

APERETIV

GLAS SEKT	Prosecco oder Rotkäppchen	10cl	2,90 €
FLASCHE SEKT	Prosecco oder Rotkäppchen		16,00 €
MARTINI WERMOUTH *1	bianco, rosso, dry	5cl	2,50 €
SHERRY MEDIUM-DRY	Portugiesischer Likörwein	5cl	2,50 €
CAMPARI ORANGE *1	Campari, Orangensaft, Eis, Scheibe Orange		3,50 €
CAMPARI „Tocco Rosso“ *1	Campari, Prosecco, Minze, Eis		3,50 €
ROSSO ITALIANO (BUNGA-BUNGA)	Sekt. Campari, Gin. Martini		4,00 €
"VAMOS A LA PLAYA" *1	Aperol, Wodka, Sekt. Passionfruchtsaft		4,50 €
APEROL ORANGE *1	Aperol, Orangensat, Scheibe Orange, Ei		4,00 €
APEROL TONIC *1	Aperol, Tonicwasser, Scheibe Zitrone, Eis		4,00 €
APEROL SPRITZ *1	Aperol, Prosecco, Selter, Scheibe Orange		3,50 €
HUGO (Sommercocktail)	Prosecco, Holundersirup, Selter, Limette		4,00 €
HUGO (Alkoholfrei)	Holunder- u. Limettesirup, Minze, Eis, Tonic		3,50 €
NEGRONI, Italien Nr. 1	Campari, Martini Rosso, Gin, Selter, Eis		4,00 €

Salate

Mit hauseigenem French-Dressing, auf Wunsch Olivenöl-Balsamico

INSALATA PRIMAVERA		6,00 €
gemischter Salat mit Ei		
IN SALATA SERAFINO		6,50 €
gemischter Salat mit Fetakäse und Ei		
INSALATA CON TONNO		6,50 €
gemischter Salat mit Thunfisch und Ei		
INSALATA " FATTORIA "		10,50 €
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet		

Hauseigene Spezialitäten

RUCOLA MIT HÄNCHENLEBER		9,50 €
mit Senf-Honig-Balsamico Dressing		
RUCOLA CON SCAMPI		9,50 €
mitgebratenen Scampis in Knoblauch Dressing		

Suppen

MINISTRONE ZUPPA

Bunte Gemüsesuppe mit Nudeleinlage

ZUPPA DI CIPOLLE

Franz. Art, überbacken mit Käse-Crouton

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons

CREMA DI AGLIO

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

CREMA DI PORCINI

Steinpilzcremesuppe mit Croutons

CREMA DI ARAGOSTA

Hummercremesuppe (aus Hummerpaste) mit Croutons

4,50 €

4,50 €

4,50 €

4,50 €

4,50 €

4,50 €

VORSPEISEN

ANTIPASTO ITALIANO

Bunte Vorspeise n. Art d. Hauses, Grillgemüse, Parma-Melone, gef. Champignons, Mozzarella

MOZZARELLA CAPRESE

auf Tomaten u. Kräuter Olivenöl

GAMBERETTI GRATINATI

Shrimps mit Kräuterbutter gratiniert

LUMACHE AL FORNO

6 Schnecken in Kräuterbutter

FUNGHI ALLA „GIOTTO“

gefüllte Champignons, Spinat, Gorgonzola

FRUTTI DI MARE

Marinade aus versch. Meeresfrüchten

PARMA & MELONE

mit Honigmelone u. Butter

CARPACCIO DI MANZO

Rinder-Spezialität, Rucola und Parmesan

10,50 €

8,50 €

9,00 €

7,50 €

8,00 €

9,00 €

9,50 €

10,50 €

Pasta

Pasta mit würziger Tomatensoße

SPAGETTI NAPOLI

mit San Marzano Tomaten, (Vegetarisch)

SPAGETTI BOLOGNESE

mit frischem Schwein-Rind-Gehacktes

SPAGETTI AMATRICIANA

mit Speck, Zwiebeln, Tomaten (scharf)

SPAGETTI FRUTTI DI MARE

mit Meeresfrüchten nach Art des Hauses

7,00 €

7,50 €

7,50 €

9,50 €

Pasta mit Sahnesoße

SPAGETTI GAMBERETTI

Shrimps, Knoblauch, Sahne, Ckerrytomaien

SPAGETTI CARBONARA

gek. Vorderschinken, Ei und Parmesan

SPAGETTI DONGIOVANNI

Rinderfilet, Champignons, Sahne

8,00 €

8,00 €

10,50 €

Pasta mit Olivenöl

SPAGETTI "AGLIO-OLIO"

Knoblauch, getrocknete Tomaten (scharf)

SPAGETTI AL PESTO

Basilico- Parmesan- Pinienkerne, Olivenöl

CARBONARA ITALY

milder BACON-SPECK, Ei, Parmesan

8,00 €

8,00 €

8,00 €

Pasta CORTA - Kurze Nudeln (Penne)

PENNE AL POLLO

Hähnchenbrust, Champignons, Sahne

PENNE „ORIENTALE“

mit Kochschinken, Ananas, Curry und Sahne (pikant)

PENNE AL „ARRABIATA“

Tomaten; Peperoncino, Knoblauch, Parmesan

9,50 €

9,50 €

8,00 €

FETTUCCINE-TAGLIATELLE (Flache Bandnudeln aus Hartweizengries)

FETTUCCINE VALENTINO

Räucherlachs, Hummerpastete, Sahne

FETTUCCINE PIZZAIOLA

Kapern, Sardellenfilet, Knoblauch, Napolisoße

TORTELLINI CON SCAMPI

in einer Scampi-Knoblauch, Tomatensoße

TORTELLINI GORGONZOLA

in cremiger Gorgonzola-Sahnesoße

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

GNOCCHI (sprachl. NJOKKI - Zarte Bällchen aus Kartoffeln, Mehl)

GNOCCHI AL GORGONZOLA

8,00 €

GNOCCHI AL PESTO

mit Pinienkerne, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl

8,00 €

AUS DEM BACKOFEN

LASAGNE BOLOGNESE

überbackene Schichtnudeln

9,50 €

PENNE AL FORNO

überbacken mit Napoli und Mozzarella

9,00 €

CANNELLONI *NONNA LETIZIA*

Eigene CHEF-Rezeptur

gefüllte frische Lasagneblätter mit Bolognese, Spinat, Ricotta überbacken

9,50 €

PIZZA

PIZZA MARGHERITA

mit Mozzarella und frische Tomaten

PIZZA VEGETALE

Spinat, Artischocken, Paprika, Mais, Knoblauch

PIZZA SALAMI

mit Plockwurst (Meistersalami)

PIZZA PROSCIUTTO

mit gekochtem Vorderschinken

PIZZA_MISTA

mit gekochtem Schinken, Funghi, Plockwurst, Peperoni

PIZZA HAWAII

mit gekochtem Vorderschinken, Ananas

PIZZA MAFIOSA

Gorgonzola, Feta, Salami, Knoblauch

PIZZA "PARMA "

Parmaschinken, Rucola, Parmesan

PIZZA 4 STAGIONA

Feta, Champis, K.Schinken, Carciofini

PIZZA 4 FORMAGGI

Gorgonzola, Mozzarella, Edamer, Parmesan

PIZZA DIAVOLO

Plockwurst, Feta, Knoblauch (scharf !!)

PIZZA "CALZONE"

Füllung: mit gekochtem Schinken, Plockwurst, Champions

PIZZA GAMBERETTI

Shrimps, Cherrytomaten, Knoblauch

PIZZA FRUTTI-MARE

mit marinierten Meeresfrüchten

PIZZA SOFIA-LOREN

mit Thunfisch, Shrimps, Artischocken, Zwiebeln

8,50 €

8,50 €

8,00 €

8,00 €

9,00 €

9,00 €

9,00 €

9,50 €

9,00 €

9,00 €

9,00 €

9,00 €

9,00 €

9,50 €

9,00 €

SCALOPPA, SCHNITZEL

BEILAGEN zu SCALOPPA, SCHNITZEL

Pommes und Kaisergemüse

SCALOPPA alla GRIGLIA

vom Grill, mit Kräuterbutter

SCALOPPA alla HAWAII

überb. gek, Schinken, Ananas, Mozzarella

MILANESE

paniertes Schnitzel Wiener Art

SCALOPPA BOLOGNESE

Überbacken mit Bolognese und Mozzarella

PICCATA MILANESE

mit Ei und Parmesan Panierung

14,50 €

15,00 €

15,00 €

15,00 €

15,00 €

AUS DEN LENDEN (SCHWEINEFLETS)

Brokkoli und Kartoffelkroketten

MEDAGLIONI

3 Medallions in Pfifferlings-Rahmsosse

MEDAGLIONI VOM GRILL

Mit hausgemachter Kräuterbutter

SALTINBOCCA

alla Romana, mit Parmaschinken in Butter-Salbeisoße

17,50 €

16,00 €

17,50 €

RINDERSTEAKS vom GRILL und aus der PFANNE

Werden **MEDIUM** serviert, auf Wunsch **DURCH** oder **Englisch**

Beilagen: Brokkoli und Kroketten

RUMPSTEAK VOM GRILL

Mit Kräuterbutter

RUMPSTEAK BOSCAIOLA

Mit gebratenen Champignons, Zwiebeln

17,00 €

17,50 €

RINDERFILET

FILETTO alla GRIGLIA

vom Grill, mit Kräuterbutter

FILETTO al PORCINI

mit Steinpilzen in Rahm- Sahnensauce

FILETTO al PEPE VERDE

mit Grünpeffer - Sahnensauce, Brandy

19,50 €

19,50 €

Für den großen Appetit

Beilagen: Brokkoli und Röstiecken

GRILLTELLER

Mit verschiedenen Fleischsorten

Rumpsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrustfilet, Grillwurstchen

18,00 €

FISCH

LACHSFILET (ohne Gräten), SALMONE-FILETTO (senza spine)

Beilagen: Salzkartoffeln und Salatschale

SALMONE ALLA GRIGLIA

vom Grill, Krauter- Olivenöl

16,50 €

SALMONE AGLI SPINACI

auf Blattspinat

17,50 €

SALMONE ALL'ASTICE

in Sahnen-Hummerpastensoße

17,50 €

Mit Beilagensalat

SCAMPI alla LIVORNESE

in Tomaten-Knoblauch-Sauce

16,50 €

SCAMPI alla GRIGLIA

mit Knoblauch - Kräuteröl

16,50 €

SCAMPI AL FORNO

in Wein-Knoblauchsoße

16,50 €

CALAMARI Frittierte Tintenfisch-Ringe (in knuspriger Panade)

CALAMARI FRITTI

mit Beilagensalat

15,00 €

LUCIOPERCA AGLI SPINACI (Süßwasser Raubfisch)

Zanderfilet gebraten, auf Blattspinat, Salzkartoffeln und Beilagensalat

18,00 €

Desserts

TIRAMISU

hausgemachte römische Götterspeise

ZABAJONE AL CAFFE

mit Marsala, Vanilleeis, Kaffee (gemahlen)

GELATO MISTO

3 Sorten; Schoko, Vanille, Erdbeeren

GELATO CON PANNA

gemischt und mit Sahne

COPPA HAWAII

Vanille, gewürfelte Ananas, Sahne

COPPA ALLE CILIEGE

Vanille, Kirschen, KL Wasser, Sahne

COPPA "AMARETTO"

Vanilleeis, Amareito, Sahne

BANANA "GONDOLA"

Banane, Vanille-Schokoeis, Sahne

GELATO "Tartufo"

mit Eierlikör und Sahne

EISCAFFE-Vanille

Kaffee, Vanilleeis, Sahne

APFELSTRUDEL

warm serviert, mit Vanilleeis und Sahne

HEISSE HIMBEERE

auf Vanilleeis und Sahne

HEISSE KIRSCHEN

auf Vanilleeis und Sahne

CREME BRULEE

mit karamellisierten Zucker (am Tisch)

4,80 €

4,80 €

4,00 €

5,00 €

4,80 €

4,80 €

4,80 €

4,80 €

4,80 €

3,80 €

4,80 €

4,80 €

4,80 €

4,50 €

INFORMATIONSBLATT ÜBER ZUSATZSTOFFE

Die bei Speisen und Getränken vorhanden sind.

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Nitropökelsalz
- 4) mit Antioxydationsmittel
- 5) mit Geschmackverstärker
- 6) Geschwefelt
- 7) Geschwärzt
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Milcheiweiß
- 10) koffeinhaltig
- 11) Chininhaltig
- 12) mit Süßungsmitteln
- 13) Phelilalaninquelle
- 14) Gewachst
- 15) mit Taurin
- 16) mit Sojaöl aus genver. Herstellung

INFORMATIONSBLATT ÜBER STOFFE, DIE ALLERGIEN AUSLÖSEN KÖNNEN

- 1.0) *Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste Hafer, oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
- 2.0) *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 3.0) *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 4.0) *Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 5.0) *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 6.0) *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 7.0) *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)*
- 8.0) *Schalenfrüchte, namentlich Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 9.0) *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 10.0) *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 11.0) *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 12.0) *Schwefeldioxid und Sulphite*
- 13.0) *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 14.0) *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*