

## UNSERE

# Klassiker

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta</b>	1,90
mit Tomaten-Zwiebeln-Oliven-Knoblauch und Parmesanobel belegt	
<b>Antipasto Misto della Vetrina</b> (auch vegetarisch)	klein 9,90
Gemischte Vorspeise aus der Vitrine	
<b>Mozzarella e Pomodoro</b> (vegetarisch)	klein 8,50
Frischer Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	
<b>Insalata Mare</b>	klein 9,90
Meeresfrüchtesalat in Sellerie-Karottenvinaigrette	
<b>Carpaccio Cipriani</b>	klein 9,90
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet, mit Champignons und Parmesanobel	
<b>Vitello Tonnato</b>	klein 9,90
Carpaccio vom Kalb, nappiert mit Thunfischsoße, garniert mit Kapern und Tomaten	
<b>Rucola e Parmigiano</b>	klein 5,90
Rucolasalat, Cocktailtomaten und Parmesanspäne	

## ZUPPE

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

## INSALATE

<b>Insalata Mista</b> (vegetarisch)	5,50
Bunter Salatteller	
<b>Insalata Pomodoro e Cipolla</b> (vegetarisch)	5,90
Frischer Tomatensalat mit Zwiebelringen und Basilikum	
<b>Insalata Pescatore</b>	14,90
mit verschiedenen Edelfischfilets vom Grill	
<b>Insalata Casa</b>	12,90
mit gegrillten Austernpilzen und Putenstreifen	
<b>Insalata Nizza</b>	10,90
mit Zwiebeln, Thunfisch, Mozzarella und Ei	
<b>Insalata Capricciosa</b> (auch vegetarisch ohne Schinken) 2)3)4)	9,90
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	9,90
Napoli	mit Sardellen	9,50
Salami 2)3)4)1)	mit Salami	9,50
Regina 2)3)4)	mit Vorderschinken und Champignons	9,90
Hawaii 2)3)4)	mit Vorderschinken und Ananas	9,90
4stagioni 2)3)4)	mit Vorderschinken, Pilzen, Peperoni und Oliven	10,90
Vegetaria	mit frischem Gemüse vom Wochenmarkt	9,90
Capriciosa 2)3)4)	mit Vorderschinken, Peperoni, Oliven, Artischocken	10,90
Calzone 2)3)4)1)	gefüllte Pizzatasche mit Salami, Vorderschinken	9,90
Tonno e cipolla	mit Thunfisch und Zwiebeln	9,90
Marinara	mit Meeresfrüchten	12,90
Villa Meraviglia	mit Gorgonzola und Spinat	10,90
Rustica 2)3)4)1)	mit Rucola, Parmesan und Rohschinken	12,50
Calabrese 2)3)4)1)	mit scharfer Salsiccia piccante	9,90

## 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	9,90
Spaghetti Carbonara	mit Eiern und Speck in Sahnesoße	10,90
Penne all'Arrabiata (vegetarisch)	Hohlnudeln in feurig scharfer Tomatensoße	9,90
Spaghetti Marinara	mit verschiedenen Meeresfrüchten und Fisch in Tomatensoße	16,90
Lasagne al Forno	Nudelschichtenaufbau mit Hackfleisch, Tomaten- und Bechamelsauce nach Großmutter's Rezept	11,90
Risotto alle Verdure (vegetarisch)	Risotto mit marktfrischem Saisongemüse zubereitet	10,90
Tortellini Panna e Prosciutto 2)3)4)	gefüllte Nudeln in schmackhafter Vorderschinken-Sahnesauce 3)	10,90
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	12,50

## UNSERE

# Klassiker

## FLEISCHGERICHTE

Cotoletta Milanese	14,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln	
Piccata Lombarda	20,90
Kalbsmedaillons in Zitronensoße mit Kartoffeln und Gemüsebeilage	
Saltimbocca alla Romana	23,90
Kalbsmedaillons mit Rohschinken und Salbei bedeckt, dazu Kartoffeln u. Gemüse	
Costata al Pepe Verde	24,50
Rinderlende in grüner Pfeffersoße mit Kartoffeln und Gemüse	

## FISCHGERICHTE

Calamaretti alla Griglia	19,90
gegrillte Babytintenfische mit hausgemachter Kräuterremoulade und Salatbeilage	
Salmone al Senape	20,90
rosa gedünstetes Lachsfilet auf milder Senfsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse	
Gamberi alla Griglia	24,90
gegrillte Riesengarnelen mit hausgemachter Marinade aus Kräutern und Knoblauch, Salatbeilage	
Misto di Pesce	25,00
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
Wodka	0,2cl	4,00	Jack Daniels	0,4cl	6,00