

Antipasti

740.	Frische Brötchen mit Butter glutenfrei	5,00
601.	Zuppa di pesce siciliana ^{A1,H,D,I,M} sizilianische Fischsuppe	13,90
602.	Crema di pomodoro ^{I,G} Tomatencremesuppe	7,90
603.	Bruschette ^{A1,G,1,2,6} Tomatenbrot mit Basilikum, Knoblauch und Parmesan	7,90
607.	Vitello tonnato ^{C,D,2} gedämpfter Kalbsrücken mit Thunfischsauce	12,90
608.	Antipasto ^{D,H,B,G,I,M,2,3,4,6} italienische Vorspeisenvariation	klein 9,90 groß 13,90
107.	Carpaccio vom Angusrind ^{G,1,2} argentinisches Angus hauchdünn auf Rucola mit Parmesan	14,90

Aperitive

Aperol Spritz ⁵	7,60	6,50 (alkoholfrei)
Limoncello Spritz ⁵	7,60	6,50 (alkoholfrei)
Aperitivo Mama Mia ⁵	7,60	6,50 (alkoholfrei)
Lillet ⁵	7,60	6,50 (alkoholfrei)
Gin Tonic ⁵	7,60	6,50 (alkoholfrei)



Insalate

- | | | |
|------|--|-------|
| 38. | Insalata mista | 7,90 |
| | bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais und Artischocken | |
| 39. | Insalata con salmone e asparagi ^D | 16,90 |
| | bunter Salat mit Tomaten, Möhren, Rucola, gebratenem grünen Spargel und gegrilltem Lachs | |
| 102. | Bufala e pomodoro ^G | 12,90 |
| | Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum | |
| 854. | Insalata con tonno al sesamo ^{D,K} | 17,90 |
| | bunter Salat mit Rucola, gegrillten Zucchini, Cherrytomaten, Radicchio und in Sesam panierte Thunfischfilets | |
| 199. | Tacchino allo chef ^{G,1,2,3} | 15,90 |
| | bunter Salat mit Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Putenbrustfilet, Parmesan und Parmaschinken | |
| 817. | Insalata con pesce ^D | 18,90 |
| | großer gemischter Salat mit gebratenem Fisch | |
| 853. | Tacchino e Pecorino ^{B,H3,1,2} | 15,90 |
| | gemischter Salat, Möhren, Tomaten, Schafkäse und frisch gegrillte Putenfiletstücke dazu Senfvinegrette | |

Dressing zum Salat

**Olivenöl mit Balsamico,
Senfdressing oder Joghurt**^{3,4}



Hausgemachte Pasta

- 613. Tagliatelle al pesce misto** ^{A1,G,I,M,D} **18,90**
mit Lachs, Garnelen und frischem Fischfilet
in leichter Sahnesauce mit frischem Lauch
- 614. Spaghetti Tiziana** ^{A1,I} **15,90**
mit Steinpilzen, Knoblauch, Peperoni und Olivenöl
- 615. Penne con manzo** ^{A1,G,I,5} **19,50**
mit Rinderfiletspitzen in Weißweinsahnesauce
- 616. Penne alla norma** ^{A1,G,I,1,2} **13,90**
mit Auberginen, Basilikum in leichter Tomatensauce
und unterlaufener Mozzarella
- 617. Medaglioni alla mama mia** ^{A1,G,I,1,2} **18,90**
Bandnudeln mit Schweinefilet und Käse überbacken
- 618. Lasagne originali** ^{A1,G,I} **13,90**
- 306. Ravioli di zucca alle erbe e porcini** ^{A1,G,I,1,2,5} **16,90**
Ravioli gefüllt mit frischem Kürbis und Mascarponekäse,
in Weißweinsahnesauce mit Steinpilzen und Lauch
- 309. Ravioli gorgonzola** ^{A1,G,I,H3,1,2} **16,90**
Ravioli gefüllt mit Gorgonzola, Ricotta und Walnüssen
in Pfifferlingsauce
- 310. Ravioli alla livornese** ^{A1,G,I,D,5} **16,90**
Ravioli gefüllt mit frischem Lachs in Portweinsauce
mit Lachs und Spinat



Menüs

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 861. | Menu a tre portate | 35,90 |
| | 3-Gang-Überraschungsmenü
wahlweise auf Fisch- oder Fleisch-Basis oder vegetarisch | |
| | Vegetarisch | 32,90 |
| | Weinbegleitung | 12,90 |
| | für 3-Gang-Menü | |
| 862. | Menu a quattro portate | 39,90 |
| | 4-Gang-Überraschungsmenü
wahlweise auf Fisch- oder Fleisch-Basis oder vegetarisch | |
| | Vegetarisch | 36,90 |
| | Weinbegleitung | 16,90 |
| | für 4-Gang-Menü | |



Fleischgerichte

- | | | |
|------|---|-------|
| 64. | Medaglioni con tagliatelle ^{A1,G,I}
Schweinemedallions mit Steinpilzen und Bandnudelbeilage | 21,90 |
| 121. | Filetto di manzo alla griglia
Rinderfilet vom Grill ca. 180 g – ohne Beilage | 27,90 |
| 122. | Filetto al pepe verde ^{A1,G,I,5}
Rinderfilet mit Pernod-Pfeffersauce ca. 180 g – ohne Beilage | 29,90 |
| 125. | Misto di carne
edler Fleischteller mit Rinderfilet, Schweinemedallions und Lammkarree vom Grill – ohne Beilage | 29,90 |
| 127. | Costole d'agnello alla griglia
Lammkarree als Koteletts vom Grill – ohne Beilage | 25,90 |
| 128. | Agnello al Barolo ^{5.1}
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten – Lammkarree mit kräftigem Rotwein und Kräutern geschmort – ohne Beilage | 29,90 |
| 143. | Saltimbocca alla romana ^{1,3,5}
Kalbsmedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce – ohne Beilage | 22,90 |

Beilagen

Rosmarinkartoffeln	4,70
Gemüse gedämpft mit Rosmarinkartoffeln	4,70
Mediterranes Gemüse mit Tomatensoße	6,50
Salatbeilage	4,70
Pommes Frites	4,70



Pizzaspezialitäten

Diese Pizzen sind nach original italienischer Art zubereitet: Sie sind etwas größer und haben einen dünneren Boden.

- | | | |
|---|-------------------------|--------------|
| 621. Pizza Liliana | ^{A1,G,1,2,3} | 12,90 |
| mit echter Mailänder Salami, Oregano, frischer Paprika und Büffelmozzarella | | |
| 623. Margherita originale | ^{A1,G,1,2} | 9,70 |
| mit frischen Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum und einem Schuss Olivenöl | | |
| 624. Piccante sicilia | ^{A1,G,1,2,3} | 13,90 |
| mit pikanter Salami, geschmorter Paprika, Mozzarella und anschließend mit Parmesan bestreut | | |
| 625. Pizza compari | ^{A1,G,1,2,3} | 14,90 |
| mit frischen Tomaten, Schafskäse, pikanter Salami, Mozzarella und anschließend mit Rucola und Parmesan | | |
| 626. Lucrezia Borgia | ^{A1,G,1,2} | 13,90 |
| mit frischen Tomaten, Steinpilzen und Mozzarella gebacken, anschließend mit Rucola und Parmesan bestreut | | |
| 627. Salvatore Giuliano | ^{A1,G,D,1,2,6} | 11,90 |
| mit Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen & geschmorter Paprika | | |
| 628. La Mattanza | ^{A1,G,D,1,2,6} | 14,90 |
| mit Büffelmozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano | | |
| 803. Al Papa' | ^{A1,G,1,2} | 12,90 |
| mit geschmortem Gemüse | | |
| 875. Estiva | ^{A1,G,1,2,3} | 13,50 |
| mit Tomatensauce gebacken, <u>anschließend</u> mit kaltem Rucola, Parmaschinken, Bruschettetomaten und Parmesan belegt | | |
| 883. Al tonno fresco | ^{A1,G,D,1,2,6} | 18,90 |
| mit frischem Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven und Mozzarella überbacken, anschließend mit Rucola und Bruschettetomaten | | |



Pizza

	normal	maxi
Salami ^{A1,G,1,2,3}	9,90	12,90
Diavolo ^{A1,G,1,2,3} Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Peperoni	11,70	14,90
Prosciutto ^{A1,G,1,2,3} Schinken	9,90	12,90
Taormina ^{A1,G,D,1,2} Thunfisch, Zwiebeln	10,70	13,90
Margherita ^{A1,G,1,2}	8,90	11,90
Mista ^{A1,G,1,2,3} Schinken, Salami, Champignons	10,70	13,90
Speciale ^{A1,G,D,1,2,3} Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Thunfisch	12,90	14,90
Brindisi ^{A1,G,1,2,3} Schinken, Champignons	10,30	13,50
Hawaii ^{A1,G,1,2,3} Schinken, Ananas	10,30	13,50
Calzone ^{A1,G,D,1,2,3} Schinken, Champignons, Salami, Thunfisch	11,90	14,90
Gamberi ^{A1,G,B,1,2} Krabben und Knoblauch	11,70	14,70
Calzone vegetariano ^{A1,G,1,2} vegetarische Calzone mit viel Gemüse, auch geschmortem Gemüse, Käse, Tomate	13,70	15,70

Extrabeilagen

Glutenfreier Pizzateig	+ 2,50	
Brokkoli, Salami, Peperoni, Schinken, Kapern, Zwiebeln, Käse, Oliven, Funghi, Mais, Artischocken, Paprika, Sardellen, Ananas, gekochtes Ei, Spiegelei	+ 1,00	+ 1,70
Thunfisch, geschmorte Paprika, Gorgonzola, Parmesan, Picante Salami, Mozzarella, Bolognese, frischer Spinat, frischer Spargel, Parmaschinken, Gamberetti, Rucola, Schafskäse, Büffelmozzarella	+ 1,80	+ 3,00
frischer Lachs, Garnelen	+ 4,50	+ 6,50
Steinpilze	+ 3,50	+ 5,50
frischer Thunfisch	+ 5,50	+ 6,50



Getränke

Softdrinks

Coca-Cola ^{1,9}	3,50	0,33 l
Coca-Cola Zero ^{1,9}	3,50	0,33 l
Fanta ^{1,2}	3,50	0,33 l
Sprite ²	3,50	0,33 l
Mezzo Mix ^{1,2,9}	3,50	0,33 l

Bitter Lemon ¹⁰	3,50	0,3 l	4,70	0,5 l
Ginger Ale ¹	3,50	0,3 l	4,70	0,5 l

Wasser

S. Pellegrino	2,60	0,25 l	6,90	0,75 l
Acqua Panna	2,60	0,25 l	6,90	0,75 l

Säfte und Schorlen

Apfel, Johannisbeere, Maracuja

als Saft	3,50	0,3 l	4,90	0,5 l
als Schorle	3,20	0,3 l	4,50	0,5 l

Bier

Kronen Pils ^A	3,50	0,3 l	4,50	0,4 l	5,20	0,5 l
Alster/ Radler ^A	3,50	0,3 l	4,50	0,4 l	5,20	0,5 l
Krefelder ^A	3,50	0,3 l	4,50	0,4 l	5,20	0,5 l
Hövels ^A	3,50	0,3 l	4,50	0,4 l	5,20	0,5 l
Vitamalz ^A alkoholfrei	3,20	0,33 l				

Schöffelhofer Weizen hell ^A	5,30	0,5 l
Jever ^A alkoholfrei	3,20	0,3 l
Erdinger Weizen ^A alkoholfrei	4,90	0,5 l

Warme Getränke

Kaffee americano ⁹	2,70
Espresso ⁹	2,50
Espresso corretto ⁹	3,90
Espresso Macchiato ^{9,G}	2,80
Doppio Espresso ⁹	4,30
Latte macchiato ^{9,G}	3,70
Cappuccino ^{9,G}	3,20
Tee diverse Sorten ⁹	2,70
Warmer Kakao ^{A,G}	3,20



Weine

Schaumwein

	Glas 0,1 l Flasche 0,75 l	
Brut metodo classico Santa Sofia ⁵	4,50		26,90
Brut Ferrari Blace de Blanc			46,70
Mille Bolle rosé Brut ⁵			24,70
Mille Bolle bianco Brut ⁵			24,70
Charme rosé Firriato ⁵			25,70
Charme bianco Firriato ⁵			25,70

Rotweine offen

	Glas 0,15 l	Karaffe 0,25 l	Karaffe 0,5 l
Nero D'Avola ⁵	4,80	6,90	11,50
Gerbino La Pace ⁵ Bio	6,20	8,50	14,90
Red 30 ⁵ Cabernet Sauvignon Nero D'Avola	6,70	8,90	15,90
Lambrusco ⁵ lieblich	4,50	6,40	10,90
Rabbito Merlot	7,90	11,90	19,80

Weißwein offen

	Glas 0,2 l	Karaffe 0,25 l	Karaffe 0,5 l
Grillo ⁵	4,80	6,90	11,50
Bianco di Custoza ⁵ Bio	6,20	8,50	14,90
Gerbino Gemelli ⁵ Bio Chardonnay	6,20	8,50	14,90
Frizzantino lieblich	4,50	6,40	10,90
Lugana Santa Sofia	7,90	11,90	19,90
Teramara	7,90	11,90	19,90



Für unsere kleinen Gäste

507.	Kinderpizza Margherita ^{1,2,A1,G}	5,70
504.	Kinderpizza mit einem Belag ^{1,2,A1,G}	6,80
567.	Paniertes Kinderschnitzel ^{A1,C} vom Schweinefilet , mit frischem Gemüse	10,90
568.	Paniertes Kinderschnitzel ^{A1,C} vom Kalb , mit frischem Gemüse	13,90
542.	Nudeln mit Tomatensauce ohne grün ^{A1}	7,90
541.	Nudeln mit Bolognese ohne grün ^{A1}	8,90
544.	Nudeln mit Butter ^{A1,G}	7,50
545.	Pommes	4,70



Dessert

- | | | |
|------|---|-------|
| 631. | Panna Cotta ^G | 6,70 |
| | italienisches Sahnedessert mit selbstgemachter Erdbeersauce | |
| 632. | Tiramisu ^{9,A1,G} | 7,50 |
| | klassisches italienisches Dessert mit Mascarpone, Biskuits, Amaretto und Kaffee | |
| 634. | Zabaione | 10,70 |
| | Weißweinschaum mit Marsala | |
| 637. | Semifreddo al torrone di noci ^{C,G,H3,5} | 8,90 |
| | selbstgemachtes Parfait mit karamellisierten Walnüssen
– auch lactosefrei erhältlich – | |



Liebe Gäste,

als Team und Familie versuchen wir mithilfe jahrelanger Erfahrung möglichst viel selbst zu machen. Um Ihnen so einerseits qualitativ hochwertige Lebensmittel zu bieten und andererseits ganz individuell auf Allergene und Unverträglichkeiten eingehen zu können.

Wir legen großen Wert auf besondere Vorsicht bei der Zubereitung der Speisen. Bitte teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten mit. Unser Servicepersonal wird ihr Anliegen sorgfältig der Küche mitteilen.

Zusatzstoffe und Allergene:

1	Farbstoff	6	Geschwärzt
2	Konserviert	7	Mit Süßungsmittel
3	Mit Antioxidantienmittel	8	Mit Phosphat
4	Mit Geschmacksverstärker	9	Coffeinhaltig
5	Geschwefelt	10	Chininhaltig
A	Glutenhaltige Getreide	H	Schalenfrüchte (=Nüsse)
A1	Weizen	H1	Mandeln
A2	Roggen	H2	Haselnüsse
A3	Gerste	H3	Walnüsse
A4	Hafer	H4	Kaschunüsse
A5	Dinkel	H5	Pekannüsse
A6	Kamut	H6	Paranüsse
B	Krebstiere	H7	Pistazien
C	Eier	H8	Macadamianuss
D	Fische	I	Sellerie
E	Erdnüsse	J	Senf
F	Soja	K	Sesam
G	Milch	L	Lupinen
		M	Weichtiere

**Sprechen Sie
uns gerne an.**

Weitere Information über die Zusatzstoffe:

Zusatzstoff	Beispiele
Farbstoff	Getränke, Speiseeis, Desserts, Käse, Lachersatz, Süßwaren
Chinolingelb	Speiseeis, Sirups (Flavour für Getränke), Lachersatz, Süßwaren, Gewürze
Konservierungsstoff	Lachersatz, Mayonnaise, Oliven, Kartoffelnocken, Käse, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker	Gewürzmischungen, Aromazubereitung, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite	Trockenobst, Kartoffelerzeugnisse, Wein
Eisensalze	Schwarze Oliven
„gewachst“	Citrusfrüchte (auch für Getränke), Melonen, Äpfel, Birnen
Süßungsmittel	Saucen, Senf, Ketchup, „light“-Produkte, Diabetikerwaren, Süßwaren
Phosphat	Kochschinken
Genetisch verändert	Frittierfett, Soja, Maismehl
Coffeinhaltig	Kaffee, alkoholfreie coffeinhaltige Getränke (z.B. Cola)
Chininhaltig	z.B. Bitter Lemon

