



## Bibite / Getränke

123. Rheinfels Quelle feinperlig	0,25 l	2,50 €
124. Rheinfels Quelle naturelle	0,25 l	2,50 €
125. Rheinfels Quelle feinperlig	0,7 l	6,90 €
126. Rheinfels Quelle naturelle	0,7 l	6,90 €
127. Malzbier aG	0,33 l	3,00 €
128. Bitburger Pils aG,aA alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
129. Benediktiner Weizen aG,aA alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
130. Schweppes Ginger Ale 1	0,2 l	2,80 €
131. Schweppes Tonic Water 11	0,2 l	2,80 €
132. Schweppes Bitter Lemon 11	0,2 l	2,80 €
144. Beeren-Seele (Bio-Limonade)	0,33 l	3,30 €
145. Citrus-Seele (Bio-Limonade)	0,33 l	3,30 €
146. Eistee Pfirsich 4,10	0,33 l	3,00 €
147. Eistee Zitrone 4,10	0,33 l	3,00 €
148. Bitburger Radler 1,10, aA,aG alkoholfrei	0,33 l	3,00 €

	0,3 l	0,5 l
133. Sinalco Cola 1,10	3,00 €	5,00 €
134. Sinalco Cola Light 1,10,12,13	3,00 €	5,00 €
135. Sinalco Cola Zero 1,10,12,13	3,00 €	5,00 €
136. Sinalco Orange	3,00 €	5,00 €
137. Sinalco Zitrone	3,00 €	5,00 €
138. Sinalco Spezi 1,10 Sinalco Cola, Orange	3,00 €	5,00 €
139. Sinalco Apfelschorle	3,00 €	5,00 €
140. Mineralco Wasser	3,00 €	5,00 €
141. Apfelsaft	3,00 €	5,00 €
142. O-Saft Schorle	3,00 €	5,00 €
143. Orangensaft	3,00 €	5,00 €

## Aperitivi / Aperitif

214. Martini 1,1 – Vermouth, Weiß mit grüner Olive, Zitrone auf Eis	5,50 €
215. Campari Soda 1,1 – Campari Bitter mit Soda mit Zitronenscheibe auf Eis	6,50 €
216. Campari Orange 1,1 – Campari Bitter mit Orangensaft	6,50 €
218. Veneziano 1,11,1 – Aperol, Sekt mit Soda, auf Eis	6,50 €
219. Hugo 1 – Hugo mit frischen Minzblättern auf Eis	5,90 €

## Digestivi / Digestifs

236. Amaro Averna 1,1 – Kräuterlikör	2 cl	3,50 €
237. Amaro Ramazzotti 1,1 – Kräuterlikör	2 cl	3,50 €
238. Sambuca Molinari – Anisspezialität	2 cl	3,50 €
239. Amarulla 1,1,fg – Cream Likör	2 cl	3,50 €
240. Limoncello 1,1 – Zitronenlikör	2 cl	3,50 €
241. Vecchia Romangia – Brandy	2 cl	4,00 €
242. Marsala c – Aromatisierter Wein mit Ei	2 cl	3,50 €
243. Grappa il Bacio delle Muse	2 cl	3,50 €
302. Grappa Sarpa Oro di Poli „Big Mama“	2 cl	4,50 €
304. Grappa Tre Soli Tre	2 cl	9,00 €
244. Fernet Branca	2 cl	3,50 €
245. Obstler Schladerer – Birne - Kirschen	2 cl	4,50 €
246. Amaretto f – Mandellikör	2 cl	3,50 €

## Birre della Spina / Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
170. Bitburger Pils vom Fass a,aG,aA	3,00 €	5,00 €
171. Reissdorf Kölsch vom Fass aG,aA	3,00 €	5,00 €
172. Bolten Alt vom Fass a,aG	3,00 €	5,00 €
173. Benediktiner Weizen vom Fass a,aG,aA	3,00 €	5,00 €
174. Altschuss a,aG – Alt mit Malzbier	3,00 €	5,00 €
175. Hellschuss a,aG,aA – Pils mit Malzbier	3,00 €	5,00 €
176. Alster 1,4,a,aG,aA – Pils mit Orange	3,00 €	5,00 €
177. Radler a,aG,aA – Pils mit Zitrone	3,00 €	5,00 €
178. Krefelder 1,4,8,10,a,aG – Alt mit Sinalco Cola	3,00 €	5,00 €
179. Bananen Weizen 4,a,aG,aA – mit Bananensaft	3,00 €	5,00 €

## Vino / Weine

### Vini Bianchi Aperti / Offene Weißweine

	0,1 l Glas	0,2 l Glas	0,5 l Karaffe	1 l Karaffe
150. Lugana 1	3,90 €	6,90 €	14,50 €	28,50 €
151. Pinot Grigio 1	3,40 €	5,50 €	12,00 €	23,50 €
152. Chardonnay 1	3,40 €	5,50 €	12,00 €	23,50 €
153. Weißweinschorle 1	2,60 €	4,50 €	9,50 €	18,50 €

### Vini Rossi Aperti / Offene Rotweine

	0,1 l Glas	0,2 l Glas	0,5 l Karaffe	1 l Karaffe
154. Primitivo 1	3,70 €	6,50 €	14,00 €	27,50 €
155. Merlot 1	3,40 €	5,50 €	12,00 €	23,50 €
156. Lambrusco 1	3,40 €	5,50 €	12,00 €	23,50 €

### Vini Rose Aperti / Offene Roseweine

	0,1 l Glas	0,2 l Glas	0,5 l Karaffe	1 l Karaffe
158. Rosé 1	3,40 €	5,50 €	12,00 €	23,50 €

## Prosecco

252. Prosecco 1 – Prosecco	0,1 l Gl.	3,70 €
253. Prosecco 1 – Prosecco	0,75 l Fl.	22,50 €
254. Prosecco 1 – Prosecco	0,2 l Fl.	6,90 €

Weitere ausgesuchte Weine finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.

## Caffetteria e Bevande Calde Kaffeespezialitäten und heiße Getränke

189. Espresso 10	2,30 €
190. Espresso Macchiato 9,10,g – Espresso mit Milchschaumhaube	2,60 €
191. Espresso Doppio 10 – Doppelter Espresso	3,60 €
192. Espresso Corretto 10 – Espresso mit Grappa, Brandy oder Sambuca	3,80 €
193. Kaffee Hag – entkoffeinierter Kaffee	2,80 €
194. Caffe Crema 10 – Kaffee Crema	2,80 €
195. Cappuccino Classico 9,10,g – mit Milchschaum	3,20 €
196. Cappuccino Alemannia 9,10,g – mit Sahne	3,20 €
197. Latte Macchiato 9,10,g – Aufgeschäumte Milch mit Espresso	3,50 €
198. Cioccolata 9,g – Kakao mit heißer Milch	3,50 €
199. Cioccolata Panna 9,g – Kakao mit heißer Milch und Sahne	3,80 €
200. Mafioso 9,g – Heißer Amaretto mit Sahne	3,50 €
201. Grüner Tee – aromatisiert, Sencha Bloom Grüner Biotee aus Zhejiang, eine Provinz an der Küste zum Ostchinesischen Meer im Südosten Chinas. Dieser Grüntee hat eine jahrhundertealte Tradition, die in Kombination mit verschiedensten Fruchtaromen neu entfacht wird.	3,30 €
202. Earl Grey – Schwarzer Tee - Secret of Bergamotte Ein schwarzer Biotee aus dem chinesischen Yunnan-Distrikt, klassisch aromatisiert mit Bergamottaroma und verfeinert mit Vanillegeschmack.	3,30 €
203. Minze – Mint Blend Kräutertee Eine Bio Kräutermischung aus verschiedenen Minzsorten – Pfeffer, Krause- und Apfelminze. Erfrischend – und auch kalt zu genießen.	3,30 €
204. Kamille-Verbene – Herbal Breeze Kräutertee Eine besondere Bio Kräutermischung auf Kamillebasis. Erfrischend spritzig und wohlschmeckend durch Zitronenverbeneblätter und Apfel.	3,30 €
205. Früchtetee – Unique Rhabarb Früchtetee, aromatisiert Eine Bio Früchtemischung mit Rhabarber, die in die heutige Zeit passt – besonders, lecker und fruchtig.	3,30 €
206. Ingwer Zitronengras – A touch of India Kräutertee Eine Bio Kräuterkomposition, die durch Ingwer und Süßholz eine abgerundete süße Frische ergibt – gleichzeitig in Verbindung mit Krauseminze und Zitronengras aber auch eine spritzige Note hat.	3,30 €
207. Rooibos – African Vitality Rooibostee, aromatisiert Der klassische Bio Rooibos aus Südafrika, versetzt mit Vanillestückchen, weißen Kornblumenblüten und ausgewogenem Orangenöl. Wohlschmeckend und von Natur aus koffeinfrei.	3,30 €
208. Chai-Tee – Spicy Cinnamon Gewürztee, aromatisiert Auf den verheißungsvollen Duft folgt die einzigartige exotische Süße der orientalischen Gewürze in diesem abgerundeten Chai.	3,30 €
209. Passionsfrucht Apfel – Tropical Seduction Früchtetee, aromatisiert So mild und weich, so fruchtig und frisch! Der leichte Früchtetee mit dem Geschmack von Apfel, Passionsfrucht und Mango hat alles an Bord.	3,30 €

## Dolci / Kuchen

263. Gedeck Kaffee 10 – Stück Torte o. Kuchen mit 1 Tasse Kaffee Crema	6,50 €
264. Gedeck Cappuccino 9,10,g – Stück Torte o. Kuchen mit 1 Tasse Cappuccino	6,90 €
265. Gedeck Latte Macchiato 9,10,g – Stück Torte o. Kuchen mit 1 Tasse Latte Macchiato	7,20 €
266. Gedeck Tee – Stück Torte o. Kuchen mit 1 Tasse Tee	7,20 €
267. Gedeck Espresso 10 – Stück Torte o. Kuchen mit 1 Tasse Espresso	6,30 €
268. Gedeck Kakao 9,g – Stück Torte o. Kuchen mit 1 Tasse Kakao	7,20 €
269. Stück Kuchen – Stück Torte o. Kuchen nach Wahl	4,50 €

### Unsere Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Milcheiweiß, 10 = koffeinhaltig, 11 = chininhaltig, 12 = Süßungsmittel, 13 = enthält eine Phenylalaninquelle, 14 = gewachst, 15 = mit Taurin, 16 = enthält Sojaöl (aus genetisch veränderter Soja hergestellt)

### Unsere Allergene

a = Weizen, aA = Glutinhaltiges Getreide, aR = Roggen, aG = Gerste, aH = Hafer, aD = Dinkel, aGr = Grünkern, aB = Bulgur, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Pistazien, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Sulfid, m = Lupinen, n = Weichtiere





## Zuppa / Suppen

1. **Provinciale** 9,g – Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahne und Knoblauch **5,50 €**
2. **Minestrone** 2,5,i,j – feine Gemüsesuppe **5,50 €**
3. **Stracciatella** 2,9,c,g – Kraftbrühe mit geschlagenem Ei und Hartkäseraspeln **5,50 €**
4. **Crema di Broccoli** 9,g – Hausgemachte Broccoli-Cremesuppe **5,50 €**
5. **Zuppa di Cipolla** 2,5 – Hausgemachte Zwiebelsuppe **5,50 €**

## Antipasti / Vorspeisen

11. **Mozzarella Caprese** 2,4,6,8,9,g – frische Tomaten und Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, garniert mit Balsamico-Creme **8,50 €**
12. **Carpaccio** 3,g – Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Hartkäseraspeln, Zitronen-Ölivenöl-Marinade auf Rucola, garniert mit Balsamico-Creme **9,50 €**
13. **Carpaccio di Salmone** 1,2,9,d,g – Hauchdünn geschnittenes Lachsfilet mit Hartkäseraspeln, Zitronen-Ölivenöl-Marinade auf Rucola, garniert mit Balsamico-Creme **9,50 €**
14. **Sorrento** 2,4,14 – Rohschinken auf Honigmelone **9,50 €**
15. **Shrimps Cocktail** 2,4,14,17,b,c,d – Shrimps in feiner Cocktailsauce, serviert in einer halben Honigmelone, garniert mit Balsamico-Creme **9,50 €**
16. **Vitello Tonnato** 2,3,17,d – Kalbfleischscheiben mit Kapern und delikater Thunfischcremesauce auf Rucola, garniert mit Balsamico-Creme **9,50 €**
17. **Antipasto Misto** 1,2,4,5,6,7,8,9,g – Gemischter Vorspeisenteller **pro Person 6,50 €** mit verschiedenen Antipasti aus dem Tagesangebot, garniert mit Balsamico-Creme
18. **Bruschetta** – gehackte Tomaten, Zwiebeln, mit frischem Basilikum, mariniert in Knoblauch-Ölivenöl, garniert mit Balsamico-Creme **6,50 €**
19. **Lumache degli Amici** 9,b,d,g,n – Schnecken mit Shrimps in Sahnesauce und Käse überbacken **8,90 €**
20. **Lumache pepe Verde** 9,g,n – Schnecken mit Champignons in grüner Pfeffer-Sahnesauce **8,90 €**
21. **Lumache Cipolla** 1,9,g,n – Schnecken mit Zwiebeln, Knoblauch in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken **8,90 €**
22. **5 Stück gefüllte Brötchen** 2,4,9,14,15,a,g,f – mit Käse und 1 Belag nach Wahl **4,00 €**
23. **Pizza Panne** a – Pizzabrot mit Kräutern und Knoblauch **5,50 €**
24. **Gamberi Diavolo** b,d – Gambas in Knoblauch und Pikanter Sauce **9,50 €**
25. **Piatto Verdura** – Warme Gemüse (Ratatouille) **9,50 €**

## Insalata / Salate

30. **Insalata Mista** – (Beilage) **4,50 €**
31. **Insalata Mista** – Lollo rosso, Eisbergsalat, Möhren, Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebeln **6,50 €**
32. **Insalata Capricciosa** 1,2,4,5,9,c,d,f,g – Lollo rosso, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Schinken, Käse, Ei **12,50 €**
33. **Insalata Ciao** 2,4,6,7,8,9,g – Lollo rosso, Eisbergsalat, Tomaten, Rucola, Gurken, Weichkäse, Zwiebeln, Oliven, Mozzarella, Auberginen **12,50 €**
34. **Insalata Schlosspark** 2,4,6,7,8,9,g – Lollo rosso, Eisbergsalat, Tomaten, Mozzarella, Oliven, Weichkäse, Rohschinken **12,50 €**
35. **Insalata Chiara** 1,2,3,17,c,g – Lollo rosso, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hähnchenbrust, Käse, Ei **12,50 €**
36. **Insalata di Mare** b,d,n – Lollo rosso, Eisbergsalat, frische Meeresfrüchte, angemacht mit Zitronen-Ölivenöl-Marinade **14,50 €**
37. **Insalata Pollo** b,d – Lollo rosso, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hartkäseraspeln, Mais, Weichkäse, Mozzarella, Oliven, Hähnchenbrust **13,50 €**
38. **Insalata Fantasia** 2,b,c,d – Lollo rosso, Eisbergsalat, Ananas, Shrimps, Ei, Artischocken, Honigmelone, Weichkäse **12,90 €**
39. **Insalata Stella** 1,2,6,7,9,d,g – Lollo rosso, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Weichkäse, Zwiebeln, Mais **13,50 €**
40. **Insalata Chef** 2,d – Lollo rosso, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Zwiebeln, Mais, Hartkäseraspeln, Weichkäse, Mozzarella, Aubergine, Zucchini **13,50 €**
41. **Insalata Manzo** 3,9,g – Lollo rosso, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Rindfleisch, Hartkäseraspeln **14,50 €**

Preise für kleine Salate minus 2,00 €

Alle Salate wahlweise mit Essig & Öl oder hausgemachtem  
Cocktaildressing 2,6,16,a,c,g,j,50/50 / Kräutermargarine – 100% Margarine

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

## Pizza / Pizzen

46. **Schinken** 1,9,a,g – Tomatensauce, Schinken, Käse **9,00 €**
47. **Margherita** 1,9,a,g – Tomatensauce, Käse **7,00 €**
48. **Quattro Stagioni** 1,2,4,5,9,a,d,f,g – Tomatensauce, Salami, Schinken, Thunfisch, Champignons, Käse **12,50 €**
49. **Frutti di Mare** 1,9,a,b,d,g,n – Tomatensauce, frische Meeresfrüchte, Käse **14,50 €**
50. **Chiara** 2,4,6,8,9,a,g – Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola **12,50 €**
51. **Schlosspark** 1,2,3,4,9,a,g – Tomatensauce, Gorgonzola, Rohschinken, Rucola, Käse **13,50 €**
52. **Vesuvio** 1,2,4,5,7,9,a,f,g – Tomatensauce, Salami, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Peperoni, Käse **12,50 €**
53. **Napoli** 1,2,7,9,a,d,g – Tomatensauce, Oliven, Sardellen, Kapern, Käse **12,50 €**
54. **Salmone** 1,2,9,a,d,g – Tomatensauce, Spinat, Weichkäse, Lachs, Käse **14,50 €**
55. **Verdura** 1,2,9,a,g – Tomatensauce, frisches Gemüse, Käse **12,50 €**
56. **Ciccio** 1,2,9,a,d,g – Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Käse **12,50 €**
57. **Hawaii** 1,2,4,5,9,a,f,g – Tomatensauce, Schinken, Ananas, Käse **11,50 €**
58. **Gamberi** 1,9,a,b,d,g – Tomatensauce, Rucola, Gambas, Knoblauch, Käse **14,50 €**
59. **Diavolo** 1,2,3,9,a,g – Tomatensauce, Salami piccante, Käse **11,50 €**
60. **Pancetta** 1,2,3,6,9,a,g – Tomatensauce, Rucola, Hartkäseraspeln, Pancetta, Mozzarella **12,50 €**
61. **Pollo** 1,3,9,a,g – Tomatensauce, Hähnchenbrust, Rucola, Balsamico-Creme **12,50 €**
62. **Grandiosa** 1,2,9,a,c,d,g – Tomatensauce, Thunfisch, Spinat, Ei, Zwiebeln, Käse **12,50 €**
63. **Mamma Mia** 1,2,4,5,9,a,d,f,g – Tomatensauce, Thunfisch, Salami, Schinken, Champignons, Paprika, Artischocken, Käse **13,50 €**
64. **Noce** 1,9,a,g,e – Tomatensauce, Gorgonzola, Walnüsse, Rucola, Käse **12,50 €**
65. **Popeye** 1,3,9,a,g – Tomatensauce, Spinat, Spiegelei, Hartkäseraspeln **12,50 €**

Preise für kleine Pizzen minus 2,00 €

Stellen Sie sich Ihre Pizza selber zusammen.  
Für jeden weiteren Belag berechnen wir 1,00 €.

## Pasta / Teiggerichte

- Maccheroni** a • **Spaghetti** a • **Tortellini** a • **Tagliatelle** a • **Gnocchi** a • **Reis** a
66. **Al Pomodoro** a – mit hausgemachter Tomatensauce und frischem Basilikum **10,50 €**
  67. **Alla Bolognese** 1,3,a,i – mit hausgemachter Fleischsauce **12,50 €**
  68. **Alla Carbonara** 2,4,9,a,c,f,g – mit Rohschinken, Ei, geriebenem Hartkäse ital. Art, **ohne Sauce** **12,50 €**
  69. **Alla Marinara** a,b,d,n,l – mit frischen Meeresfrüchten, Knoblauch, frischen Tomaten in Weißweinsauce **14,50 €**
  70. **Allo Chef** 9,a,b,d,g – mit Champignons, Shrimps, Zwiebeln, Knoblauch in Tomaten-Sahnesauce, scharf **13,50 €**
  71. **Pulcinella** 9,a,e,g – mit Walnüssen in Gorgonzola-Sahnesauce **12,50 €**
  72. **Amalfi** a,b,d,l – mit Zucchini, Zwiebeln, Shrimps, frischen Tomaten in Weißweinsauce **13,50 €**
  73. **Aglio e Peperoncini** 9,a,g – mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, geriebenem Hartkäse **10,50 €**
  74. **Della Mamma** 2,3,4,5,9,a,c,f,g,i – mit Schinken, Champignons, Erbsen, Ei in Fleischsahnesauce **13,50 €**
  75. **Puttanesca** 2,7,a,d – mit Thunfisch, Oliven, Kapern, Knoblauch, Cherrytomaten **13,50 €**
  76. **Alla Casa** 1,2,9,a,d,g – mit Lachs, Rucola in Sahnesauce **14,50 €**
  77. **Curry** 3,5,9,a,g – mit Hähnchenbrust, Champignons, geriebenem Hartkäse in Curry-Sahnesauce **13,50 €**
  78. **Gamberetti** 9,a,b,d,g – mit Shrimps in Curry-Sahnesauce **13,50 €**
  79. **Gorgonzola** 2,4,9,a,g – mit Rohschinken, Rucola in Gorgonzola-Sahnesauce **13,50 €**
  80. **Campagnola** a,l – mit Cherrytomaten, Kapern, Oliven, Artischocken, Rucola, Knoblauch, Peperoni **13,50 €**
  81. **Gamberi** a,b,d – mit geschälten Gambas, Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, Cherrytomaten, Rucola **14,50 €**
  82. **Chiara** 3,5,a,i,j,l – mit Broccoli, Champignons, Paprika, Aubergine, frischen Tomaten in Sahnesauce **13,50 €**

Preise für kleine Nudelgerichte minus 2,00 €

Bitte haben Sie Verständnis,  
dass von uns angebotene Speisen nicht geteilt werden können.

\*Mittags-Buffer Mittwoch - Freitag von 11.30 - 14.00 Uhr

## Pasta al Forno / Überbackene Nudelgerichte

- Maccheroni** a • **Spaghetti** a • **Tortellini** a • **Tagliatelle** a • **Gnocchi** a • **Reis** a
86. **Caruso** 1,2,9,a,d,g – mit Lachs, Spinat, Sahnesauce, Käse **14,50 €**
  87. **Melanzane** 2,4,6,8,9,a,g – mit Auberginen, Tomatensauce, Mozzarella **13,50 €**
  88. **Verdura** 2,4,6,8,9,a,g – mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Paprika, Basilikum, Tomatensauce, Mozzarella **13,50 €**
  89. **Lasagne** 1,2,3,9,a,c,f,g,i – Nudelteigplatten nach Art des Hauses, mit Erbsen, Ei, Schinken, Fleischsauce, Käse **13,50 €**
  90. **Cannelloni** 1,2,3,9,a,c,g,i – Rohnudeln gefüllt nach Art des Hauses mit Erbsen, Champignons, Ricotta, Fleischsauce, Käse **13,50 €**
  91. **Mary** 2,5,9,a,f,g – mit Schinken, Champignons, in Tomaten-Sahnesauce, Käse **13,50 €**
  92. **Don Alfredo** 2,5,9,a,f,g – mit Schinken, Erbsen, Sahnesauce, Käse **13,50 €**
  93. **Pollo** 1,2,3,5,9,a,g – mit Hähnchenbrust, Champignons, Broccoli, Curry-Sahnesauce, Mozzarella **13,50 €**

Preise für kleine überbackene Gerichte minus 2,00 €

## Specialità di Carne / Fleischspezialitäten

- |   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| <b>25,50 €</b><br><b>Bistecca</b> <sub>3</sub><br>(Rumpsteak)<br>(250 gr) | <b>22,00 €</b><br><b>Filetto di Maiale</b> <sub>3</sub><br>(Schweinefilet) | <b>32,50 €</b><br><b>Filetto di Manzo</b> <sub>3</sub><br>(Rinderfilet)<br>(200 gr) | <b>18,50 €</b><br><b>Petto di Pollo</b> <sub>3</sub><br>(Hähnchenbrust)<br>(Panier o. Natur) <sub>a,c</sub> | <b>18,50 €</b><br><b>Scaloppina</b> <sub>3</sub><br>(Schweineschnitzel)<br>(Panier o. Natur) <sub>a,c</sub> |
|---|--|---|---|---|
95. **Alla Griglia** – vom Grill
  96. **Diavola** 9,g – mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
  97. **Della Nonna** 9,b,d,g – mit grünem Pfeffer, Shrimps, Champignons in Cognac-Sahnesauce
  98. **Maria** – mit gebratenen Zwiebeln und Paprika
  99. **Paesana** – mit gebratenen Zwiebeln und Champignons
  100. **Napoli** 7,d – mit Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano, frischen Tomaten
  101. **Funghi** 5,g – mit Champignons in Sahnesauce
  102. **Alla Marsala** l – in leichter Marsalasauc
  103. **Saltimbocca alla Romana** 2,3,4,g **(Kalbsfleisch)** **23,50 €**  
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
  104. **Carne Mista** – verschiedene gegrillte Fleischsorten (Sauce nach Wahl) **34,50 €**
  105. **Gorgonzola** 9,g – in Gorgonzola-Sahnesauce
  106. **Zucchini** 9,b,d,g – in Gorgonzola-Sahnesauce mit Zucchini und Shrimps
  107. **Orange** 9,g – Orangen-Sahnesauce

Zu den Gerichten servieren wir wahlweise 2 Beilagen:  
Kartoffelspalten • Salat • Spinat • Broccoli • Reis a

## Pesce / Fischgerichte

- |   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
| <b>24,50 €</b><br><b>Calamari</b> <sub>d,n</sub><br>(Calamari Tube) | <b>24,50 €</b><br><b>Salmone</b> <sub>d</sub><br>(Lachs 200 gr.) | <b>26,50 €</b><br><b>Tonno</b> <sub>d</sub><br>(Thunfischsteak 200 gr.) | <b>24,50 €</b><br><b>Gamberi</b> <sub>d,b</sub><br>(Gambas 6 Stk-8/12) | <b>25,50 €</b><br><b>Spada</b> <sub>d</sub><br>(Schwertfisch) |
|---|--|---|--|---|
110. **Alla Griglia** – vom Grill
  111. **Diavola** 9,g – mit grünem Pfeffer in Sahnesauce
  112. **Ortolana** – mit frischen Tomaten, Knoblauch in Weißweinsauce
  113. **Della Nonna** 9,b,d,g – mit Champignons, Shrimps, grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce
  114. **Al Limone** 9,g – mit Knoblauch, frischer Petersilie in Zitronen-Sahnesauce
  115. **Pesce Misto** b,d,n – verschiedene gegrillte Fischsorten **36,50 €**  
(mit Sauce nach Wahl)
  116. **Gorgonzola** 9,g – in Gorgonzola-Sahnesauce
  117. **Zucchini** 9,b,d,g – in Gorgonzola-Sahnesauce mit Zucchini und Shrimps
  118. **Orange** 9,g – in Orangen-Sahnesauce

### Unsere Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärtzt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Milcheiweiß, 10 = koffeinhaltig, 11 = chininhaltig, 12 = Süßungsmittel, 13 = enthält eine Phenylalaninquelle, 14 = gewachst, 15 = mit Taurin, 16 = enthält Sojaöl (aus genetisch veränderter Soja hergestellt)

### Unsere Allergene

a = Weizen, aA = Glutinhaltiges Getreide, aR = Roggen, aG = Gerste, aH = Hafer, aD = Dinkel, aGr = Grünkern, aB = Bulgur, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Pistazien, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Sulfit, m = Lupinen, n = Weichtiere

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung