

APERITIVI DI PROSECCO

	€
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange	7,9
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange	7,9
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	7,9
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	7,9
ROSATO MIO Ramazzotti Rosato Aperitivo, Prosecco, Basilikum	7,9
ROSATO DUE Ramazzotti Rosato Aperitivo, Tonic Water, Limette	7,9
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, frische Beeren	7,9

PROSECCO

GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l	6,9
GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l	39,5
Chardonnay, 28 Monate auf der Hefe gereift, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst, nach Champagnerverfahren gefertigt	
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l	6,9
GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l	39,5
Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate auf der Hefe gereift, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, trocken, frisch und voll, nach Champagnerverfahren gefertigt	

APERITIVI / MARTINI-DRINKS

BIANCO herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,3
ROSSO rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,3€
EXTRA DRY ² hell, extra trocken	5,3



LONGDRINKS

GRÜNE WIESE	7,5
BATIDA DE COCO-KIRSCH	7,5
CAMPARI ORANGE / SODA	7,5
WODKA LEMON / COLA	8,5
BACARDI COLA	8,5
CUBA LIBRE-HAVANA-COLA	8,5
JACK DANIEL'S-COLA	8,5




GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHERE 40% VOL.	
Serviert mit Gurke und Eis	8,9
schöne Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem Hauch Vanille	
MONKEY 47 DRY GIN 47% VOL.	
Serviert mit Zitrone und Eis	13,5
kräuterlastiger Gin mit 47 unterschiedlichen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen	
BROCKMANS GIN 40% VOL.	
Serviert mit Blaubeeren und Eis	14,9
aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note	



SUPPEN/ ZUPPE

		€
1	CREMA DI POMODORO 	5,9
	Tomatencremesuppe	
2	MINISTRONE 	5,9
	Italienische Gemüsesuppe	
3	ZUPPA DI PESCE	6,9
	Fischsuppe nach Art des Hauses	





VORSPEISEN/ ANTIPASTI

10	BRUSCHETTA 	6,9
	Geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	
12	CAPRESE 	10,9
	Mozzarella, frische Tomaten und hausgemachtes, leichtes Basilikumpesto	
13	ANTIPASTO ALL ITALIANA	13,5
	Prosciutto Crudo, Salami piccante, gegrilltes und eingelegtes Saisongemüse	
14	ANTIPASTO VEGETALE 	12,5
	Verschiedene gegrillte und eingelegte Saisongemüse	
15	CARPACCIO	13,9
	Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Grana Padano, Rucola und einem leichten Basilikumpesto	
16	VITELLO TONNATO	13,9
	Gebackenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce	

SALATE/ INSALATE

20	INSALATA ORCHESTRA 	9,8
	Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken und Zwiebeln	
21	INSALATA FLAUTO 	10,5
	Frische und sonnengetrocknete Tomaten, rote Zwiebeln, Ziegenkäse mit einem leichten Basilikumpesto	
22	INSALATA TROMBA	13,5
	Knackiger Rucola, gegrillte Hähnchenbrust, Cherrytomaten und gehobelter Grana Padano	
23	INSALATA VIOLA	13,9
	Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und frischer Ananas	
24	INSALATA CELLO	13,5
	Gemischter Salat mit Thunfisch und roten Zwiebeln	

NUDELGERICHTE/ PASTASCIUTTA

		€
31	SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti mit Hackfleischsauce nach original Rezept	12,5
32	SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO  Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und frischem Chili	10,5
33	SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti mit Speck in Sahnesauce und Grana Padano	11,9
34	TAGLIATELLE ALLA MATRICIANA Bandnudeln mit Speck und Zwiebeln in Arrabbiatasauce und Grana Padano Hobeln (Knoblauch, Tomaten und frische Chilischoten)	12,8
335	SPAGHETTI ALLA SCAMPI Spaghetti leicht tomatisiert mit Garnelen, sonnengetrockneten Tomaten, Kapern, Oliven und Rucola	16,9
336	PENNE CON SCAMPI E SPINACI AL SAFRAN Röhrennudeln mit Garnelen und frischem Spinat in einer Limetten-Crème fraîche-Safran-Sauce	16,9
37	TAGLIATELLE SALMONE Bandnudeln mit Lachs, frischem Spinat in tomatisierter Sahnesauce	16,9
338	TAGLIATELLE CON BISTECCA Bandnudeln in cremig getrüffelter Waldpilzsauce mit Rumpsteak-Streifen und Grana-Padano-Hobeln	17,9
40	PENNE CONTADINO Röhrennudeln mit Hähnchenstreifen, Champignons, frischer Spinat, Cherrytomaten in Sauce alla Crema	14,9
41	PENNE LOMBARDI Röhrennudeln mit feinem Kalbsfleisch in Sahne-Cognac-Sauce, verfeinert mit Basilikum	15,9
42	PENNE ALL' ARRABBIATA  Röhrennudeln in Arrabbiatasauce (Knoblauch, Tomaten und frische Chilischoten)	11,5
443	GNOCCHI ALLA TIROLESE Kartoffelnudeln mit Speck, Waldpilzen, roten Zwiebeln in Sauce alla Crema und Grana-Padano-Hobeln	12,8
44	GNOCCHI SORRENTINA  Kartoffelnudeln mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	12,5
45	LASAGNE AL FORNO BOLOGNESE Lasagne Bolognese aus dem Steinofen nach Art des Hauses	13,5
46	TORTELLINI CON SPINACI E FORMAGGIO  Mit Hackfleisch gefüllte Tortellini in einer Sauce aus verschiedenen Käsesorten, verfeinert mit frischem Spinat	13,9

FLEISCHGERICHTE/ CARNE

		€
59	FILLETTO DI VITELLO ALLA BOSCAIOLA CON TARTUFO Zartes Kalbssteak an einer cremig getrüffelten Waldpilzsauce	25,9
62	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Feines Kalbsfleisch mit Prosciutto Crudo und frischem Salbei	23,5
63	POLLO TOSCANA Hähnchenbrustfilet mit sonnengetrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven, Kapern in leicht pikantem Tomatensugo	19,5
65	LOMBATINA DI AGNELLO Zarter Lammrücken vom Grill an Schalotten-Portwein-Cranberry-Jus	28,5
66	ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA Rip-Eye-Steak mit nordischer Würzmischung aus 3 Pfeffersorten und wilden Krähenbeeren an feiner Cognacsauce	29,5

FISCHGERICHTE/ PESCE





70	SALMONE MEDITERRANA Zartes Lachsfilet mit Cherrytomaten, Kapern und Oliven an einer Zitronen-Weißweinsauce	21,5
71	SALMONE AL SAFRAN Zartes Lachsfilet an Limetten-Safransauce	22,9
74	MERLUZZO ALLA SENAPE Kabeljaufilet klassisch auf der Haut gebraten mit einer Pommery-Senfsauce	22,5

Zu unseren Fleisch- und Fischgerichten servieren wir
Rosmarinkartoffeln und frisches Saisongemüse

KINDERGERICHTE

75	SPAGHETTI BOLOGNESE Mit leckerer Hackfleischsauce	6,5
76	SPAGHETTI AL POMODORO 🌿 In fruchtiger Tomatensauce	5,5
79	TORTELLINI CON SPINACI E FORMAGGIO 🌿 Tortellini mit einer Sauce aus frischem Spinat und verschiedenen Käse	6,5

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

		€
80	TOSCA  Tomatensauce, Mozzarella	9,9
81	I MARINAI Sardellen, Kapern, Oliven, Tomatensauce, Mozzarella	12,5
82	PAGLIACCI Champignons, Kochschinken, Tomatensauce, Mozzarella	13,9
83	BOHEME  Spinat, Gorgonzola, Tomatensauce, Mozzarella	12,70
84	NABUCCO  Frisches Saisongemüse, Tomatensauce, Mozzarella	12,9
85	GIUGLIELMO TELL Lachs (mit Knoblauch mariniert), Crème fraîche, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
86	TROVATORE Salami, Paprika, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
87	OTELLO Cherrytomaten, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana Padano, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
88	COSI FAN TUTTE Salami piccante, Ricotta, Chiliöl, Tomatensauce, Mozzarella	14,5
89	MADAME BUTTERFLY Garnelen (mit Knoblauch mariniert), Crème fraîche, Tomatensauce, Mozzarella	15,9
91	I PESCATORI Zwiebeln, Thunfisch, Tomatensauce, Mozzarella	12,8
92	ROSSINI Fenchelsalami, Spinat, Ricotta, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
93	TRAVIATA Salami piccante, Schafskäse, Broccoli, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
94	FIGARO Kochschinken, Ananas, Tomatensauce, Mozzarella	12,9
95	RIGOLETTO  Gorgonzola, Grana Padano, Schafskäse, Mozzarella, Tomatensauce	13,9

Änderung der Beläge gegen Aufpreis möglich. Auf Wunsch alle Pizzen als Calzone.

1200	Pizzamozzarella	2,5	1212	Thunfisch	3,5	1224	Fr. Chilischoten	1
1201	Gorgonzola	2,5	1213	Lachs	5	1225	Oliven	1,5
1202	Schafskäse	2	1214	Garnelen	6,5	1226	Kapern	2
1203	Ricotta	2	1215	Broccoli	2	1227	Ananas	2
1204	Grana Padano	2,5	1216	Paprika	2,5	1228	Peperoni	1,5
1205	Crème fraîche	1,5	1217	Rucola	2,5	1229	Basilikum	1,5
1206	Kochschinken	2,5	1218	Champignons	1	1230	Oregano	0,5
1207	Salami	2,5	1219	Zwiebeln	0,5	1231	Pizzabrot	5,5
1208	Prosciutto Crudo	3	1220	Knoblauch	0,5	1232		
1209	Salamipiccante	3	1221	Spinat	2			
1210	Fenchelsalami	3	1222	Zucchini	2			
1211	Sardellen	2,5	1223	Cherrytomaten	2			

DESSERT

		€
150	HAUSGEMACHTES TIRAMISU Lockerer Bisquit mit Espresso, Amaretto und cremiger Mascarpone	6,9
151	HAUSGEMACHTES PANNA COTTA Feines Sahnedessert mit fruchtigen Beeren	6,9
153	CIOCCOLATO TORTA Mini Schoko-Kuchen mit zart schmelzendem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis	9,2

WARME GETRÄNKE

CREMA CAFFE	3,8
MILCHKAFFEE	4,5
ESPRESSO	2,8
DOPPELTER ESPRESSO	4,9
ESPRESSO CORETTO	5,9
ESPRESSO MACCHIATO	3,4
CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACCHIATO	4,5
HEISSE SCHOKOLADE	4,5
GLÜHWEIN	4,5

GLAS EILLES TEE

Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität, serviert im pyramidenförmigen Seidensachet, 0,3 l

DARJEELING ROYAL First Flush , Schwarztee	2,8
ASSAM SPECIAL , Schwarztee	2,8
SONNE ASIENS , Grüntee aromatisiert	2,8
SOMMERBEEREN , Früchtemischung	2,8
KRÄUTERGARTEN , Kräutertee	2,8
PFEFFERMINZ , Kräutertee	2,8
KAMILLE , Kräutertee	2,8

BAUER SÄFTE 0,2 l

APFELSAFT	3,2
ORANGENSAFT	3,2
RHABARBERSAFT	3,2
PFIRSICHNEKTAR	3,2
BANANENNEKTAR	3,2
KIRSCHNEKTAR	3,2
TOMATENSAFT	3,2
KIBA- KIRSCH-BANANENNEKTAR	3,2
SANDDORNNEKTAR	3,2

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3 l/€	0,4 l/€
SINALCO COLA LIGHT	3,5	4,6
SINALCO COLA	3,5	4,6
SINALCO ZITRONE	3,5	4,6
SINALCO ORANGE	3,5	4,6
SPEZI	3,5	4,6
APFELSCHORLE	3,5	4,6
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l		3,6
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l		3,6

THOMAS HENRY 0,2 l

BITTER LEMON		3,8
GINGER ALE		3,8
TONIC WATER		3,8
VITAMALZ	0,33 l	3,5

SAN PELLEGRINO

SAN PELLEGRINO, medium	0,25 l	2,9
SAN PELLEGRINO, medium	0,75 l	7,9
AQUA PANNA, still	0,25 l	2,9
AQUA PANNA, still	0,75 l	7,9

FASSBIERE

ROSTOCKER PILS	0,3 l	3,6
ROSTOCKER PILS	0,4 l	4,8
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHETR Dunkelbier	0,3 l	4,2
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHETR Dunkelbier	0,4 l	5,3
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,3 l	3,6
ALSTER helles Bier mit Zitronenlimonade	0,4 l	4,8
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,3 l	3,6
KREFELDER helles Bier mit Cola	0,4 l	4,8
SCHÖFFERHOFER WEIZEN trüb	0,5l	6,0

FLASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER WEIZEN klar	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER WEIZEN dunkel	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	5,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,3

DEGESTIF 2 cl

€

JUBILÄUMS AQUAVIT	40 % vol.	3,0
MALTESER	38 % vol.	3,0
ROSTOCKER KÜMMEL	38 % vol.	3,0
SAMBUCA MOLINARI	42 % vol.	3,9
AMARETTO DI SARONNO	28 % vol.	3,0
BAILEYS	17 % vol.	3,0
VECCHIA ROMAGNA	36 % vol.	3,5
LIMONCELLO	36 % vol.	3,5

AMARO/ KRÄUTER 4 cl

FERNET BRANCA	42 % vol.	5,9
enthält über 40 Kräuter, u.a. Enzian, Safran, Kamille		
RAMAZOTTI	35 % vol.	5,9
enthält 33 Pflanzen und Kräuter, u.a. Sternanis, Orangenschale, Rosenblüten, Vanille		
AVERNA	32 % vol.	5,9
enthält 60 verschiedene Kräuter und Wurzeln		

GRAPPA 2 cl

HAUSGRAPPA	40 % vol.	3,80 €
Nonino Vendemmia Ausgewählter Trester aus Montevitigno, Pinot, Tocai und Malvasi Trauben		
NONINO MOSCATO	41 % vol.	4,80 €
Ausgewählter Trester aus Moscato- Trauben elegant, aromatisch und sinnlich duftet nach Rosen, Salbei und Vanille		
NONINO CHARDONNAY	41 % vol.	4,80 €
Ausgewählter Trester aus Chardonnay- Traube fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste		
MARZADRO DICHIOTTO LUNE	41 % vol.	5,80 €
Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote		
GRAPPA DI PROSECCO	42 % vol.	5,80 €
Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet		
POLI MIELE	35% vol.	4,80 €
verschiedene ReebSorten mit Akazienblüten- honig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit eleganter balsamischer Note		

1 = mit Geschmacksverstärker, 2 = mit Konservierungsstoff,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Phosphat, 5 = mit Farbstoff,
6 = mit Süßungsmittel, 7 = geschwärzt, 8 = geschwefelt, 9 = gewachst,
10 = chininhaltig, 11 = coffeinhaltig, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle,
13 = gentechnisch verändert, 14 = aus Fleischstücken zusammengesetzt,
15 = mit Zucker und mit einem Süßungsmittel

OFFENE WEISSWEINE

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN Trebiano d´Abruzzo, angenehm trocken, dabei sehr fruchtig, zu Fisch und weißem Fleisch	6,8	16,8
FRIZZANTINO Spritzig- lieblich, süffig zum Dessert oder einfach zwischendurch	6,8	16,8
GRILLO Trocken, fruchtig, erinnert an Jasmin, Pfirsich und tropische Früchte, gut ausgebaute Struktur	7,8	19,5
CHARDONNAY Trocken, fruchtig, erinnert an Pfirsich und Aprikose, als Aperitif oder zu weißem Fleisch	7,8	19,5

OFFENE ROTWEINE

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN Montepulciano d´Abruzzo, harmonischer Geschmack, angenehm trocken, wenig Säure	6,8	16,8
LAMBRUSCO Prickelnd, lieblich mit Aromen von Erdbeeren, als Aperitif, zum Dessert oder zwischendurch	6,8	16,8
CHIANTI Straccali DOCG vollmundig, gehaltvoll, zu Gebratenem, Wild und Pasta	7,8	19,5
ROSSO SALENTO Sangiovese, Malvasia Nera, viel rote Frucht und ein samtiges Tanningerüst, vollmundig, frisch und ausgewogen, hervorragend zu Antipasti	7,8	19,5

OFFENER ROSÈWEIN

	0,2 l/ €	0,5 l/ €
HAUSWEIN Cerasuolo d´Abruzzo trocken mit schöner Frucht, weich und samtig im Abgang, passt sehr gut zu Pizza und Käse, aber auch gerne zwischendurch	6,8	16,8

FLASCHENWEINE 0,75 l
WEISSWEINE

POMINO BIANCO 29,50 €
Toscana, Frescobaldi, Chardonnay und Pinot Bianco
strohgelb, angenehm trocken dabei sehr fruchtig
ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten

PINOT GRIGIO, GRIVO 24,50 €
Friaul, Volpe Pasini, trocken, fruchtig, ausgewogen,
zu Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 29,50 €
Piemont, würzig, erfrischend, elegant aber nachhaltig,
als Aperitif, zu Vorspeisen oder Meeresfrüchten

FLASCHENWEINE 0,75 l
ROTWEINE

TRITO 29,50 €
Sizilien, Nero D´Avola Syrah, rubinrot, mit beerigem
Aroma, perfekt zu gegrilltem Fleisch und gut gereiftem Käse

COLTIBUONO 39,50 €
Toscana, Chianti Classico geschmeidig, voll, von guter
Struktur, sauber und nachhaltig

CARPINETO 29,50 €
Toscana, Chianti Classico trocken, stoffig und kräftig,
Noten von schwarzen Beeren, zu dunklem Fleisch und Wild

FLASCHENWEINE 0,75 l
ROSÈWEINE

CA MAIOL ROSERI 39,50 €
Lugana, Ca Maiol, zart rosa, Aromen von reifen Johannisbeeren
und Litschis, feinfruchtig mit gut balancierter Säure