

Antipasti

601. Zuppa di pesce siciliana		10,50
Sizilianische Fischsuppe		
602. Crema di pomodoro		6,30
Tomatencremesuppe		
603. Bruschette		6,30
Tomatenbrot mit Basilikum, Knoblauch und Parmesan		
604. Porcini gratinati		9,40
Steinpilze mit Ziegenkäse gratiniert		
605. Minestrone		7,30
italienische Gemüsesuppe		
607. Vitello tonnato		10,50
gedämpfter Kalbsrücken mit Thunfischsauce		
608. Antipasti	klein 7,90	groß 10,50
italienische Vorspeisenvariation		
106. Insalata di mare siciliana		11,90
Sizilianischer Meeresfruchtsalat		
107. Carpaccio vom Angusfilet		11,90

Insalate

- 38. Insalata mista** **6,90**
Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais und Artischocken
- 39. Insalata con salmone e asparagi** **13,50**
Bunter Salat mit Tomaten, Möhren, Rucola, gebratenem grünen Spargel und gegrilltem Lachs
- 102. Bufala e pomodoro** **9,90**
Büffelmozzarella mit Tomaten und fr. Basilikum
- 854. Insalata con tonno al sesamo** **14,50**
Bunter Salat mit Rucola, gegrillten Zucchini, Cherrytomaten, Radicchio und in Sesam panierte Thunfischfilets
- 199. Tacchino allo chef** **11,50**
Bunter Salat mit Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Putenbrustfilet, Parmesan und Parmaschinken
- 817. Insalata con pesce** **15,90**
großer gemischter Salat mit gebratenem Fisch
- 606. Rucola e formaggio** **7,90**
Rucolasalat mit Parmesan

Dressing

Olivenöl mit Balsamico Senfdressing Joghurt

Pasta

- 611. Linguine alla coda di rospo** 14,70
Linguine mit Seeteufel, Rucola und etwas Knoblauch in leichter Tomatensauce
- 613. Tagliatelle al pesce misto** 13,90
mit Lachs, Garnelen und frischem Fischfilet in leichter Sahnesauce mit frischem Lauch
- 614. Spaghetti Tiziana** 11,30
mit Steinpilzen, Knoblauch, Peperoni und Olivenöl
- 615. Penne con manzo** 14,90
mit Rinderfiletspitzen in Weißweinsahnesauce
- 616. Penne alla norma** 9,90
mit Auberginen, Basilikum in leichter Tomatensauce und unterlaufener Mozzarella
- 617. Medaglioni alla mama mia** 14,50
Bandnudeln mit Schweinefilet und Käse überbacken
- 618. Lasagne originale** 9,90
- 306. Ravioli di zucca alle erbe e porcini** 11,90
Ravioli gefüllt mit frischem Kürbis und Mascarponekäse, in Weißweinsahnesauce mit Steinpilzen und Lauch
- 309. Ravioli gorgonzola** 11,90
Ravioli gefüllt mit Gorgonzola, Ricotta und Walnüssen in Pfifferlingsauce
- 310. Ravioli alla livornese** 12,90
Ravioli gefüllt mit frischem Lachs in Portweinsauce mit Lachs und Spinat

Menüs

- 861. Menu a tre portate** **27,90**
dreigang Überraschungsmenü wahlweise auf Fisch-, Fleisch
oder Vegetarischer-Basis
- Vegetarisch** **24,90**
- Passende Weinbegleitung 3 Gang Menü** **12,50**
- 862. Menu a quattro portate** **31,90**
viergang Überraschungsmenü wahlweise auf Fisch-, Fleisch
oder Vegetarischer-Basis
- Vegetarisch** **28,90**
- Passende Weinbegleitung 4 Gang Menü** **16,50**

Vorspeisen für Gruppen ab 6 Personen

- 8611. Antipasto vegetariano** **P.P. 6,90**
Antipastivariation mit typischen Antipastigemüse, Tomaten
Mozzarella, Auberginen, getrockneten Tomaten, Oliven uvm.
- 8612. Antipasto con bruschette** **P.P. 7,90**
Wie oben, zusätzlich Bruschette
- 8613. Antipasto completo** **P.P. 9,90**
Antipastivariation mit Gemüse, Fischvorspeisen, Carpaccio,
Vitello Tonnato, Bruschette und vielem mehr

Fleischgerichte

- 64. Medaglioni con tagliatelle** **17,90**
Schweinemedallions mit Steinpilzen und Bandnudelbeilage
- 121. Filetto di manzo alla griglia** **24,90**
Rinderfilet vom Grill ca. 180g
- 122. Filetto al pepe verde** **26,50**
Rinderfilet mit Pernod-Pfeffersauce ca. 180g
- 125. Misto di carne** **23,90**
edler Fleischsteller mit Rinderfilet, Medallions und Lammkarree vom Grill
- 127. Costole d'agnello alla griglia** **19,90**
Lammkarree als Koteletts vom Grill
- 128. Agnello al Barolo** Zubereitungszeit ca. 30 Minuten **23,90**
Lammkarree mit kräftigem Rotwein und Kräutern Geschmort
- 143. Saltimbocca alla romana** **19,90**
Kalbsmedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Als Beilage zum Fleisch servieren wir Ihnen Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Pizzaspezialitäten

Diese Pizzen werden original wie in Italien ganz dünn und etwas größer zubereitet

- | | |
|---|--------------|
| 621. Pizza Liliana | 9,90 |
| mit echter Mailänder Salami, Oregano, frischer Paprika und Büffelmozzarella | |
| 622. Pizza Emanuela | 11,90 |
| mit grünem Spargel, Garnelen, frischen Tomaten, Mozzarella, Lauchzwiebeln und Rucola | |
| 623. Margherita originale | 7,90 |
| mit frischen Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum und einem Schuss Olivenöl | |
| 624. Piccante sicilia | 10,90 |
| mit pikanter Salami, geschmorter Paprika, Mozzarella und anschließend mit Parmesan bestreut | |
| 625. Pizza compari | 11,90 |
| mit frischen Tomaten, Schafskäse, pikanter Salami, Mozzarella und anschließend mit Rucola und Parmesan | |
| 626. Lucrezia Borgia | 10,90 |
| mit frischen Tomaten, Steinpilzen und Mozzarella gebacken, anschließend mit Rucola und Parmesan | |
| 627. Salvatore Giuliano | 8,90 |
| mit Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen und geschmorter Paprika | |
| 875. Estiva | 10,50 |
| mit Tomatensauce gebacken, <u>anschließend mit kalten</u> Rucola, Parmaschinken, Bruschettatomaten und Parmesan | |

Pizza

pizze	normal	maxi
Salami	6,50	9,50
Diavolo	8,90	11,90
Schinken, Salami, Champignons, Paprika und Peperoni		
Prosciutto	6,50	9,50
Schinken		
Taormina	7,90	10,90
Thunfisch und Zwiebeln		
Margherita	5,70	8,70
Mista	7,80	10,80
Schinken, Salami und Champignons		
Speciale	9,50	12,50
Schinken, Salami, Champignons, Paprika und Thunfisch		
Brindisi	7,20	10,20
Schinken und Champignons		
Hawaii	7,20	10,20
Schinken und Ananas		
Calzone	8,90	11,90
gefüllt mit Schinken, Salami, Champignons und Thunfisch		
Gamberi	8,90	11,90
Krabben und Knoblauch		
Quattro stagioni	8,90	11,90
Schinken, Salami, Champignons, Artischocken und Oliven		
Allo chef	8,90	11,90
Champignons, Brokkoli und Paprika		

	normal	maxi		normal	maxi
Einfache Beläge	0,80	1,50	Vollkorn	0,80	1,50
Mozzarella, Thunfisch, Spinat	1,20	2,00	Glutenfrei	1,50	
Pikante Salami, Büffelmozzarella, Parmesan,					
Parmaschinken, Rucola	1,60	3,00	Glutenfreien Teig bitte ein Tag vorbestellen		

Getränke

<u>Wasser</u>	<u>Menge</u>	<u>Preis</u>
229. S. Pellegrino	0,25	2,30
230. S. Pellegrino	0,50	3,80
231. S. Pellegrino	1,00	6,50
221. Acqua Panna	0,25	2,30
431. Acqua Panna	1,00	6,50

<u>Softdrinks</u>	<u>Menge</u>	<u>Preis</u>
216. Coca Cola (1)	0,33	2,90
217. Coca Cola light (1)	0,33	2,90
218. Fanta (2)	0,33	2,90
219. Sprite	0,33	2,90
220. Mezzo Mix	0,33	2,90

<u>Säfte / Schorlen</u>	<u>0,30 Lit.</u>	<u>0,50 Lit.</u>
222. Apfelschorle	3,20	4,50
223. Johannes.Schorle	3,20	4,50
225. Maracuja Schorle	3,20	4,50
1222. Apfelsaft	3,50	4,70
224. Orangensaft	3,50	4,70

<u>Sweppes</u>	<u>0,30 l</u>	<u>0,50 l</u>
226. Bitter Lemon (3)	3,50	4,70
227. Ginger Ale (3)	3,50	4,70

1) Coffeinhaltig; (2) mit Farbstoff; (3) Chininhaltig

<u>Biere</u>	<u>0,30 Lit.</u>	<u>0,40 Lit.</u>	<u>0,50 Lit</u>
196. Kronen Pils	2,70	3,60	4,50
194. Alster	2,70	3,60	4,50
203. Krefelder	2,70	3,60	4,50
206. Hövels	2,70	3,60	4,50
207. Radler	2,70	3,60	4,50
205. Jever Alkoholfrei	2,70		
204. Shofferhöfer Weizen hell			4,50
1204. Erdinger Weizen Alkoholfrei			4,50

<u>Aperitifs</u>	
209. Martini	3,50
292. Sekt / Spumante	4,50
392. Aperol Spritz	4,70
393. Hugo	4,70
394. Aperitivo Mama Mia	4,70
228. Sanbitter auf Eis	2,70
1392. Alkoholfreier Aperitif	4,70

<u>Digestifs</u>	
239. Fernet Branca / Menta	3,10
241. Averna	3,10
242. Ramazzotti	3,10
232. Sambuca	3,10
233. Hausgrappa	3,10
212. Andrea da Ponte	4,70

Weitere Grappe in unserer Grappakarte

<u>Warme Getränke</u>	
235. Kaffee americano	2,30
236. Espresso	2,10
395. Espresso corretto	3,80
396. Espresso Macchiato	2,30
237. Tee diverse Sorten	2,60
397. Warmer Kakao	2,90
398. Doppio Espresso	3,50
399. Latte macchiato	3,40
400. Cappuccino	2,90

Offene Weine

<u>Rotweine</u>	Glas	0,25	0,50	
Hauswein Nero D´Avola	3,40	4,30	8,20	
Trocken, fruchtig "Sizilien"				
Chianti	3,90	4,90	8,90	
Trocken, weich "Toskana"				
Lambrusco	3,40	4,30	8,20	
Lieblich "Emilia Romagna"				
Gemelli dei Sogni (BIO)	4,90	6,30	11,50	<u>Flasche</u>
Trocken, komplex, biologischer Anbau "Sizilien"				
<u>Weißweine</u>	Glas	0,25	0,50	
Hauswein Inzolia	3,40	4,30	8,20	
Trocken, fruchtig "Sizilien"				
Pinot Grigio	3,90	4,90	8,90	
Trocken, leicht "Veneto"				
Frizzantino	3,40	4,30	8,20	
Lieblich "Emilia Romagna"				
La Pace di Federico (BIO)	4,90	6,30	11,50	<u>Flasche</u>
Trocken, komplexe Frucht, biologischer Anbau "Sizilien"				
Lugana Santa Christina	6,70	9,20	16,90	24,90
Trocken, fruchtig elegant "Veneto"				
<u>Roséweine</u>	Glas	0,25	0,50	
Castelli Romani	3,40	4,30	8,20	
Trocken, spritzig "Latium"				

Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte

Karte für unsere kleinen Gäste

Für unsere Kinder nur das beste.

507. Kinderpizza Margherita	4,30
504. Kinderpizza mit einem Belag	4,80
567. Paniertes Kinderschnitzel mit frischem Gemüse	7,50
542. Nudeln mit Tomatensoße ohne Grün	4,90
541. Nudeln mit Bolognese ohne Grün	5,40
544. Nudeln mit Butter	4,30
545. Pommes nur für unsere kleinen Gäste	3,00

Dessert

- 631. Pannacotta** 4,50
Italienisches Sahnedessert mit selbstgemachter Erdbeersauce
- 632. Tiramisu** 4,70
Klassisches italienisches Dessert mit Mascarpone, Biskuits, Amaretto und Kaffee
- 633. Gelato misto** 4,50
Hausgemachtes Eis mit 3 Kugeln
Sorten: Schokolade, Vanille, Erdbeere
- 634. Zabaione** 6,50
Weißweinschaum mit Marsala
- 635. Tagesdessert** 6,90
Immer etwas neues, fragen Sie den Service
- 637. Semifreddo al torrone di noci** 5,90
Selbstgemachtes Parfait mit karamellisierten Walnüssen
- Auch laktosefrei erhältlich -

**Wir zaubern Ihnen gerne eine Dessertvariation
Auch für mehrere Genießer
6,50 p.P**

Zusatzstoffe und Erläuterung

Unser Schinken ist ein hochwertiger Hinterschinken und wird beim Kochen in seine Form gebracht. Wie in allen Schinken werden auch bei unserem Konservierungsstoffe für die Haltbarkeit eingesetzt.

Unsere Salami enthält, wie alle Salamis, ebenfalls Konservierungsstoffe für die Haltbarkeit.

Produktionsbedingt wird in allen Goudakäsesorten Betakarotin, auch bekannt als Vitamin B, zur Entstehung der schönen gelben Farbe eingesetzt.

Alle Nudeln machen wir aus Hartweizenmehl (Auf Wunsch auch Glutenfrei)

Alle Pizzen werden mit Weizenmehl zubereitet (Glutenfreie Pizzen auf Vorbestellung)

**Für Allergiker haben wir eine gesonderte Liste mit näherer Beschreibung aller allergieauslösender Inhaltsstoffe.
Fragen Sie unser Servicepersonal**