

ANTIPASTI

Bruschetta 10 Stück <small>Geröstetes Brot, Tomatenwürfel, Knoblauch</small>	6,90€
Antipasti all'italiana <small>Gemischter Vorspeiseteller</small>	12,00€
Mozzarella Caprese <small>Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum</small>	7,50€
Gamberetti al Forno <small>Shrimps mit Champignons und Käse überbacken</small>	9,50€
Melanzane alla Parmiggiana <small>Aspergine überbacken</small>	8,50€
Mix Italy <small>Gemüse überbacken</small>	8,00€
Rindercarpaccio <small>Parmesan-Balsamico Creme</small>	10,50€

FISCH

Scampi alla Griglia <small>6 Riesengarnelen gegrillt mit Salat und Rosmarinkartoffeln</small>	23,00€
Calamari Fritti <small>Tintenfisch paniert und frittiert mit Remouladesoße</small>	14,50€
Filetto di Salmone Pepe Rosa <small>Lachsfilet mit rosa Pfeffer</small>	18,50€
Salmone alla Griglia <small>Lachsstek gegrillt mit Salatbelegt</small>	17,00€

Zu allen Fischgerichten servieren wir einen gemischten Salat.

SUPPEN

Zuppa di Pomodoro <small>Tomatensuppe</small>	4,50€
Karotten-Ingwer Suppe	4,50€

SALATE

Salate Insalata Capriccio <small>Schinken, Thunfisch, Zwiebeln</small>	7,50€
Insalata Italiana <small>Schinken, Käse, Ei</small>	7,00€
Insalata Italy <small>Schinken, Thunfisch, Paprika, Ei, Artischocken, Zwiebel</small>	8,50€

DEFTIGES

Currywurst Pommes	6,90€
Schnitzel Pommes <small>Mit Champignonsauce und Salat</small>	8,50€
Bauernomelett <small>Mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke</small>	8,00€

PASTA

Spaghetti Napoli	6,50€
Spaghetti Bolognese	7,50€
Spaghetti alla Carbonara <small>Mit Speck, Ei und Sahne</small>	8,00€
Tortellini Prosciutto e Panna <small>Mit Schinken, und Sahnesoße</small>	9,00€
Tortellini Gorgonzola <small>In Gorgonzolasoße</small>	9,00€
Tortellini al Forno <small>Mit Käse in Tomatensauce im Ofen überbacken</small>	9,00€
Lasagne al Forno <small>Im Ofen überbacken</small>	8,50€
Tagliatelle Boscaiola <small>Bandnudeln in Champignonscremesoße</small>	8,50€
Tagliatelle al Salmone <small>Bandnudeln in Lachscremesoße</small>	9,50€
Tagliatelle al Krebsfleisch <small>Bandnudeln mit Krebsfleisch</small>	10,50€

FLEISCH

Scaloppine Gorgonzola <small>3 kleine Schnitzel in Gorgonzolasoße mit Spaghetti</small>	13,50€
Scaloppine al Funghi <small>3 kleine Schnitzel in Sahnesoße mit Champignons</small>	12,50€
Scaloppine alla Griglia <small>3 kleine Schnitzel vom Grill</small>	12,50€
Scaloppine Casa <small>3 kleine Schnitzel mit Lauchzwiebeln frischen Tomaten, Champignons und Knoblauch dazu Spaghetti</small>	12,90€

STEAK

Bistecca al Gorgonzola <small>Gegrilltes Rumpsteak in Gorgonzolasoße</small>	19,00€
Bistecca alla Pizzaiola <small>Gegrilltes Rumpsteak mit Tomaten, Kapern und Sardellen</small>	19,50€
Bistecca al Griglia <small>Gegrilltes Rumpsteak mit Champignons und Zwiebeln</small>	18,50€
Bistecca al Pepe <small>Gegrilltes Rumpsteak in Knoblauchscremesoße</small>	20,50€
Cotolette d'Agnello <small>3 Lammkotelett gegrillt</small>	19,50€

Zu allen Steakerichten reichen wir Rosmarinkartoffeln und Salat.



ROTWEIN

Merlot IGT Mezzadro 2014 <small>Aromen von Kirschen und Beeren</small>	0,2l 3,50€	0,75l 12,50€
Tamato Rosso IGT 2014 <small>Rubinrot, langhaltende Aromen, angenehm weich</small>	0,2l 4,50€	0,75l 15,00€
Primitivo	0,2l 4,50€	0,5l 10,50€

WEIßWEIN

Chardonnay IGT Mezzadro 2014 <small>Exotischer Frucht, blumig gelbe Noten</small>	0,2l 3,50€	0,75l 12,00€
Pinot Grigio IGT Mezzadro 2014 <small>Duftige, blumige Noten, Aromen von Honigmelone und Zitrone</small>	0,2l 3,50€	0,75l 12,00€

Malvasia Bianca Donna Marzia 2014 <small>Cremige Säure, schöne Mineralität, volle Frucht</small>	0,2l 4,20€	0,75l 14,50€
---	------------	--------------

ROSÉWEIN

Bardolino Chiaretto DOC 2014 <small>Frischer Wein, leicht würzig mit Aromen frischer roter Früchte</small>	0,2l 3,50€	0,75l 12,50€
---	------------	--------------

BIERE

Flaschenbier	
Erdinger Alkoholfrei 0,5l	4,50€
Jever Fun Alkoholfrei 0,33l	2,60€
Fassbier Radeberger	
0,3l 2,80€	
0,4l 3,60€	
Jever	
0,3l 2,70€	
Schöfferhofer Weizen	
0,5l 4,50€	
Alster	
0,3l 2,80€	
0,4l 3,60€	

ROTWEIN

OSO Chianti-Reserva 2015 <small>Aromen von Brombeeren, super Bukett</small>	0,2l 6,90€	0,75l 23,90€
Lambrusco Rosso Dolce Emilia 2014 <small>Fruchtig, blumig, rote Beeren</small>	0,2l 3,00€	0,5l 6,90€

WEIßWEIN

Gavi Di Gavi DOCG Fontanafredda 2014 <small>Üppige Aromen von Blumen, Vanille und Zitrone</small>	0,2l 6,90€	0,75l 23,90€
Soave DOC Cantina Castelnuovo 2014 <small>Harmonisch samtig frischer Wein, exotische Früchte</small>	0,2l 3,50€	0,75l 12,00€

Frizzantino	
0,2l 3,00€	
0,5l 6,90€	

PROSECCO

Pink Fizz Frizz 2014 <small>Duft nach Mandel, Aprikose, lieblich und rund im Geschmack</small>	0,2l 3,00€	0,75l 10,50€
---	------------	--------------

KALTES

Gerolsteiner Wasser	
Sprudel/Still 0,25l 2,00€	
Sprudel/Still 0,75l 5,00€	
Cola 0,2l 2,20€	
Fanta 0,2l 2,20€	
Sprite 0,2l 2,20€	
Schweppes 0,2l 2,50€	
Tonic, Ginger Ale Bitterlemon 0,2l 2,50€	
Orangensaft 0,2l 2,00€	
Apfelsaft 0,2l 2,00€	

COCKTAILS

Aperol-Spitz	6,00€
Prosecco-Aperol, Soda	
Hugo	6,00€
Holunder-Sirup, Prosecco-Soda	
Lillet Berry	6,00€
Lillet, Schweppes, Russian Wild, Prosecco-Früchte	

Informationen zu unseren verwendeten Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte unserem Aushang am Tresen.

