

UNSERE

Klassiker

ANTIPASTI

Antipasto Misto della Vetrina (auch vegetarisch)	klein 8,50
Gemischte Vorspeise aus der Vitrine	10,50
Mozzarella e Pomodoro (vegetarisch)	klein 6,50
Frischer Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	8,50
Insalata Mare	klein 8,50
Meeresfrüchtesalat in Sellerie-Karottenvinaigrette	10,50
Carpaccio Cipriani	klein 8,50
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet, mit Champignons und Parmesanhobeln	10,50
Vitello Tonnato	klein 8,50
Carpaccio vom Kalbsbraten, nappiert mit Thunfischsoße, garniert mit Kapern und Tomaten	10,50
Rucola e Parmiggiano	klein 5,50
Rucolasalat, Cocktailtomaten und Parmesanspäne	6,80

ZUPPE

Minestrone (vegetarisch)	6,00
Italienische Gemüsesuppe aus frischem Gemüse	
Crema di Pomodoro (vegetarisch)	5,30
Tomatencremesuppe, leicht pikant abgeschmeckt	

INSALATE

Insalata Verde (vegetarisch)	3,90
Grüne Blattsalate	
Insalata Mista (vegetarisch)	4,90
Bunter Salatteller	
Insalata Pomodoro e Cipolla (vegetarisch)	4,50
Frischer Tomatensalat mit Zwiebelringen und Basilikum	
Insalata Pescatore	12,90
mit verschiedenen Edelfischfilets vom Grill	
Insalata Casa	11,90
mit gegrillten Austernpilzen und Putenstreifen	
Insalata Nizza	9,00
mit Zwiebeln, Thunfisch, Mozzarella und Ei	
Insalata Capricciosa (auch vegetarisch ohne Schinken) 2)3)4)	7,90
mit Oliven, Kapern, Vorderschinken, Käse und Artischocken	

UNSERE

Klassiker

PIZZE

Margherita	mit Tomaten und Käse	6,90
Vulcano ¹⁾³⁾²⁾⁴⁾	mit Salami, Peperoni und Peperoncini, scharf	8,50
Napoli	mit Sardellen	7,90
Salami ²⁾³⁾⁴⁾¹⁾	mit Salami	7,90
Regina ²⁾³⁾⁴⁾	mit Vorderschinken und Champignons	9,00
Hawaii ²⁾³⁾⁴⁾	mit Vorderschinken und Ananas	9,00
4stagoni ²⁾³⁾⁴⁾	mit Vorderschinken, Pilzen, Peperoni und Oliven	9,20
Vegetaria	mit frischem Gemüse vom Wochenmarkt	9,00
Capriciosa ²⁾³⁾⁴⁾	mit Vorderschinken, Peperoni, Oliven, Artischocken	9,20
Calzone ²⁾³⁾⁴⁾¹⁾	gefüllte Pizzatasche mit Salami und Vorderschinken	9,20
Tonno e cipolla	mit Thunfisch und Zwiebeln	9,00
Marinara	mit Meeresfrüchten	9,90
Villa Meraviglia	mit Gorgonzola und Spinat	8,80
Rustica ²⁾³⁾⁴⁾¹⁾	mit Rucola, Rohschinken und Parmesanspänen	10,90
Calabrese ²⁾³⁾⁴⁾¹⁾	mit scharfer Salsiccia piccante	9,50

PASTA E RISOTTO

Gnocchi Pomodoro e Basilico (vegetarisch)	9,50
Kartoffelnocken in Tomatensoße mit Mozzarella und frischem Basilikum	
Spaghetti Aglio Olio (vegetarisch)	8,50
in würzigem Olivenöl mit reichlich Knoblauch geschwenkt, garniert mit Kirschtomatenhälften	
Spaghetti Carbonara	8,90
mit Eiern und Speck in Sahnesoße	
Penne all'Arrabiata (vegetarisch)	7,90
Hohlnudeln in feurig scharfer Tomatensoße	
Spaghetti Marinara	12,90
mit verschiedenen Meeresfrüchten und Fisch in Tomatensoße	
Lasagne al Forno	9,50
Nudelschichtenaufbau mit Hackfleisch, Tomaten- und Bechamelsauce nach Großmutter's Rezept	
Risotto alle Verdure (vegetarisch)	9,00
Risotto mit marktfrischem Saisongemüse zubereitet	
Tortellini Panna e Prosciutto ²⁾³⁾⁴⁾	9,90
gefüllte Nudeln in schmackhafter Vorderschinken-Sahnesauce ³⁾	
Spaghetti Bolognese	9,00
das lieben nicht nur die Kinder: Spaghetti in leckerer Hackfleisch-Tomatensoße	
Rigatoni al Forno ²⁾³⁾⁴⁾	9,90
Nudeln gratiniert mit Erbsen, Champignons, Vorderschinken, Hackfleisch und Käse	

UNSERE

Klassiker

FLEISCHGERICHTE

Cotoletta Milanese	12,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln	
Piccata Lombarda	16,90
Kalbsmedaillons in Zitronensoße mit Kartoffeln und Gemüsebeilage	
Saltimbocca alla Romana	18,90
Kalbsmedaillons mit Rohschinken und Salbei bedeckt, dazu Kartoffeln u. Gemüse	
Costata al Pepe Verde	19,80
Rinderlende in grüner Pfeffersoße mit Kartoffeln und Gemüse	

FISCHGERICHTE

Calamaretti alla Griglia	17,90
gegrillte Babytintenfische mit hausgemachter Kräuterremoulade und Salatbeilage	
Salmone al Senape	18,50
rosa gedünstetes Lachsfilet auf milder Senfsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse	
Gamberi alla Griglia	21,90
gegrillte Riesengarnelen mit hausgemachter Marinade aus Kräutern und Knoblauch, Salatbeilage	
Misto di Pesce	22,00
verschiedene Edelfische und Meeresfrüchte vom Grill für 2 Pers. 44,00	
mit hausgemachter Kräuterremoulade, Zitronenhälfte und erntefrischem Gemüse	

DESSERT

Tartufo	große Vanilleeiskugel umhüllt mit Kakao und Krokant	6,90
Tiramisu	ohne Ei	5,50
Panna Cotta	italienischer Sahnepudding	5,50
Lamponi con Vaniglia	Vanilleis mit heißen Himbeeren	6,90
Espresso affogato	Espresso mit Vanilleeiskugel serviert	3,80

DIGESTIF

Averna oder Ramazotti	0,2cl	3,00	Vecchia Romagna	0,2cl	3,50
Fernet Branca	0,2cl	3,00	Grappa	0,2cl	ab 3,50
Sambuca	0,2cl	3,00	Limoncello	0,2cl	3,00
Jägermeister	0,2cl	3,00	Williamsbirne	0,2cl	3,00
Wodka	0,2cl	3,00	Jack Daniels	0,4cl	6,00

UNSERE

Getränkemkarte

BIER

SPATEN	Helles vom Fass	0,5l	3,80
BECK's	Pils	0,3l	3,70
LÖWENBRÄU	alkoholfreies Helles	0,5l	3,80
FRANZISKANER	Hefeweißbier (auch hell/dunkel/alkoholfrei/light)	0,5l	3,90
RADLER		0,5l	3,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser		0,25l	1,90
Surgiva	klein; mit oder ohne Kohlensäure	0,25l	2,40
Surgiva	groß; mit oder ohne Kohlensäure	0,75l	5,50
San Pellegrino	ital. Mineralwasser medium Kohlensäure	0,5l	3,70
Acqua Panna	ital. Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,5l	3,70
Spezi ¹⁾⁶⁾		0,4l	3,70
Coca Cola ¹⁾⁶⁾	auch light	0,2l	3,00
Cola Grappos ¹⁾⁶⁾	groß	0,4l	3,70
Orangen- o. Zitronenlimo ¹⁾³⁾		0,2l	2,50
Apfelschorle		0,4l	3,80
Säfte	Apfel-, Orangensaft, Johannisbeernektar	0,2l	2,80
Schorle	Holunder, Rhabarber, Maracuja, Johannisb, Orange	0,4l	3,80
Bitter Lemon, Schweppes Ginger Ale ¹⁾³⁾		0,2l	3,50

unsere W E I N E aus Italien

Lambrusco I.G.T.	0,2l	4,40	weißer Landwein I.G.T.	0,2l	4,40
Montepulciano D.O.C.	0,2l	4,90	Chardonnay D.O.C.	0,2l	4,90
Roter Landwein I.G.T.	0,2l	4,40	Weißweinschorle	0,25l	3,90
Rosé I.G.T.	0,2l	4,90	Weißweinschorle	0,5l	6,90

W A R M E G E T R Ä N K E

Espresso ⁶⁾	auch koffeinfrei	2,20	Espresso doppio ⁶⁾	3,80
Tasse Kaffee ⁶⁾	auch koffeinfrei	2,40	Espresso Coretto mit Schuss ⁶⁾	3,80
Tasse Cappuccino ⁶⁾		3,00	Latte macchiato ⁶⁾ oder Grande Cappuccino	3,50
Espresso affogato m.Vanilleeis ⁶⁾		3,80	Portion Tee mit Milch oder Zitrone	3,50