

Antipasti

601.	Zuppa di pesce siciliana ^{A1,H,D,I,M} sizilianische Fischsuppe	14,90
602.	Crema di pomodoro ^{I,G} Tomatencremesuppe	7,90
603.	Bruschette ^{A1,G,1,2,6} Tomatenbrot mit Basilikum, Knoblauch und Parmesan	8,90
607.	Vitello tonnato ^{C,D,2} gedämpfter Kalbsrücken mit Thunfischsauce	14,90
608.	Antipasto ^{D,H,B,G,I,M,2,3,4,6} italienische Vorspeisenvariation	15,90
609.	La salumeria ^{H7,2,3,4,7,G} Italienische Aufschnitt und Käseplatte	15,90
107.	Carpaccio vom Angusrind ^{G,1,2} argentinisches Angus hauchdünne auf Rucola mit Parmesan	16,90

Aperitive

Aperol Spritz ⁵	7,90	6,90 (alkoholfrei)
Limoncello Spritz ⁵	7,90	6,90 (alkoholfrei)
Aperitivo Mama Mia ⁵	7,90	6,90 (alkoholfrei)
Lillet ⁵	7,90	6,90 (alkoholfrei)
Gin Tonic ⁵	7,90	6,90 (alkoholfrei)
Bellamoure	8,90	
Frischer Aperitif aus Bellamore Rosé, Cassis-Gin, Rosmarin und einem Hauch Mineralwasser		



Insalate

- | | | |
|------|--|-------|
| 38. | Insalata mista | 8,90 |
| | bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais und Artischocken | |
| 39. | Insalata con salmone e asparagi ^D | 17,90 |
| | bunter Salat mit Tomaten, Möhren, Rucola, gebratenem grünen Spargel und gegrilltem Lachs | |
| 102. | Bufala e pomodoro ^G | 13,90 |
| | Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum | |
| 854. | Insalata con tonno al sesamo ^{D,K} | 18,90 |
| | bunter Salat mit Rucola, gegrillten Zucchini, Cherrytomaten, Radicchio und in Sesam panierte Thunfischfilets | |
| 199. | Tacchino allo chef ^{G,1,2,3} | 16,90 |
| | bunter Salat mit Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Putenbrustfilet, Parmesan und Parmaschinken | |
| 817. | Insalata con pesce ^D | 19,90 |
| | großer gemischter Salat mit gebratenem Fisch | |
| 853. | Tacchino e Pecorino ^{B,H3,1,2} | 16,90 |
| | gemischter Salat, Möhren, Tomaten, Schafskäse 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} | 19,50 |
| | mit Lachs, Garnelen und frischem Fischfilet
in leichter Sahnesauce mit frischem Lauch | |
| 614. | Spaghetti Tiziana ^{A1,I} | 16,90 |
| | mit Steinpilzen, Knoblauch, Peperoni und Olivenöl | |
| 615. | Penne con manzo ^{A1,G,I,5} | 19,90 |
| | mit Rinderfiletspitzen in Weißweinsahnesauce | |
| 616. | Penne alla norma ^{A1,G,I,1,2} | 14,90 |
| | mit Auberginen, Basilikum in leichter Tomatensauce
und unterlaufener Mozzarella | |
| 617. | Tagliatelle alla mama mia ^{A1,G,I,1,2} | 18,90 |
| | Bandnudeln mit scaloppine vom Schweinefilet und Käse überbacken | |
| 618. | Lasagne originali ^{A1,G,I} | 14,90 |
| 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 | |
| 310. | Ravioli alla livornese ^{A1,G,I,D,5} | 16,90 |
| | Ravioli gefüllt mit frischem Lachs in Portweinsauce
mit Lachs und Spinat | |



Glutenfrei

Glutenfrei genießen

Viele unserer Gerichte bereiten wir auf Wunsch glutenfrei zu. Alle Fleischgerichte sind selbstverständlich glutenfrei möglich. Unsere Pizza können Sie frei nach Wahl auch mit glutenfreiem Teig bestellen. Für glutenfreien Pizzateig berechnen wir einen Aufpreis von 2,50 €. Auch ausgewählte Nudelgerichte sind glutenfrei erhältlich.

740.	Frische Brötchen mit Butter		5,00
	glutenfrei		
604.	Bruschette Glutenfrei	A1,G,1,2,6	10,70
	Tomatenbrot mit Basilikum, Knoblauch und Parmesan		
713.	Glutenfrei Tagliatelle al pesce misto	G,I,M,D	18,90
	mit Lachs, Garnelen und frischem Fischfilet in leichter Sahnesauce mit frischem Lauch		
715.	Glutenfrei Penne con manzo	G,I,5	19,50
	mit Rinderfiletspitzen in Weißweinsahnesauce		
716.	Glutenfrei Penne alla norma	G,I,1,2	14,90
	mit Auberginen, Basilikum in leichter Tomatensauce und unterlaufener Mozzarella		
717.	Glutenfrei Medaglioni alla mama mia	G,I,1,2	19,90
	Bandnudeln mit Schweinefilet und Käse überbacken		
718.	Glutenfreie Lasagne originali	G,I	15,90
706.	GF Ravioli ai porcini	G,I,1,2	17,90
	Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Weißweinsahnesauce mit Steinpilzen und Lauch		
710	GF Ravioli al salmone	G,I,1,2	17,90
	Ravioli gefüllt mit frischem Lachs in Portweinsauce mit Lachs und Spinat		

638. Glutenfreies Tiramisu 8,50

Menüs

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 861. | Menu a tre portate | 38,90 |
| | 3-Gang-Überraschungsmenü | |
| | wahlweise auf Fisch- oder Fleisch-Basis oder vegetarisch | |
| | Vegetarisch | 34,90 |
| | Weinbegleitung | 15,90 |
| | für 3-Gang-Menü | |
| 862. | Menu a quattro portate | 45,90 |
| | 4-Gang-Überraschungsmenü | |
| | wahlweise auf Fisch- oder Fleisch-Basis oder vegetarisch | |
| | Vegetarisch | 41,90 |
| | Weinbegleitung | 22,90 |
| | für 4-Gang-Menü | |



Fleischgerichte

- | | | |
|------|---|-------|
| 64. | Medaglioni con tagliatelle ^{A1,G,I} | 24,90 |
| | Schweinemedallions mit Steinpilzen und Bandnudelbeilage | |
| 121. | Filetto di manzo alla griglia | 29,90 |
| | Rinderfilet vom Grill ca. 180 g – ohne Beilage | |
| 122. | Filetto al pepe verde ^{A1,G,I,5} | 32,90 |
| | Rinderfilet mit Pernod-Pfeffersauce ca. 180g - ohne Beilage | |
| 125. | Misto di carne | 33,90 |
| | edler Fleischteller mit Rinderfilet, Schweinemedallions und Lammkarree vom Grill – ohne Beilage | |
| 127. | Costole d'agnello alla griglia | 27,90 |
| | Lammkarree als Koteletts vom Grill – ohne Beilage | |
| 128. | Agnello al Barolo ^{5,I} | 31,90 |
| | Lammkarree mit kräftigem Rotwein und Kräutern geschmort – ohne Beilage | |
| 143. | Saltimbocca alla romana ^{I,3,5} | 23,90 |
| | Kalbsmedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce – ohne Beilage | |

Beilagen

Rosmarinkartoffeln	4,70
Gemüse gedämpft mit Rosmarinkartoffeln	4,70
Gratinierter Kartoffelauflauf mit Käse- und Fleischsoße	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 | <small>A1,G,1,2,3</small> | 14,70 |
| mit echter Mailänder Salami, Oregano,
frischer Paprika und Büffelmozzarella | | |
| 623. Margherita originale | <small>A1,G,1,2</small> | 11,70 |
| mit frischen Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum
und einem Schuss Olivenöl | | |
| 624. Piccante sicilia | <small>A1,G,1,2,3</small> | 14,90 |
| mit pikanter Salami, geschmorter Paprika,
Mozzarella und anschließend mit Parmesan bestreut | | |
| 625. Pizza compari | <small>A1,G,1,2,3</small> | 15,70 |
| mit frischen Tomaten, Schafskäse, pikanter Salami,
Mozzarella und anschließend mit Rucola und Parmesan | | |
| 626. Lucrezia Borgia | <small>A1,G,1,2</small> | 14,90 |
| mit frischen Tomaten, Steinpilzen und Mozzarella gebacken,
anschließend mit Rucola und Parmesan bestreut | | |
| 627. Salvatore Giuliano | <small>A1,G,D,1,2,6</small> | 13,90 |
| mit Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen & geschmorter Paprika | | |
| 628. La Mattanza | <small>A1,G,D,1,2,6</small> | 15,90 |
| mit Büffelmozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano | | |
| 803. Al Papa' | <small>A1,G,1,2</small> | 13,90 |
| mit geschmortem Gemüse und Gauda | | |
| 875. Estiva | <small>A1,G,1,2,3</small> | 15,90 |
| mit Tomatensauce gebacken <u>anschließend</u> mit kaltem Rucola,
Parmaschinken, Bruschettetomaten und Parmesan belegt | | |
| 883. Al tonno fresco | <small>A1,G,D,1,2,6</small> | 19,70 |
| mit frischem Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven und Mozzarella
überbacken, anschließend mit Rucola und Bruschettetomaten | | |



Pizza

		normal	maxi
Salami	^{A1,G,1,2,3}	10,90	14,50
Diavolo	^{A1,G,1,2,3} Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Peperoni	12,70	16,90
Prosciutto	^{A1,G,1,2,3} Schinken	10,90	14,50
Taormina	^{A1,G,D,1,2} Thunfisch, Zwiebeln	11,70	15,90
Margherita	^{A1,G,1,2}	9,50	13,90
Mista	^{A1,G,1,2,3} Schinken, Salami, Champignons	11,70	15,90
Speciale	^{A1,G,D,1,2,3} Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Thunfisch	13,90	17,90
Brindisi	^{A1,G,1,2,3} Schinken, Champignons	11,30	15,50
Hawaii	^{A1,G,1,2,3} Schinken, Ananas	11,30	15,50
Calzone	^{A1,G,D,1,2,3} Schinken, Champignons, Salami, Thunfisch	12,90	16,50
Gamberi	^{A1,G,B,1,2} Krabben und Knoblauch	12,70	16,90
Calzone vegetariano	^{A1,G,1,2} vegetarische Calzone mit viel Gemüse, auch geschmortem Gemüse, Käse, Tomate	14,70	18,50

Extrabeilagen

Glutenfreier Pizzateig	+ 2,50	
Brokkoli, Salami, Peperoni, Schinken, Kapern, Zwiebeln, Käse, Oliven, Funghi, Mais, Artischocken, Paprika, Sardellen, Ananas, gekochtes Ei, Spiegelei	+ 1,50	+ 2,30
Thunfisch, geschmorte Paprika, Gorgonzola, Parmesan, Picante Salami, Mozzarella, Bolognese, frischer Spinat, frischer Spargel, Parmaschinken, Gamberetti, Rucola, Schafskäse, Büffelmozzarella	+ 2,50	+ 4,00
frischer Lachs, Garnelen	+ 6,50	+ 9,50
Steinpilze	+ 5,00	+ 7,00
frischer Thunfisch	+ 9,50	+ 14,50



Getränke

Softdrinks

Pepsi-Cold ^{1,9}	3,90	0,33 l
Pepsi-Cola Zero ^{1,9}	3,90	0,33 l
Merinda ^{1,2}	3,90	0,33 l
7-Up ²	3,90	0,33 l
Schwip-Schwap ^{1,2,9}	3,90	0,33 l

Bitter Lemon ¹⁰	3,90	0,3 l	5,90	0,5 l
Ginger Ale ¹	3,90	0,3 l	5,90	0,5 l

Wasser

S. Pellegrino	2,90	0,25 l	7,90	0,75 l
Acqua Panna	2,90	0,25 l	7,90	0,75 l

Säfte und Schorlen

Apfel, Johannisbeere, Maracuja

als Saft	3,90	0,3 l	5,90	0,5 l
als Schorle	3,70	0,3 l	5,50	0,5 l

Bier

Kronen Pils ^A	3,90	0,3 l	4,90	0,4 l	5,90	0,5 l
Alster/ Radler ^A	3,90	0,3 l	4,90	0,4 l	5,90	0,5 l
Krefelder ^A	3,90	0,3 l	4,90	0,4 l	5,90	0,5 l
Hövels ^A	3,90	0,3 l	4,90	0,4 l	5,90	0,5 l
Vitamalz ^A alkoholfrei	3,90	0,33 l				

Schöffelhofer Weizen hell^A 5,90 0,5 l

Jever^A alkoholfrei 3,90 0,3 l

Schöffelhofer Weizen^A alkoholfrei 5,90 0,5 l

Warme Getränke

Kaffee americano ⁹	2,90
Espresso ⁹	2,90
Espresso corretto ⁹	4,20
Espresso Macchiato ^{9,G}	3,30
Doppio Espresso ⁹	4,90
Latte macchiato ^{9,G}	4,50
Cappuccino ^{9,G}	3,90
Tee diverse Sorten ⁹	2,90
Frischer Minztée ^{A,G}	4,30 0,3 l



Spumanti & Prosecco

- Brut Metodo Classico – Santa Sofia	6,90	34,90
Traditionelle Flaschengärung · Veneto · feine Perlage, frisch und ausgewogen		
- Ferrari Blanc de Blancs		55,90
Trento DOC · 100 % Chardonnay · elegant, mineralisch, klassisch		
- Ferrari Rosé Perlé		55,90
Trento DOC · Pinot Nero & Chardonnay · komplex, fein strukturiert, elegant		
- Mille Bolle Rosé Brut		29,90
Italienischer Spumante · Pinot Nero & Chardonnay · fruchtig, feinherb		
- Blaudoré – Pravis		57,90
Trentino · Nosiola · aromatisch, weich, leicht floral		
- Ariàl – Pravis		53,70
Trentino · autochthone Rebsorten · frisch, modern, harmonisch		
- Jeio Prosecco		47,50
Valdobbiadene · Glera · fruchtig, leicht, sehr zugänglich		
- Bisol 1542 Prosecco Superiore		53,90
Valdobbiadene DOCG · Glera · fein, elegant, traditionelle Winzerkunst		

Rotweine offen

	Glas 0,15 l	Karaffe 0,25 l	Karaffe 0,5 l	Flasche 0,75 l
Bardolino „Santa Sofia“ ⁵	5,90	8,90	14,90	22,90
Nero D'Avola Cuvee „Di Giovanna“ ⁵	7,90	10,90	18,90	27,90
Santa Cristina ⁵ Florenz Toskana	6,90	9,90	17,90	25,90
Lambrusco ⁵ lieblich	5,70	8,70	14,70	
Merlot Corvina „Santa Sofia“ ⁵	7,90	10,90	18,90	27,90
Syrae Barrique „Pravis“ ⁵	9,50	14,90	24,90	34,90

Weißwein offen

	Glas 0,15 l	Karaffe 0,25 l	Karaffe 0,5 l	Flasche 0,75 l
Grillo ⁵	5,90	8,90	14,90	22,90
Bianco di Custoza ⁵ „Santa Sofia“	6,90	9,90	17,90	25,90
Pinot Grigio ⁵ „Pravis“	5,90	8,90	14,90	27,90
Frizzantino lieblich	5,70	8,70	14,70	
Lugana Santa Sofia „Santa Sofia“	8,90	13,70	23,90	29,90
Teramara Sauvignon „Pravis“	9,50	14,90	24,90	34,90



Flaschen Weine

Sizilien

Camelot Rosso	57,90 €
kräftig · barrique · komplex	
HELIOS Rosso	38,90 €
würzig · elegant · tief	
HELIOS Bianco	37,50 €
frisch · floral · bio	
Vurría Bianco	33,70 €
Grillo · mineralisch · bio	
Vurría Rosso	36,90 €
intensiv · würzig · elegant	
Cygnus Rosso	38,90 €
fruchtig · modern · weich	
Santagostino	38,90 €
komplex · würzig · lang	
Harmonium Rosso	48,90 €
mächtig · samtig · tief	
Ribeca Rosso	50,70 €
Perricone · elegant · rar	

Veneto

Ripasso di Valpolicella - Bolla	42,50 €
samtig · würzig	
Amarone Santa Sofia	81,50 €
opulent · konzentriert	
Santa Sofia Garda Bianco	27,90 €
frisch · harmonisch	
Lugana Prestige – Cà Maiol	32,90 €
cremig · elegant	
Lugana Santa Cristina	34,50 €
saftig · mineralisch	
Ripasso di Valpolicella -	32,70 €
Santa Sofia - samtig · würzig · vollmundig	

Piemonte

Prunotto Bansa Nizza	42,50 €
Barbera · kraftvoll	

Toscana

Tignanello	175,90 €
ikonisch · komplex · elegant	
Le Volte – Ornellaia	49,50 €
fruchtig · harmonisch	
Le Serre Nuove – Ornellaia	98,50 €
Supertuscan · seidig	
Ornellaia	289,00 €
groß · tief · monumental	
Brunello di Montalcino	89,90 €
kräftig · strukturiert	
Villa Antinori	36,90 €
rund · würzig · elegant	

Trentino

Merlot – Pravis	28,90 €
weich · fruchtig · elegant	
Stravino di Stravino – Pravis	39,70 €
opulent · komplex · ausgewogen	
Fratagrande – Pravis	37,50 €
dicht · samtig · würzig-würzig	
BelleAmour Rosé	26,70 €
trocken · fein · fruchtig	

Lazio

Montiano – Famiglia Cotarella	95,00 €
Merlot · trocken · vollmundig	Preisgekrönt

Südafrika

The Chocolate Block	47,90 €
kraftvoll · würzig · dunkle Beeren	

Carlifonia

Robert Mondavi	33,90 €
cremig · Vanille · würzig · komplex	rauchig-würzig · elegant · weich

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	11,90
568.	Paniertes Kinderschnitzel ^{A1,C} vom Kalb, mit frischem Gemüse	14,90
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 | 7,30 |
| | italienisches Sahnedessert mit selbstgemachter Erdbeersauce | |
| 632. | Tiramisu ^{9,A1,G} | 7,90 |
| | 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 | |



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

