

Für die Speisekarte zum Mitnehmen  
klicken Sie bitte auf den folgenden Link:

[Klicken Sie hier, um die Speisekarte zum Mitnehmen zu  
öffnen](#)

## VINO BIANCO & ROSSO

Sardegna

***Isola del Sole Bianco IGT \****

*Argiolas*

100% Vermentino

Fruchtbetont, frisch und leicht, unkompliziert

0,25l 8,90 €

Fl. 24,50 €



Sicilia

***Sicilia Bianco DOC La Segreta\****

*Planeta*

Grecanico, Chardonnay, Viognier und Fiano.

Verführerisch mit fruchtigem, mediterranem

Duft und großer aromatischer frische.

0,25l 8,90 €

Fl. 24,50 €



Marche

***Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Sté\****

*Santa Barbara*

100% Verdicchio

Steinobstnoten kombiniert mit leichter Würze.

0,25l 8,90 €

Fl. 24,50 €



Sicilia

***Sicilia Rosso DOC La Segreta\****

*Planeta*

50% Nero d' Avola, 25% Merlot, 25% Syrah.

Wacholder, Zimt, Sauerkirsche, fast zum Beißen.

0,25l 8,90 €

Fl. 24,50 €



Puglia

***Primitivo Salento IGT \****

*Cupertinum*

100% Primitivo

Dunkle Schokolade, Leder, Tabak, wild, kräutrig.

0,25l 8,90 €

Fl. 24,50 €



Sardegna

***Isola del Sole Rosso\****

*Argiolas*

80% Cannonau, 20% Bovale Sardo

Fruchtig mit Kirsche und Pflaume, warm, weich, rund.

0,25l 8,90 €

Fl. 24,50 €



*\*Enthält Sulfite*

<i><b>APERITIVI - APERITIF</b></i>	<b>€</b>
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. CUVÉE DI BOJ</i>	5,50
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	4,90
<i>Campari<sup>(1)</sup> Soda / Orange<sup>(1)</sup></i>	4,90 / 5,50

<i><b>ANTIPASTI - VORSPEISEN</b></i>	<b>€</b>
<i>Mozzarella di Bufala</i>	10,50
Büffelmozzarella mit Tomaten	
<i>Carpaccio con Grana</i>	11,50
Rohe Rinderfiletscheiben mit Parmesan	
<i>Prosciutto Crudo</i>	11,50
Rohschinkenteller <sup>(2)(4)(5)</sup>	
<i>Antipasto Italiano</i>	14,50
Italienischer Vorspeisenteller <sup>(2)(4)(5)</sup>	
<i>Antipasto di Verdure</i>	
Gegrillter Gemüseteller	
<i>Kleine Portion 8,50 €</i>	<i>Große Portion 12,50 €</i>

<i><b>INSALATE - SALATE</b></i>	<b>€</b>
<i>Verde</i>	4,50
Grüner Salat	
<i>Mista</i>	6,00
Gemischter Salat	
<i>Tonno e Fagioli</i>	7,50
Thunfisch, Bohnen und Zwiebeln	
<i>Pomodoro</i>	6,00
Tomatensalat	
<i>Insalata Italiana</i>	9,00
Gemischter Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Oliven <sup>(1)(3)</sup> und Zwiebeln	
<i>Rucola</i>	9,00
Rucola mit Tomaten und gehobeltem Parmesankäse	

<i><b>MINESTRE - SUPPEN</b></i>	<b>€</b>
<i>Minestrone</i>	6,00
Gemüsesuppe	
<i>Crema di Pomodoro</i>	6,00
Tomatencremesuppe	

*(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel (6)*

## *PASTA - NUDELN*

*½ Portion als Vorspeise: 2€ weniger*

<b><i>Spaghetti:</i></b>		<b>€</b>
	<i>Napoletana</i>	7,50
	mit Tomatensauce	
	<i>Poverina</i>	8,50
	mit Öl, Knoblauch und scharfe Chilischoten	
	<i>Bolognese</i>	8,50
	mit Fleischsauce	
	<i>Carbonara</i>	8,50
	mit Speck <sup>(2)(5)</sup> , Ei und Sahne	
	<i>Amatriciana</i>	8,50
	mit Speck <sup>(2)(5)</sup> , Zwiebel, Tomatensauce	
	<i>Scampi</i>	12,50
	mit Scampi und Tomatensauce	
	<i>Pescatore</i>	13,00
	mit Meeresfrüchte und Tomatensauce	
<b><i>Penne:</i></b>		<b>€</b>
	<i>Arrabbiata</i>	8,50
	mit scharfer Tomatensauce	
	<i>Al forno</i>	10,50
	mit Schinken <sup>(2)(4)(5)</sup> , Champignons, Erbsen und Fleisch-Bechamelsauce	
	<i>Lasagna al Forno</i>	10,50
	mit Hackfleisch und Bechamelsauce	
<b><i>Risotto:</i></b>		<b>€</b>
	<i>Funghi</i>	10,50
	mit Champignons in Rahmsauce	
	<i>Pescatore</i>	13,50
	mit Meeresfrüchte in Tomatensauce	
<b><i>Tortellini:</i></b>		<b>€</b>
	<i>Panna</i>	9,50
	mit Sahnesauce und Schinken	
	<i>Gorgonzola</i>	9,50
	mit Grogonzolasauce	

*(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel (6)*

## **P I Z Z E**

*Alle Pizzen werden mit Mozzarella und Tomatensauce serviert*

	<b>€</b>
<i>Margherita</i> Tomaten, Mozzarella	7,00
<i>Salame</i> Salami <sup>(2)(5)</sup>	7,80
<i>Funghi</i> Champignons	7,80
<i>Salame e Funghi</i> Salami <sup>(2)(5)</sup> , Champignons	8,50
<i>Prosciutto</i> Vorderschinken <sup>(2)(4)(5)</sup>	8,00
<i>Contadina</i> Knoblauch und Zwiebeln	8,00
<i>Regina</i> Vorderschinken <sup>(2)(4)(5)</sup> , Champignons	8,50
<i>Diavola</i> Scharfe Salami <sup>(2)(5)</sup>	8,50
<i>Reginella</i> Vorderschinken <sup>(2)(4)(5)</sup> , Champignons, Peperoni	9,00
<i>Quattro Stagioni</i> Salami <sup>(2)(5)</sup> , Champignons, Peperoni, Sardellen	9,50
<i>Hawaii</i> Vorderschinken <sup>(2)(4)(5)</sup> , Ananas	9,00

## *P I Z Z E*

	<b>€</b>
<i>Capricciosa</i>	<b>10,00</b>
Vorderschinken <sup>(2)(4)(5)</sup> , Peperoni, Artischocken, Champignons, Oliven <sup>(3)</sup>	
<i>Rucola</i>	<b>9,50</b>
Rucola, Tomaten, Parmesan	
<i>Rucola e Parma</i>	<b>12,50</b>
Rucola, Tomaten, Parmesan, Parmaschinken <sup>(2)(4)(5)</sup>	
<i>Napoli</i>	<b>9,50</b>
Sardellen, Kapern und Oliven <sup>(3)</sup>	
<i>Spinaci e Gorgonzola</i>	<b>10,00</b>
Spinat und Grogonzola	
<i>Quattro Formaggi</i>	<b>10,00</b>
Vier Käsesorten	
<i>Tonno e Cipolla</i>	<b>10,50</b>
Thunfisch und Zwiebeln	
<i>Gamberini</i>	<b>11,00</b>
Shrimps und Knoblauch	
<i>Scampi</i>	<b>12,50</b>
Scampi und Knoblauch	
<i>Pescatore</i>	<b>13,50</b>
Meeresfrüchte	
<i>Verdura</i>	<b>9,50</b>
Grillgemüse	
<i>Caprese</i>	<b>12,50</b>
Büffelmozzarella und frische Tomaten	

*Unsere Pizzen haben einen Durchmesser von ca. 30cm.  
Gerne stellen wir auch Ihre Wunschpizza zusammen.*

*(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel (6)*

## *CARNE - FLEISCH*

*Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert.  
Gerne servieren wir auch halbe Portionen,  
dafür werden 2 € weniger berechnet*

### *Vom Schwein:*

	<b>€</b>
<i>Cotoletta Milanese</i>	15,50
Panierte Schweineschnitzel	
<i>Cotoletta Bolognese</i>	17,50
Panierte Schweineschnitzel mit Vorderschinken und Käse überbacken <sup>(2)(4)(5)</sup>	

### *Vom Kalb:*

<i>Paillard di Vitello</i>	19,00
Kalbschnitzel vom Grill	
<i>Piccata Lombarda</i>	17,50
Kalbsmedaillons mit Butter, Zitrone in Weißweinsauce	
<i>Scaloppina al Marsala</i>	17,50
Kalbsmedaillons in Marsalasauce	
<i>Scaloppina Pizzaiola</i>	17,50
Kalbsmedaillons in pikanter Sauce <sup>(3)</sup>	
<i>Scaloppina al Vino bianco</i>	17,50
Kalbsmedaillons in Weißweinsauce	
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	19,00
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken <sup>(2)(4)(5)</sup> Salbei in Weißweinsauce	

### *Vom Rind:*

<i>Costata alla Griglia</i>	21,50
Rinderlende vom Grill	
<i>Costata al Pepe Verde</i>	22,50
Rinderlende mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	

### *Kalbsleber:*

<i>Fegato alla Griglia</i>	18,50
Kalbsleber vom Grill	
<i>Fegato Burro e Salvia</i>	19,50
Kalbsleber mit Butter und Salbei	
<i>Fegato alla Veneziana</i>	19,50
Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce	

*(1) Farbstoff (2) Konservierungsmittel (3) Geschwärtz (4) Phosphat (5) Antioxidationsmittel (6)*

## **PESCE - FISCH**

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

	€
<i>Calamari alla Griglia</i> Calamari vom Grill	18,00
<i>Scampi alla Griglia</i> Riesengarnelen vom Grill	25,90
<i>Salmone alla Griglia</i> Lachs vom Grill	22,00
<i>Sogliola alla Griglia</i> Seezunge vom Grill	26,50

## **BEVANDE - GETRÄNKE**

### Alkoholfrei:

		€
<i>Seven Up</i> <sup>(4)</sup>	0,20l	2,40
<i>Spezi</i> <sup>(1)(2)(4)</sup>	0,40l	3,40
<i>Coca Cola</i> <sup>(1)(2)</sup> , <i>Coca Cola Light</i> <sup>(1)(2)(3)</sup>	0,20l	2,40
<i>Bluna Orange</i> <sup>(1)(4)</sup> , <i>Apfelsaft</i> , <i>Orangensaft</i>	0,20l	2,40

### Schorle:

<i>Apfel</i> , <i>Johannes</i> <sup>(5)</sup> , <i>Maracuja</i> <sup>(5)</sup> , <i>Rhabarber</i> <sup>(5)</sup>	0,40l	3,40
<i>Surgiva Frizzante</i>	0,25l 2,10   0,50l 3,70   0,75l	5,70
<i>Surgiva Naturale</i>	0,25l 2,10   0,50l 3,70   0,75l	5,70

## **BIER**

### Helles:

<i>vom Faß</i>	0,25l 2,60€	0,50l 3,90
<i>Dunkles Bier</i>		0,50l 3,90
<i>Alkoholfreies Bier</i>		0,50l 3,90
<i>Radler</i>		0,50l 3,90

### Franziskaner Weißbier:

<i>vom Faß</i>		0,50l 4,00
<i>Leicht</i>		0,50l 4,10
<i>Dunkel</i>		0,50l 4,10
<i>Russen</i> <sup>(4)</sup> / <i>Cola-Weizen</i> <sup>(1)(2)</sup>		0,50l 4,00
<i>Alkoholfreies Weißbier</i>		0,50l 4,00
<i>Becks Pils</i>		0,30l 3,70

(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel (6)



## VINI APERTI - OFFENE WEINE

	0,25l	€
<u>Weiß:</u>		
Trebbiano		5,50
Chardonnay		6,00
Lugana		7,90
<u>Rot:</u>		
Sangiovese		5,50
Chianti DOCG		6,00
Primitivo		7,00
Lambrusco (Süß)		5,50
<u>Rose':</u>		
Rosa del Golfo		5,50
Kleine Weinschorle		4,20
Große Weinschorle		7,20

Bitte fragen Sie unsere Kellner nach der Weinkarte

## SEKT - CHAMPAGNER

		€
Prosecco Valdo Cuvée di Boj DOCG	0,75l	30,00
Möet & Chandon	0,75l	85,00

## WARME GETRÄNKE

	€
Espresso	2,40
Tazza di Caffè'	2,40
Doppio Espresso	4,20
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,60
Glas Tee	2,20

## SPIRITUOSEN

Vecchia Romagna, Vodka, Ramazzotti, Fernet Branca,  
Amaro Averna, Sambuca, Amaretto 2cl je 4,00 €

## GRAPPE (2cl)

	€
della Casa	4,00
Prosecco Da Ponte	5,50
Polí	7,00

(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmitte (6)

# Unsere Desserts!

<i>Tiramisu</i>	5,50
Geschichtete Löffelbiskuits in Kaffee getaucht mit feiner Marscaponecreme	
<i>Creme Brulee</i>	5,00
Vanillecreme	
<i>Panna Cotta</i>	5,00
Gekochtes Sahnedessert	
<i>Tartufo con Amaretto</i>	6,50
Trüffeleis in Amaretto getaucht	
<i>Tortino al Cioccolato</i>	6,00
Schokoladentörtchen	
<i>Zabaione</i>	6,50
Schaumige Creme aus Eigelb, Zucker und Wein	
<i>Lamponi con Vagnisia</i>	6,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	