

APERITIVI DI PROSECCO

	€
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange	8,5
ROSATO SPRITZ Prosecco, Martini Rosato, Orange	8,5
SANDDORN SPRITZ Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	8,5
HUGO Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	8,5
ROSATO MIO Ramazzotti Rosato Aperitivo, Prosecco, Basilikum	8,5
ROSATO DUE Ramazzotti Rosato Aperitivo, Tonic Water, Limette	8,5
PINK SPRITZ Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, frische Beeren	8,5

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	7,9
BATIDA DE COCO-KIRSCH	7,9
CAMPARI ORANGE / SODA	7,9
WODKA LEMON / COLA	8,5
BACARDI COLA	8,5
CUBA LIBRE-HAVANA-COLA	8,5
JACK DANIEL'S-COLA	8,5




GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIERE 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  Tomatencremesuppe	5,9
2	MINISTRONE  Italienische Gemüsesuppe	5,9
3	ZUPPA DI PESCE Fischsuppe nach Art des Hauses	6,9

VORSPEISEN/ ANTIPASTI

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

SALATE/ INSALATE

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

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	11,5
33	SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti mit Speck in Sahnesauce und Grana Padano	12,7
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	15,7
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	13,5
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	14,5
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, Weichkäse, 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 Rindersalami, Spinat, Weichkäse, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
93	TRAVIATA Salami piccante, Weichkäse, Broccoli, Tomatensauce, Mozzarella	14,9
94	FIGARO Kochschinken, Ananas, Tomatensauce, Mozzarella	12,9
95	RIGOLETTO  Gorgonzola, Grana Padano, Weichkäse, Mozzarella, Tomatensauce	13,9

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

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

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	0,5 l	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.	3,8
Nonino Vendemmia Ausgewählter Trester aus Montevitigno, Pinot, Tocai und Malvasi Trauben		
NONINO MOSCATO	41 % vol.	4,8
Ausgewählter Trester aus Moscato- Trauben elegant, aromatisch und sinnlich duftet nach Rosen, Salbei und Vanille		
NONINO CHARDONNAY	41 % vol.	4,8
Ausgewählter Trester aus Chardonnay- Traube fein, weich und elegant mit Geschmack von Apfel und frischer Brotkruste		
MARZADRO DICHIOTTO LUNE	41 % vol.	5,8
Ausgewählter Trester aus Trentino, ätherischer Duft mit rundem Geschmack, leichte Vanillenote		
GRAPPA DI PROSECCO	42 % vol.	5,8
Andrea da Ponte, Grappa der Spitzenklasse, feines, leicht würziges Bouquet		
POLI MIELE	35% vol.	4,8
verschiedene Reebsorten mit Akazienblüten- honig und feinen Kräutern aromatisiert, weich mit eleganter balsamischer Note		

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
MERLOT Venetien, geschmeidig und weich. Der Geschmack von roter Johannisbeere, Kirsche und Heidelbeere gehören zum Merlot genauso wie Zeder, Vanille und Noten von Minze. Hervorragend zu leichten Speisen	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

PINOT GRIGIO, GRIVO	28,5
Friaul, Volpe Pasini, trocken, fruchtig, ausgewogen, zu Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch	
GAVI DEL COMUNE DI GAVI	31,5
Piemont, würzig, erfrischend, elegant aber nachhaltig, als Aperitif, zu Vorspeisen oder Meeresfrüchten	
FRESCOBALDI, POMINO BIANCO	31,5
Toscana, strohgelb, angenehm trocken dabei sehr fruchtig ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten	
TORMARESCA, CHARDONNAY	31,5
Apulien, lebhafter, frischer Wein mit Bouquet von reifen Äpfeln und Birnen, am Gaumen Vanille- und Honig-Nuancen	
TOMMASI, LUGANA	34,5
Venetien, vom Familien-Weingut Tommasi präsentiert sich dieser Wein fruchtig und ausgewogen. Aromen von Litschi, Birne und Mango, umspielt von einer fast prickelnden Lebendigkeit, prägen Nase und Gaumen.	

FLASCHENWEINE 0,75 l
ROTWEINE

SAN MARZANO, PRIMITIVO PUGLIA	28,5
Apulien, Rubinrote Farbe im Glas, es duftet nach dunklen Waldfrüchten, Konfitüre und Johannisbeere. Angenehm weicher Charakter, schmeckt sehr samtig	
TRITO, NERO D'AVOLA E SYRAH	31,5
Sizilien, Rubinrot mit Anklängen von Waldbeeren, elegante Tannine, ausgewogen und lang anhaltend, am Gaumen weich mit langem Finale	
COLTIBUONO, CHIANTI CLASSICO	39,5
Toscana, Chianti Classico geschmeidig, voll, von guter Struktur, sauber und nachhaltig.	
TOMMASI, AMARONE CLASSICO	95,0
Venetien, Ein Granatroter Wein aus den Sorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Oseleta. In der Nase erinnert er an würzige Aromen von schwarzem Pfeffer, Lakritz, Kakao und Mokka gepaart mit fruchtigen Noten von Kirschen, Pflaumen und getrockneten Früchten. Am Gaumen komplex, kraftvoll und weich. Der Abgang ist angenehm trocken.	

FLASCHENWEINE 0,75 l
ROSÈWEINE

FRESCOBALDI, ALIE ROSÉ TOSCANA IGT	34,9
Toscana, Frischer eleganter Rosé aus Syrah und Vermentino Trauben, der 4 Monate im Stahltank gelagert und anschließend 1 Monat in der Flasche verfeinert wurde. Langes Finale mit Duft von Waldbeeren und Zitruschalen.	