

UNSERE

Klassiker

ANTIPASTI

Extra Bruschetta	1,90
mit Tomaten-Zwiebeln-Oliven-Knoblauch und Parmesanhobel belegt	
Antipasto Misto della Vetrina (auch vegetarisch)	klein 9,90
Gemischte Vorspeise aus der Vitrine	
13,50	
Mozzarella e Pomodoro (vegetarisch)	klein 8,50
Frischer Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	
9,50	
Insalata Mare	klein 10,90
Meeresfrüchtesalat in Sellerie-Karottenvinaigrette	
13,50	
Carpaccio Cipriani	klein 9,90
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet, mit Champignons und Parmesanhobeln	
13,50	
Vitello Tonnato	klein 10,90
Carpaccio vom Kalb, nappiert mit Thunfischsoße, garniert mit Kapern und Tomaten	
13,50	
Rucola e Parmigiano	7,90
Rucolasalat, Cocktailtomaten und Parmesanspäne	

ZUPPE

Minestrone (vegetarisch)	6,50
Italienische Gemüsesuppe aus frischem Gemüse	
Crema di Pomodoro (vegetarisch)	6,50
Tomatencremesuppe, leicht pikant abgeschmeckt	

INSALATE

Insalata Mista (vegetarisch)	5,50
Bunter Salatteller	
Insalata Pomodoro e Cipolla (vegetarisch)	6,50
Frischer Tomatensalat mit Zwiebelringen und Basilikum	
Insalata Pescatore	15,90
mit verschiedenen Edelfischfilets vom Grill	
Insalata Casa	13,90
mit gegrillten Austernpilzen und Putenstreifen	
Insalata Nizza	11,90
mit Zwiebeln, Thunfisch, Mozzarella und Ei	
Insalata Capricciosa (auch vegetarisch ohne Schinken) 2)3)4)	10,90
mit Oliven, Kapern, Vorderschinken, Käse und Artischocken	

UNSERE

Klassiker

PIZZE

Margherita	mit Tomaten und Käse	8,50
Vulcano 1)3)2)4)	mit Salami, Peperoni und Peperoncini, scharf	10,90
Napoli	mit Sardellen	9,90
Salami 2)3)4)1)	mit Salami	9,90
Regina 2)3)4)	mit Vorderschinken und Champignons	10,90
Hawaii 2)3)4)	mit Vorderschinken und Ananas	10,90
4stagioni 2)3)4)	mit Vorderschinken, Pilzen, Peperoni und Oliven	12,00
Vegetaria	mit frischem Gemüse vom Wochenmarkt	11,50
Capriciosa 2)3)4)	mit Vorderschinken, Peperoni, Oliven, Artischocken	12,00
Calzone 2)3)4)1)	gefüllte Pizzatasche mit Salami, Vorderschinken	11,00
Tonno e cipolla	mit Thunfisch und Zwiebeln	11,00
Marinara	mit Meeresfrüchten	13,50
Villa Meraviglia	mit Gorgonzola und Spinat	11,50
Rustica 2)3)4)1)	mit Rucola, Parmesan und Rohschinken	13,00
Calabrese 2)3)4)1)	mit scharfer Salsiccia piccante	10,90

PASTA E RISOTTO

Gnocchi Pomodoro e Basilico (vegetarisch)	Kartoffelnocken in Tomatensoße mit Mozzarella und frischem Basilikum	10,90
Spaghetti Aglio Olio (vegetarisch)	in würzigem Olivenöl mit reichlich Knoblauch geschwenkt, garniert mit Kirschtomatenhälften	10,90
Spaghetti Carbonara	mit Eiern und Speck in Sahnesoße	11,50
Penne all'Arrabiata (vegetarisch)	Hohlnudeln in feurig scharfer Tomatensoße	10,90
Spaghetti Marinara	mit verschiedenen Meeresfrüchten und Fisch in Tomatensoße	16,90
Lasagne al Forno	Nudelschichtenaufbau mit Hackfleisch, Tomaten- und Bechamelseoße nach Großmutter's Rezept	12,50
Risotto alle Verdure (vegetarisch)	Risotto mit marktfrischem Saisongemüse zubereitet	11,50
Tortellini Panna e Prosciutto 2)3)4)	gefüllte Nudeln in schmackhafter Vorderschinken-Sahnesoße 3)	11,90
Spaghetti Bolognese	das lieben nicht nur die Kinder: Spaghetti in leckerer Hackfleisch-Tomatensoße	10,90
Rigatoni al Forno 2)3)4)	Nudeln gratiniert mit Erbsen, Champignons, Vorderschinken, Hackfleisch und Käse	13,50

UNSERE

Klassiker

FLEISCHGERICHTE

Cotoletta Milanese	15,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln	
Piccata Lombarda	21,90
Kalbsmedaillons in Zitronensoße mit frischem Gemüse	
Saltimbocca alla Romana	24,50
Kalbsmedaillons mit Rohschinken und Salbei bedeckt, dazu frisches Gemüse	
Costata alla Griglia (oder al Pepe Verde)	24,50
Rinderlende vom Grill oder in grüner Pfeffersoße (+ 1,50 EUR) mit frischem Gemüse	
Filetto di Manzo alla Griglia	29,90
Zarten Rinderfilet vom Grill, dazu frisches Gemüse	

FISCHGERICHTE

Calamaretti alla Griglia	19,90
gegrillte Babytintenfische mit hausgemachter Kräuterremoulade und Salatbeilage	
Salmone al Senape	21,90
rosa gedünstetes Lachsfilet auf milder Senfsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse	
Gamberi alla Griglia	25,90
gegrillte Riesengarnelen mit hausgemachter Marinade aus Kräutern und Knoblauch, Salatbeilage	
Misto di Pesce	25,90
verschiedene Edelfische und Meeresfrüchte vom Grill für 2 Pers. 49,00	
mit hausgemachter Kräuterremoulade, Zitronenhälfte und erntefrischem Gemüse	

DESSERT

Tartufo	große Vanilleeiskugel umhüllt mit Kakao und Krokant	6,90
Tiramisu	ohne Ei	6,50
Panna Cotta	italienischer Sahnepudding	6,50
Lamponi con Vaniglia	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,90
Espresso affogato	Espresso mit Vanilleeiskugel serviert	4,50

DIGESTIF

Averna oder Ramazotti	0,2cl	4,00	Vecchia Romagna	0,2cl	4,00
Fernet Branca	0,2cl	4,00	Grappa	0,2cl	ab 4,00
Sambuca	0,2cl	4,00	Limoncello	0,2cl	4,00
Jägermeister	0,2cl	4,00	Williamsbirne	0,2cl	4,00