

da noi

Cucina Italiana



Vegetarisches Gericht
Vegetarian dish



Alle Pizzen und fast alle Pastagerichte können gegen Aufpreis glutenfrei bestellt werden. Für eine **vegane** Zubereitung der Speisen sprechen Sie uns bitte an.
*All pizzas and almost all pasta dishes can be ordered gluten-free with an extra charge.
Please ask our staff if you wish to order your dish **vegan**.*

APERITIFS

APPETISER

Prosecco	0,15l	6,50
Martini Bianco / Martini Rosso ¹	5cl	5,50
Campari Orange ¹ / Soda	0,2l	6,50
Campari Tocco Rosso ¹	0,2l	6,90
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limettenscheibe <i>Campari, elderberry syrup, prosecco, mint, slice of lime</i>		
Aperol Spritz ¹	0,2l	6,90
Aperol, Prosecco, Wasser <i>Aperol, prosecco, water</i>		
Aperol Rhabarber Spritz ¹	0,2l	6,90
Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco, Soda, Minze <i>Aperol, rhubarb juice, prosecco, water, mint</i>		
Hugo	0,2l	6,90
Holunderblütensirup, Prosecco, Wasser, Minze <i>Elderberry syrup, prosecco, water, mint</i>		
Lillet Berry	0,2l	6,90
Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren <i>Lillet blanc, russian wild berry, berries</i>		

ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC

Sanbittèr ¹	0,1l	3,90
auf Eis mit Orangenscheibe <i>on ice with slice of orange</i>		
Sanbittèr Red Passion ¹	0,2l	5,50
mit Orangensaft <i>with orange juice</i>		
Wildberry Dreams ¹	0,2l	5,50
Russian Wild Berry, Mineralwasser, Minze, Waldbeeren <i>Russian wild berry, water, mint, berries</i>		

ANTIPASTI



Antipasti Misti

Gemischte, variierende Antipasti *(bitte nach Allergenen fragen)*

Mixed starters (please ask for allergen information)

11,50

Bruschetta

Kross gebackenes Brot mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Rucola, Knoblauch und Parmesanhobeln ^a

Grilled bread topped with tomatoes, red onions, rocket, garlic and shaved parmesan cheese

8,90

Carpaccio di Manzo

Rindercarpaccio mariniert mit Zitrone und Olivenöl mit Rucola-Haube und Parmesanhobeln ^{g,8}

Beef carpaccio marinated with lemon and olive oil, topped with rocket and parmesan cheese

13,90

Vitello Tonnato

Hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit einer Marinade vom Thunfisch und Kapern ^{c,8,g}

Thinly sliced veal marinated with tuna sauce and capers

13,90

Gamberoni

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch und Kirschtomaten in Knoblauchsud auf Rucola ^b

Fried king prawns with garlic, cherry tomatoes and rocket salad

15,90

Duetto di Carpaccio

Vitello Tonnato & Carpaccio ^{c,g,8}

14,90

Piatto di salumi misti

Salumi-Teller mit pikanter Calabrese, Parmaschinken, Bresaola und Salami ^{8,2,3}

Plate of cold cuts such as spicy calabrese, parma ham, bresaola and salami

14,90

Piatto di formaggi misti

Käse-Teller mit Gorgonzola, Grana Padano, Büffelmozzarella und Pecorino ⁹

Cheese plate with gorgonzola, grana padano, buffalo mozzarella and pecorino

13,90

Bitte beachten Sie, dass wir eine Nachbestellung von Brot mit 2,- € berechnen.

Please note that we will charge a re-order of bread with 2,- €.

SALATE

SALADS



Insalata Mista

Salat der Saison mit Hausdressing ^j
Seasonal salad with homemade dressing

6,90



Insalata Caprese

Mozzarella auf Tomaten und Basilikum ⁹
Mozzarella cheese on tomatoes and fresh basil leaves

9,90



Insalata Caprese alla Bufala

Büffel-Mozzarella Tomaten und Basilikum ⁹
Buffalo mozzarella cheese with tomatoes and fresh basil leaves

12,90

Insalata Cesare

Hähnchenbruststreifen auf Romana-Salat geschwenkt in Caesar Dressing mit Kapern, Sardellen, Croûtons und Parmesanhobeln ^{2,8,a,c,g}
Strips of chicken breast on romaine salad with caesar dressing, capers, anchovies, croutons and parmesan cheese shavings

14,50

Insalata Pollo

Hähnchenstreifen auf gemischtem Salat mit süß-scharfem Dressing ^{2,8}
Mixed salad with strips of chicken breast and sweet & spicy dressing

14,50

Insalata Salmone

Gebatene Lachsstücke auf gemischtem Salat mit Hausdressing ^{d,j}
Mixed green salad with pan-fried strips of fresh salmon and homemade dressing

16,50



Insalata Toscana

Gebackener Ziegenkäse mit Honig auf Rucola-Salat mit Hausdressing ^{e,g,i}
Baked goat cheese with honey on rocket salad and homemade dressing

14,50

SUPPEN

SOUPS



Tomatensuppe

mit frischem Basilikum

Tomato soup garnished with fresh basil

6,50



Minestrone

Mediterrane Gemüsesuppe ⁱ

Mediterranean vegetable soup

6,50

PASTA

- Cannelloni al forno** 13,50
Hausgemachte Cannelloni mit Rinderhack-Füllung
im Holzofen mit Fior-Di-Latte-Mozzarella überbacken ^{8,a,g}
*Homemade cannelloni filled with minced veal baked
with Fior-Di-Latte mozzarella cheese in our wood stove*
-  **Cannelloni Vegetariani** 12,50
Hausgemachte Cannelloni vegetarisch mit Ricotta-Spinat-Füllung
im Holzofen mit Fior-Di-Latte-Mozzarella überbacken ^{8,a,g}
*Vegetarian cannelloni filled with ricotta cheese and spinach
with Fior-Di-Latte mozzarella cheese in our wood stove*
-  **Gnocchi Vegetariani** 13,50
Hausgemachte Kartoffelhocken mit mediterranem Gemüse ^{a,c}
Homemade gnocchi served with mediterranean vegetables
-  **Tortellini Giganti** 15,50
Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung
in Gorgonzolasauce und Walnüssen ^{a,g,h}
*Giant sized tortellini filled with ricotta cheese and spinach
in a gorgonzola cheese sauce, topped with walnuts*
- Penne Pollo** 14,50
Penne mit Hähnchenbruststreifen, buntem Paprika und
frischem Chili in Tomatensauce (auf Wunsch mit Sahne) ^{a,8}
*Pasta with strips of chicken breast, mixed peppers and
fresh chilli in a tomato sauce (with cream on demand)*
- Spaghetti allo Zafferano** 16,50
Hausgemachte Spaghetti mit getrockneten Tomaten
und Hähnchenbruststreifen in Safransahnesauce ^{a,c,8}
*Home made spaghetti with sun-dried tomatoes
and stripes of chicken breast in saffron cream sauce*

Tagliatelle al Salmone	17,50
Bandnudeln mit Lachsstreifen und Zucchini in Tomatensauce ^{a,d,g,c} <i>Ribbon pasta with strips of fresh salmon and courgette in a tomato sauce</i>	
Tagliatelle di pollo al curry	16,50
Bandnudeln mit Hähnchenstreifen und Champignons in Curry-Rahmsauce ^{8,a,g,c} <i>Ribbon pasta with strips of chicken breast and mushrooms in curry cream sauce</i>	
Tagliatelle Marinaio	17,50
Bandnudeln mit gebratenem Lachs, Scampis und Gemüsestreifen in Hummersauce ^{a,b,d,c} <i>Ribbon pasta with salmon, scampi and courgette strips in a lobster sauce</i>	
Spaghetti Aglio Olio & Scampi	17,90
Spaghetti in Knoblauch und Olivenöl mit Scampi und scharfem Chili ^{a,b} <i>Spaghetti with garlic and olive oil with scampi and spicy chilli</i>	
Spaghetti Frutti di Mare	17,90
Spaghetti mit Meeresfrüchten ^{c,b,a,d,n} <i>Spaghetti with seafood</i>	



Glutenfrei auf Wunsch gegen 2,- € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 2,- € extra charge.

Bitte beachten Sie, dass wir eine Nachbestellung von Parmesan mit 2,50 € und von Brot mit 2,- € berechnen.

Please note that we will charge a re-order of parmesan cheese with 2,50€ and bread with 2,- €.

PIZZA



Focaccia Siciliana

11,50

mit einem Hauch Tomatensauce, Gorgonzola, getrockneten Tomaten, Oliven, Rosmarin und pikantem Öl ^{g,a}

with a little bit of tomato sauce, gorgonzola, sun-dried tomatoes, rosemary and hot oil



Pizza Bruschetta

11,90

Pizzafladen mit Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Rucola und Parmesanhobeln ^{a,g}

Pizza bread with tomatoes, red onions, rocket and shaved parmesan cheese



Margherita ^{g,a}

8,00



Königin Margherita

9,50

mit Basilikumpesto ^{g,a,h} *with basil pesto*



Spinaci

9,90

mit frischem Blattspinat ^{g,a} *with fresh spinach leaves*



Funghi

9,90

mit Champignons ^{g,a} *with mushrooms*

Alfonsino

10,50

mit gebackenem Parmesan, Basilikum und Olivenöl ^{g,a}

with baked parmesan, basil and olive oil

Prosciutto

10,90

mit Hinterschinken ^{g,a,8} *with ham*

Tonno

10,90

mit Thunfisch ^{g,a,d} *with tuna*

Salami

10,90

mit Mailänder Salami ^{g,a,i,2,3,8} *with salame Milano*

Hawaii

11,90

mit Ananas und Hinterschinken ^{g,a,1,2,5,6,8} *with pineapple and ham*

Pizzen werden mit Fior-Di-Latte-Mozzarella und Tomatensauce belegt.
Pizzas are topped with Fior-Di-Latte mozzarella cheese and tomato sauce.

	Primavera	11,90
	mit Paprika, Artischocken und Zwiebeln ^{g,a} <i>with peppers, artichokes and onions</i>	
	Regina	11,90
	mit Hinterschinken und Champignons ^{g,a,8} <i>with ham and mushrooms</i>	
	Napoli	12,50
	mit Sardellen, Oliven und Kapern ^{g,a,d,6} <i>with anchovies, olives and capers</i>	
	Calabrese	12,50
	mit pikanter Salami und frischen Tomaten ^{g,a,j,2,3,8} <i>with spicy salami and fresh tomatoes</i>	
	Funghi-Tonno	11,90
	mit Champignons und Thunfisch ^{g,a,d} <i>with mushrooms and tuna</i>	
	Caprese	11,50
	mit frischen Tomatenscheiben und Basilikum ^{g,a} <i>with fresh tomato slices and basil leaves</i>	
	Inferno	11,90
	mit Mailänder Salami und scharfer Peperoni ^{g,a,j,2,3,8} <i>with salame Milano and hot chillies</i>	
	Vegetaria	11,90
	mit verschiedenen Gemüsesorten ^{g,a} <i>with mixed vegetables</i>	
	Gorgonzola	12,90
	mit Spinat und Gorgonzola-Käse ^{g,a} <i>with spinach and gorgonzola cheese</i>	
	Quattro Stagioni	13,90
	mit Champignons, Hinterschinken, Thunfisch und Artischocken ^{g,a,d,1,2,5,6,8} <i>with mushrooms, ham, tuna and artichokes</i>	



Glutenfrei auf Wunsch gegen 3,50 € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 3,50 € extra charge.

Bitte beachten Sie, dass wir eine Nachbestellung von Parmesan mit 2,50 € und von Brot mit 2,- € berechnen.
Please note that we will charge a re-order of parmesan cheese with 2,50€ and bread with 2,- €.

PIZZA

	Tonnata	12,90
	mit Thunfisch, Kapern und roten Zwiebeln ^{g,a,d} <i>with tuna, capers and red onions</i>	
	Contadina	13,90
	mit Schafskäse, Tomaten und Oliven ^{g,a,6} <i>with sheep's cheese, tomatoes and olives</i>	
	Verona	12,90
	mit gegrillten Zucchini- und Auberginenscheiben ^{g,a} <i>with grilled slices of courgette and eggplant</i>	
	Capricciosa	13,90
	mit Spinat, Champignons, Hinterschinken und Mailänder Salami ^{g,a,1,2,3,5,6,8} <i>with spinach, mushrooms, ham and salame Milano</i>	
	Bolognese	13,50
	mit Hackfleischsauce und Kirschtomaten ^{g,a,i,8} <i>with minced meat and cherry tomatoes</i>	
	Mare & Monti	13,90
	mit Spinat und Shrimps ^{g,a,b} <i>with spinach and shrimps</i>	
	Rucola	13,90
	mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesankäse ^{g,a} <i>with cherry tomatoes, rocket and parmesan cheese</i>	
	Quattro formaggi	13,90
	mit vier Käsesorten ^{g,a} <i>with four cheeses</i>	
	Bufala	14,50
	mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum ^{g,a} <i>with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil leaves</i>	
	Sicilia	13,90
	mit pikanter Salami, Kirschtomaten und scharfer Peperoni ^{g,a,8} <i>with spicy salami, cherry tomatoes and hot chillies</i>	

Pizzen werden mit Fior-Di-Latte-Mozzarella und Tomatensauce belegt.
Pizzas are topped with Fior-Di-Latte mozzarella cheese and tomato sauce.



Dolce Vita **14,50**
mit Ziegenfrischkäse, Honig und Walnüssen (ohne Tomatensauce) ^{g,a,h}
with goat cream cheese, honey and walnuts (without tomato sauce)

Parma **15,90**
mit Parmaschinken, Rucolahaube und Parmesankäse ^{g,a,8}
with parma ham, rocket and parmesan cheese

Donna Maria **15,90**
mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Hinterschinken,
Rucolahaube und Parmesankäse ^{g,a,8}
with parma ham, salame Milano, ham, rocket and parmesan cheese



Blöde Ziege **15,50**
mit Ziegenfrischkäse, roten Zwiebeln, Tomaten und Rucolahaube ^{g,a}
with goat cream cheese, red onions, tomatoes and rocket

Frutti die Mare **16,90**
mit Meeresfrüchten (ohne Käse) ^{a,b,d,n} *with mixed seafood (without cheese)*

Feuer & Flamme **17,50**
mit pikanter Tomatensauce, Scampi, Oliven und Kirschtomaten ^{g,a,b,6}
with spicy tomato sauce, scampi, olives and cherry tomatoes

Alter Schwede **17,50**
mit Lachs, Spinat und Crème fraîche ^{g,a,d}
with salmon, spinach and crème fraîche

Dummes Huhn **15,90**
mit Hähnchenstreifen, Paprika und Kirschtomaten ^{g,a,8}
with strips of chicken breast, peppers and cherry tomatoes

Bresaola **16,50**
mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Rucolahaube und Parmesan ^{g,a,8}
with air-dried Bresaola, rocket and parmesan cheese



Glutenfrei auf Wunsch gegen 3,50 € Aufpreis.
Gluten-free on demand with 3,50 € extra charge.

Bitte beachten Sie, dass wir eine Nachbestellung von Parmesan mit 2,50 € und von Brot mit 2,- € berechnen.
Please note that we will charge a re-order of parmesan cheese with 2,50€ and bread with 2,- €.

FLEISCH & FISCH

MEAT & FISH

Bistecca al vino rosso 26,90
Argentinisches Rumpsteak in Schalotten-Rotwein-Sauce ^{8,i,g}
Argentine rump steak in a red wine and shallot sauce

Bistecca alla senape 26,90
Argentinisches Rumpsteak in Prosecco-Pommery-Senf-Sauce ^{8,i,l,g}
Argentine rump steak in a pommery champagne and mustard sauce

Piccata di Pollo 19,50
Hähnchenbrust in Parmesankruste,
dazu Tagliatelle in Tomatensauce ^{a,c,g,8}
*Chicken breast in a parmesan cheese crust,
served with tagliatelle pasta in a tomato sauce*

Luccioperca al salsa aragosta 19,90
Zanderfilet auf Hummersauce ^{b,d,a}
Zander fish fillet in a lobster sauce

Duetto di Pesce 21,00
Zanderfilet und Lachssteak in Safran-Butter ^{d,g}
Zander fish fillet and salmon steak, grilled with saffron butter



Zu den Fleisch- und Fischgerichten (außer Piccata)
servieren wir mediterranes Gemüse.
*Meat and fish dishes (except for Piccata)
come with Mediterranean vegetables.*

HAUSGEMACHTE DESSERTS

HOMEMADE DESSERTS

Tiramisu ^{9,a,c,g}	6,90
Panna Cotta ⁹	6,90
Mousse au Chocolat ^{c,g}	6,90
Gemischter Dessertteller ^{9,a,c,g} <i>Mixed dessert plate</i>	8,90

Per i bambini

PASTA



Spaghetti Napoli
mit Tomatensauce ^{i,a}
with tomato sauce

7,50

Spaghetti Bolognese
mit Rinderhacksauce ^{8,i,a}
with minced veal

7,90



Penne al Burro
mit Butter ^{a,g}
with butter

6,90



Spaghetti Pesto
mit Basilikumpesto ^{g,a,h}
with basil pesto

7,50

Für Kinder bis 12 Jahren.
For children up to 12 years of age.

PIZZA



Margherita ^{g,a}
with cheese

7,00

Salami ^{g,a,8}
with salami

7,90



Spinat ^{g,a}
with spinach

7,50

Thunfisch ^{g,a,d}
with tuna

7,90



Mais ^{g,a}
with sweetcorn

7,50

ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC

Cola ^{1,2} / Cola light ^{1,2,11} / Fanta ¹ / Sprite	0,2l	2,50
	0,4l	5,00
San Pellegrino	0,25l	2,50
	0,75l	6,90
Aqua Panna	0,25l	2,50
still	0,75l	6,90
Purezza Premium Water	0,35l	2,50
still / sparkling	0,75l	5,30
Apfelfruchtsaftgetränk ¹ <i>Apple juice</i>	0,2l	2,50
	0,4l	5,00
Apfelsaftschorle ¹ <i>Apple spritzer</i>	0,2l	2,50
	0,4l	4,90
Rhabarbersaftschorle ¹ <i>Rhubarb spritzer</i>	0,2l	2,90
	0,4l	5,70
Orangefruchtsaftgetränk <i>Orange juice</i>	0,2l	2,50
	0,4l	5,00
Ginger Ale ¹ / Bitter Lemon ¹⁰ / Tonic Water	0,2l	2,50
Bionade ¹	0,3l	3,00
Eistee „ai:tea“ Bio, vegan, fair gehandelt <i>(Lemon, White Peach, Pomegranate, Black Berry)</i>	0,33l	3,00

WARMER GETRÄNKE

HOT DRINKS

Espresso ⁹	2,60
Espresso doppio ⁹	4,60
Espresso Macchiato ^{9,g}	2,70
Kaffee ⁹ <i>Coffee</i>	3,00
Cappuccino ^{9,g}	3,60
Latte Macchiato ^{9,g}	3,90
Heiße Schokolade ⁹ <i>Hot chocolate</i>	3,90
Tee verschiedene Sorten <i>different types of tea</i>	2,50
Frischer Pfefferminze-Tee <i>Fresh peppermint tea</i>	3,00
Honig auf Wunsch	1,00

BIER

BEER

FASS DRAFT

Füchschen Alt ^a	0,25l	2,80
Warsteiner Pils ^a	0,3l	2,90
	0,5l	4,80

FLASCHE BOTTLED



Warsteiner alkoholfrei ^a	0,33l	3,00
König Ludwig Weizen ^a	0,5l	4,90
König Ludwig Weizen alkoholfrei ^a	0,5l	4,90

LONGDRINKS

Gin Tonic mit Tonic Water	0,2l	
+ Hendrick's Gin		9,90
+ Tanqueray London Dry Gin		8,90
+ Bombay Sapphire Gin		7,90
Wodka Lemon ¹⁰	0,2l	9,50
Cuba Libre ^{1,2}	0,2l	9,50

OFFENE WEINE

OPEN WINES 0,15l

ROT <i>RED</i>	Montepulciano d'Abruzzo [!]	Abruzzo	4,90
	Primitivo [!]	Puglia	5,90
WEISS <i>WHITE</i>	Pinot Grigio [!]	Sicilia	4,90
	Riesling Schmidtges [!]	Pfalz	4,90
	Lugana [!]	Lugana	5,90
	Weinschorle [!]		4,60
ROSÉ <i>ROSE</i>	Rosato [!]	Veneto	4,90
	Hohlreiter Portugieser Rosé [!]	  Pfalz	5,50

FLASCHENWEINE*

BOTTLED WINES* 0,75l

ROT
RED

Montepulciano d'Abruzzo †	Abruzzo	26
Primitivo di Manduria †	Puglia	34
Cabernet Sauvignon DOC †	Treviso	34
Markus Schneider „Ursprung“ †	Pfalz	36
Lamuri Nero d'Avola †	Sicilia	37
Chianti Classico Riserva †	Toscana	38
Valpolicella Ripasso †	Veneto	38
Salice Salentino Riserva †	Puglia	42
Rosso di Montalcino †	Toscana	45
Il Bacialé Monferrato Rosso Braida †	Piemonte	48
Brunello di Montalcino †	Toscana	55
Barolo DOCG †	Piemonte	65
Ca'Marcanda di Gaja "Promis" †	Toscana	65
Rosso del Conte †	Sicilia	85
Amarone della Valpolicella †	Veneto	85
Barbera d'Asti DOCG †	Piemonte	89
Braida Bricco dell' Uccellone		

WEISS
WHITE

Lugana †	Lugana	30
Metzger Blanc de Noir	Pfalz	32
Markus Molitor Riesling †	Mosel	32
Sauvignon Blanc †	Veneto	32
Chardonnay †	Veneto	32
Pinot Grigio †	Veneto	32
Cà dei Frati †	Lugana	38

ROSÉ
ROSE

Metzger Pink Rosé „Pastorenstück“ †	Pfalz	30
Hohlreiter Cuvée †	  Pfalz	30
Cà dei Frati / Rosa dei Frati †	Lugana	38

* je nach Verfügbarkeit
* depending on availability

CHAMPAGNER / SPUMANTE

CHAMPAGNE / SPARKLING 0,75l

Champagner Bitte fragen Sie unsere Sorten an.

Franciacorta Mosnel Brut 55

limitiert auf 130.000 Flaschen

Assemblage aus Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Noir

Prosecco 30

WHISKY

Jim Beam Bourbon 4cl 8,50

Johnny Walker Black Label 4cl 10,50

Jack Daniel's 4cl 10,50

Chivas Regal 4cl 12,00

SPIRITUOSEN

SPIRITUOUS BEVERAGES

Sambuca	2cl	3,90
Amaretto ¹	2cl	3,90
Limoncello Zitronenlikör ¹ <i>Lemon liqueur</i>	2cl	3,90
Ramazotti ¹	2cl	3,90
Averna ¹	2cl	3,90
Francoli Grappa Moscato del Piemonte	2cl	5,90
Francoli Grappa Moscato del Piemonte, Barrique	2cl	6,90
Killepitsch ¹ <i>Düsseldorfer Kräuterlikör Premium herbal liqueur</i>	2cl	3,80
Fernet Branca	4cl	4,80
Baileys	4cl	5,50
Vecchia Romagna Weinbrand <i>Brandy</i>	2cl	4,50
Hennessy Cognac	2cl	7,90

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe hängt aus und kann Ihnen auf Wunsch auch gebracht werden.
The list of allergens and additives is being displayed in the restaurant and can be brought to your table if desired.