)</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,90</i>		
<i>Warme Getränke</i>							
<i>Espresso</i>		<i>1,90</i>	<i>Malzbier</i>	<i>0,33l</i>	<i>1,80</i>		
<i>Cappuccino</i>		<i>2,00</i>	<i>Softgetränke</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,40</i>		
<i>Kaffee</i>		<i>1,90</i>					
<i>Latte Macchiato</i>		<i>2,80</i>	<i>Offene Weine</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,25l</i>	<i>0,5l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Espresso Corretto</i>		<i>2,60</i>	<i>Chianti D.O.C.</i>	<i>3,80</i>	<i>4,60</i>	<i>8,80</i>	<i>13,00</i>
<i>Espresso Macchiato</i>		<i>1,90</i>	<i>Rot - trocken (Toscana)</i>				
<i>Tasse Tee</i>		<i>2,00</i>	<i>Barbera d'Alba</i>	<i>4,00</i>	<i>4,80</i>	<i>9,00</i>	<i>13,50</i>
			<i>Rot - trocken (Piemont)</i>				
<i>Sonstige Getränke</i>							
<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,00</i>	<i>Nero D'Avola D.O.C.</i>	<i>4,00</i>	<i>4,80</i>	<i>9,00</i>	<i>13,50</i>
<i>Aperitivs</i>	<i>5cl</i>	<i>4,00</i>	<i>Rot - angenehm trocken (Sizilien)</i>				
<i>Digestivs</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80</i>	<i>Frascati D.O.C</i>	<i>3,80</i>	<i>4,60</i>	<i>8,80</i>	<i>13,00</i>
<i>Liköre</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80</i>	<i>Weiss - trocken (Lazium)</i>				
<i>Whisky's</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50</i>	<i>Chardonnay D.O.C</i>	<i>3,80</i>	<i>4,60</i>	<i>8,80</i>	<i>13,00</i>
<i>Weinbrand/Cognac</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00</i>	<i>Weiss - angenehm trocken (Friaul)</i>				
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40</i>	<i>Pinot Grigio D.O.C</i>	<i>4,00</i>	<i>4,80</i>	<i>9,00</i>	<i>13,50</i>
<i>Grappa Speciale</i>	<i>2cl</i>	<i>4,20</i>	<i>Weiss - trocken (Veneto)</i>				
<i>Longdrinks</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>	<i>Rose' D.O.C</i>	<i>3,80</i>	<i>4,60</i>	<i>8,80</i>	<i>13,00</i>
<i>Cocktails</i>	<i>ab</i>	<i>4,50</i>	<i>Trocken</i>				
			<i>Lambrusco</i>	<i>3,60</i>	<i>4,20</i>	<i>8,20</i>	<i>12,40</i>
			<i>Rot - lieblich (Emilia Romagna)</i>				

Wie führen auch eine separate

Grappa und Weinkarte

Alle Preise inkl.ges.MwSt