

Antipasti

GERICHT	PREIS (€)
Prosciutto di Parma su Melone Parmaschinken auf Melone	11,50
Carpaccio di Filetto Classico Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesan(8)	12,50
Vitello Tonnato alla Piemontese dünn geschnittener Kalbsbraten in Thunfischsauce mit Kapern c.d.g.	12,50
Carpaccio di Tonno Carpaccio vom Thunfisch an Knoblauchsauce	12,50
Insalata ai Frutti di Mare Meeresfrüchtesalat in Öl b.	13,00
Caprese Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum g.	10,00
Antipasto Misto Gemischter Vorspeisenteller g. (auf Wunsch auch vegetarisch) g.	13,00
Funghi trifolati con Gamberi gebratene Champignons in Öl mit Garnelen b.	14,00
Verdure Miste alla Griglia con Pesto Gegrilltes Gemüse mit Pesto Dipp e.g.	11,50
Minestrone di Verdura Gemüsesuppe l.	6,00
Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe 8.11.	6,00

GERICHT	PREIS (€)
Stracciatella alla Romana Rinderbrühe mit G. Padano und Eigelb c.g.	6,00
Bruschetta 2 Brote mit Tomatenwürfeln a.	4,00

Salate

GERICHT	PREIS (€)
Insalata Fantasia con Mozzarella Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Brokkoli, Karotten, Mozzarella g.	9,50
Insalata Contadina Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Oliven, Fetakäse	9,50
Insalata Nizza Salatblätter der Saison mit Oliven, Zwiebeln, Thunfisch, Ei, Sardellen	9,50
Insalata Fine Verschiedene Blattsalate, Artischocken, Karotten, Champignons, Zwiebeln, Grana Padano g. und Rucola	9,50
Insalata Bella Italia Verschiedene Blattsalate, Käse 1., Schinken 1,3,4, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei	9,50
Insalata am Papenberg Verschiedene Blattsalate Käse 1., Schinken 1,3,4, Tomaten, Oliven, Gurken, Zwiebeln, Ei, Thunfisch, Artischocken 8,3.g.	11,50
Extra: warme Champignons 4€, Putenbruststreifen 6 Garnelen 9€, Lachsfilet 9€, Rinderfiletstreifen 10€	

GERICHT

PREIS (€)

Pasta & Risotto

GERICHT

PREIS (€)

Spaghetti con Gamberi e Zucchine
Spaghetti mit Gambas und Zucchini in leichter Tomatensauce b.

14,00

Spaghetti al Gorgonzola con Broccoli Noci
Spaghetti in Gorgonzolasauce mit Broccoli und Walnüsse

12,50

Linguine al Profumo di Tartufo con Rucola e Grana Padano
Schmale Bandnudeln in Triffelöl geschwenkt, mit Cherrytomaten Rucola und G.
Padano g.

12,50

Linguine ai Frutti di Mare
schmale Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten in Weißweinsauce und
Tomatenconcasse b.d.

14,00

Penne al Tacchino con Zucchine e Carote
Kurze Nudeln mit Geschnetzeltem von der Pute mit Zucchini und Möhrem in
Sahnesauce g.

12,50

Penne ai Filettini con Funghi
Kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen und Champignons in leichter Tomatensauce

14,50

Penne con Verdure Fresche e Salsa al Pomodoro
Kurze Nudeln mit frischem Gemüse in leichter Tomatensauce

12,50

Tagliatelle al Salmone
Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce g.

12,50

Tagliatelle ai Mare e Monti Neu
Bandnudeln mit Champignons und Krabben in Sahne-Fleischragoutsauce a.g.c.

12,50

GERICHT	PREIS (€)
Gnocchi di Patate Gratinati Gnocchi mit Fleischragout, Béchamelsauce und Grana Padano überbacken a.g.	12,00
Triangoli agli Spinaci in Salsa Rosa Dreiecksnudeln gefüllt mit Rucola und Ricottakäse in rosa Sauce mit Spinat a.g.c.	12,50
Ravioloni ripieni di tartufo in salsa alla Crema con Funghi Ravioloni gefüllt mit Trüffel und Ricotta in einer Cremesauce mit Pilzen a.g.c.	13,50
Risotto alla Milanese con Verdurine Arborio Reis „Mailänder Art“ in Safransauce mit Gemüse	12,00
La Lasagna Classica Schichtnudeln mit Fleischragout und Käse überbacken a.c.g.i.	12,00

Fisch

GERICHT	PREIS (€)
Calamari alla Griglia gegrillte Tintenfische an hausgemachter Knoblauchsauce o.	23,50
Filetto di Passera con Gamberetti gebratenes Schollenfilet mit Krabben in Weißweinsauce d.	23,50
Filetto di Salmone allo Zafferano gebratenes Lachsfilet in Safransauce mit gewürfelten Tomaten d.g.l.	24,50
Gamberoni alla Griglia gegrillte Riesengarnelen auf Rucola an hausgemachter Knoblauchsauce d.	28,50

Fleisch

GERICHT	PREIS (€)
Piccata alla Milanese Paniertes Kalbschnitzel in pikanter Tomatensauce c.	24,50
Involtino di Vitello alla Salvia Gebratene Kalbschnitzelröllchen gefüllt mit Käse und Schinken in Salbeisauce g.1.2.3.	26,50
Scaloppina di Vitello in Salsa ai Funghi Gebratenes Kalbsrückenmedaillon mit Champignons in Rahmsauce a.g. 8.	24,50
Saltimbocca alla Romana Gebratenes Kalbsrückenmedaillon mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce a.m.	24,50
Tagliata di Manzo alla Griglia su Rucola e Grana Padano Gegrilltes Rumpsteakschnitte auf Rucola un Grana Padano g.	27,50
Bistecca di Manzo alla Pizzaiola Gegrilltes Steak von Rind in Tomaten-Oliven-Kapernsauce	27,50
Bistecca di Manzo con Scalogno e Vino Rosso Gegrilltes Rumpsteak in Rotwein Butterschalottensauce m.	27,50
Filetto di Manzo alla Griglia con Burro Erborato Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter	32,50
Filetto di Manzo al Pepe Verde Gebratenes Rinderfilet in Pfeffersauce g.	32,50

Pizza

GERICHT	28 CM (€)
Pizza della Casa mit Champignons, Spinat, Parmaschinken, Gorgonzolakäse a.g.l.	11,50
Pizza Prosciutto e Funghi mit Schinken und Champignons	10,50
Pizza al Baffo mit Rucola, Bresaola und G. Padano a.g.6.	11,50
Pizza Principessa mit Rucola und G. Padano a.g.	11,50
Pizza Quattro Stagioni mit Salami, Champignons, Schinken, Paprika a.g.1.2.3.	10,50
Pizza al Tonno mit Zwiebeln und Thunfisch a.d.g.2.	10,50
Pizza dello Chef mit Zwiebeln, Gorgonzola, Peperoniwurst a.g.2.	10,50
Pizza Vegetale mit verschiedenem Gemüse a.g.	10,50
Pizza al Salmone con Spinaci mit dünn geschnittenem Lachsfilet und Spinat a.g.d.	11,50
Pizza ai Quattro Formaggi mit vier verschiedene Käsesorten a.g.	11,50
Pizza Rustica mit Salami und Champignons a.d.1.3.	10,50
Pizza Capricciosa mit Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven a.g.2.3.6.	10,50
Pizza Napoli mit Oliven, Kapern und Sardellen a.g.	10,50

GERICHT	28 CM (€)
Pizza Margherita mit Tomaten und Mozzarella a.g.6.	9,00
Alle Pizzen können auch als Pinsa bestellt werden oder nach Wahl belegt werden	13,50
Extra Beilagen Salami 1., 2., 3., Champignons, Schinken, Artischocke, Brokkoli, grüne Peperoni, Peperoniwurst (scharf), Spinat, Oliven, Sardellen, Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Mozzarella, Rucola, Käse.	Pro Beilgae 1,50
Parmaschinken, Krabben, Bresaola, Gorgonzola	Pro Beilgae 2,50

ALLE PIZZEN SIND MIT TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA BELEGT.

Getränke

Biere

					€
Krombacher a1				0,3l	3,50
Krombacher Dunkel a,a1				0,33l	3,50
Krombacher Alk.frei a1				0,33l	3,50
Alster I .				0,3l	3,50
Weizenbier a1				0,5l	4,50
Weizenbier Alk.Frei a1				0,5l	4,50

						€
Maracuja Fassbrause 1					0,33l	3,50

1:FARBSTOFF, 2: KONSERVIERUNGSMITTEL, 3: ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4: GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5: GESCHWÄRZT, 6: MILCHEIWEISS, 7: KOFFEINHALTIG, 8: CHININHALTIG, 9: SÜSSUNGSMITTEL.

Alkoholfreie Getränke

		€		€		€
San'Pellegrino	0,25l	2,20		0,75l		6,00
Acqua Panna				0,75l		5,40
Cola 7.1 Fanta 1.3 Sprite				0,3l		3,00
Säfte (Orangensaft-Apfelsaft)				0,3l		3,00
Schweppes (Tonic - B.Lemon - Ginger)				0,2l		3,00
Bio Traubebsaftschorle Fritz Kola				0,33l		3,50
Bio Rabarbaschorle Fritz Kola				0,33l		3,50

1:FARBSTOFF, 2: KONSERVIERUNGSMITTEL, 3: ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4: GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5: GESCHWÄRZT, 6: MILCHEIWEISS, 7: KOFFEINHALTIG, 8: CHININHALTIG, 9: SÜSSUNGSMITTEL.

Warme Getränke

						€
Espresso 7.						2,50

							€
Kaffee Crema 7.							3,00
Cappuccino 6.7.							3,50
Espresso Doppio 7.							4,00
Latte Macchiato 6.7.g.							4,50
Tasse Tee							2,50

1:FARBSTOFF, 2: KONSERVIERUNGSMITTEL, 3: ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4: GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5: GESCHWÄRZT, 6: MILCHEIWEISS, 7: KOFFEINHALTIG, 8: CHININHALTIG, 9: SÜSSUNGSMITTEL.

Aperitif

							€
Prosecco					0,1l		5,50
Aperolsprizz 1.n.					0,2l		6,50
Kir Royal 1.n.					0,1l		6,50
Campari 1					5cl		5,50
Martini					5cl		5,50
Ferrari Brut oder Rosé					0,1l		9,00

1:FARBSTOFF, 2: KONSERVIERUNGSMITTEL, 3: ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4: GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5: GESCHWÄRZT, 6: MILCHEIWEISS, 7: KOFFEINHALTIG, 8: CHININHALTIG, 9: SÜSSUNGSMITTEL.

Digestif

					€
Ramazzotti / Averna				2cl	3,00
Sambuca / Fernet				2cl	3,00
Vecchia Romagna				2cl	4,80
Grappa della Casa				2cl	4,50
Gin Tonic				4cl	7,50

1:FARBSTOFF, 2: KONSERVIERUNGSTOFFE, 3: ANTIOXIDATIONSMIEL, 4: GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5: GESCHWÄRZT, 6: MILCHEIWEISS, 7: KOFFEINHALTIG, 8: CHININHALTIG, 9: SÜSSUNGSMITTEL.

Offene Weißweine

			0,2L	0,25L	0,5L	0,75L
Ciró Bianco D.O.C. Neu Weiß - trocken (Kalabrien)			6,50	7,50	15,00	22,50
Chardonnay D.O.Cn Weiß - angenehm trocken (Friaul)			6,50	7,50	15,00	22,50
Pinot Grigio D.O.C n. Weiß - trocken (Veneto)			6,50	7,50	15,00	22,50
Rose' D.O.C n Trocken			6,50	7,50	15,00	22,50

1:FARBSTOFF, 2: KONSERVIERUNGSTOFFE, 3: ANTIOXIDATIONSMIEL, 4: GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5: GESCHWÄRZT, 6: MILCHEIWEISS, 7: KOFFEINHALTIG, 8: CHININHALTIG, 9: SÜSSUNGSMITTEL.

Offene Rotweine

	0,2L	0,25L	0,5L	0,75L
Chianti D.O.C. n Rot - trocken (Toscana)	6,50	7,50	15,00	22,50
Merlot Bio I.G.T. n Leicht und angenehm Trocken (Veneto)	6,50	7,50	15,00	22,50
Nero D´Avola D.O.C. N Rot -trocken (Sizilien)	6,50	7,50	15,00	22,50
Lambrusco n Rot - lieblich (Emilia Romagna)	6,00€	7,00	14,00	21,00

1: FARBSTOFF, 2: KONSERVIERUNGSMITTEL, 3: ANTI-OXIDATIONSMITTEL, 4: GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5: GESCHWÄRZT, 6: MILCHEIWEISS, 7: KOFFEINHALTIG, 8: CHININHALTIG, 9: SÜSSUNGSMITTEL.

Weinkarte

Weißweine

JAHRGANG				€/FL
2020	Monferrato Bianco Salidoro	Santa Caterina	Piemonte	26,50
2020	Lugana i Frati	Cá dei Frati	Lombardai	29,50
2020	Greco di Tufo	Nativ	Kampanien	29,50
2020	Pinot Grigio Collio	Attemis	Friaul	28,50
2020	Gavi di Gavi la Meirana	Broglia	Piemont	29,50
2020	Ciro' Bianco	Librandi	Kalabrien	22,00
2020	Vermentino di Sardegna	Argiolas	Sardinien	24,00

Roseweine

JAHRGANG				€/FL
2020	Rosa dei Frati	Cá dei Frati	Lombardai	29,50

Rotweine

JAHRGANG				€/FL
2016	Aglianico	Nativ	Irpinia	
2016	Indio Montepulciano DOC	Bove	Abruzzen	
2014	Barbera d'Asti Superiore Le Orme	Michele Chiarlo	Piemont	
2015	Ciro Riserva San Felice	Librandi	Kalabrien	
2015	Chianti Classico	Rocca delle Macie	Toscana	
2015	Costera, Cannanau	Argiolas	Sardinien	
2016	Primitivo di Manduria	Familiae	Apulien	
2016	Ronchedone	Cá dei Frati	Lombardai	
2014	Amarone	Farina	Venetien	
2012	Barolo	Michele Chiarlo	Piemont	
2015	Brunello di Montalcino	Frescobaldi	Toscana	

Sekt und Champagne

			€/FL
Prsecco DOC Millesimato	Montagner	Venetien	28,00
Ferrari Maximum Rosé	Ferrari	Trentino	58,00

Ferrari Maximum Brut	Ferrari	Trentino	€/FL 58,00
----------------------	---------	----------	---------------