

# ANTIPASTI

---

<b>Antipasto misto</b> Verschiedene Vorspeisen italienischer Art	12,50 €
<b>Carpaccio di Manzo</b> Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Artischocken und Parmesan	10,00 €
<b>Vitello Tonnato</b> Feine Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern	10,00 €
<b>Gamberetti all`Arancia</b> Vier gebratene Scampi in Orangen-Chilisauce	10,50 €
<b>Insalata di Mare</b> Frischer Meeresfrüchtesalat	11,00 €
<b>Verdure gratinati</b> Verschiedene gebratene Gemüse mit Parmesan und Mozzarella im Ofen gratiniert	8,00 €

# BRUSSCHETTE E CROSTINI

---

<b>Mindestbestellung pro Person 3 Stück</b> -Tomate, Mozzarella und Basilikum -Parmaschinken und Käse -Thunfischcreme -Rote Pesto -Ziegenkäse	je 2,00 €
--	-----------

# FOCACCIA (Pizzabrot)

---

<b>Knoblauch</b> Rosmarin und Olivenöl	6,00 €
<b>Tomaten</b> Käse, Oliven, Mozzarella und Knoblauch	7,50 €

---

# INSALATA



<b>Mista</b>	6,00 €
Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais, Oliven und Zwiebeln	
<b>Italia</b>	10,00 €
bunter Salat, Thunfisch, Sardellen, Ei und Tomatenscheiben mit Mozzarella	
<b>Sapore</b>	13,50 €
Rucola- und Feldsalat, Kirschtomaten, Apfel, Gorgonzola, Walnüsse und Bresaola	
<b>Gustosa</b>	15,00 €
Garnelen- Zucchini-Spieß, gebraten mit Gemüse sizilianischer Art an Rucolasalat mit Mozzarella und Ei	
<b>Insalata Agnello</b>	15,00 €
bunter Salat mit Lammfiletstreifen, Speck, Radicchio und Rosinen mit Rotwein gelöscht auf Blattsalaten mit Parmesanhebel	
<b>Mozzarella &amp; Co</b>	10,00 €
Rucolasalat, Tomatenscheiben, Büffelmozzarella und Gorgonzola	

# ZUPPE

<b>Santa Lucia</b>	7,50 €
Waldpilzsuppe	
<b>Minestrone</b>	6,00 €
Gemüsesuppe	
<b>Minestra di Pesce</b>	9,00 €
Meeresfrüchte, Gemüse, Fenchelsamen und Safran	
<b>Zuppa di Pomodoro</b>	5,50 €
Tomatensuppe	

# PASTA

---

<b>Pappardelle Montanara</b>	<b>13,50 €</b>
Lammfleischstücke, Waldpilze, Tomaten und Pinienkerne in Rotweinsauce mit Parmesan	
<b>Spaghetti Piccante</b>	<b>10,00 €</b>
Olivenöl, frische Tomaten, Knoblauch, scharfe Peperoni, Rucola	
<b>Fettuccine Duchessa</b>	<b>13,50 €</b>
mit gebratenen Seezungenfilet- und Zucchinistreifen in Weißwein-Safransauce	
<b>Spaghetti Ionico</b>	<b>13,50 €</b>
Garnelen, Tintenfisch, Lachs, Thunfisch, scharfe Peperoni, Kapern, Oliven und Knoblauch in Weisswein- Kräutersauce	
<b>Spaghetti Carpaccio</b>	<b>13,00 €</b>
Spaghetti in Salzeibutter auf Rinderfiletcarpaccio	
<b>Penne Pesto mediterraneo</b>	<b>10,00 €</b>
mit hausgemachtem rotem Pesto	
<b>Fettuccine Vegetariana</b>	<b>10,00 €</b>
mit verschiedenem Gemüse in Tomaten-Weißweinsauce	
<b>Penne Rustici</b>	<b>11,00 €</b>
mit Salami, Champignons, Chili, frischen Tomaten, Rucola	

# RISOTTO

---

<b>Risotto ai Funghi</b>	<b>12,00 €</b>
Waldpilzrisotto	
<b>Risotto alla Pescatore</b>	<b>14,50 €</b>
mit Meeresfrüchten und frischem Gemüse in Safransauce	
<b>Risotto Agnello</b>	<b>14,50 €</b>
mit Lammfiletstreifen, Artischocken, Parmesankäse und Rotwein	

---

# PIZZE

---



<b>Pizza Margherita</b>	6,00 €
<b>Pizza Salami</b>	8,50 €
<b>Pizza Pugliese</b> Thunfisch und Zwiebeln	9,80 €
<b>Pizza Funghi e Prosciutto</b> Champignons und Schinken	9,50 €
<b>Pizza Napoli</b> Sardellen und schwarze Oliven	10,00 €
<b>Pizza Caprese</b> Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum	10,00 €
<b>Pizza ai Formaggi</b> Verschiedene Käsesorten	11,00 €
<b>Buffala</b> Büffelmozzarella und frischer Basilikum	10,00 €
<b>Campagnola</b> Frische Champignons, Parmaschinken, Rucola und Kirschtomaten	11,50 €
<b>Capriciosa</b> Schinken, Champignons, Artischocken und Sardellen	10,50 €
<b>La Rustica</b> Salami, Rucola, Parmesanhobel, Chili	11,00 €
<b>Primavera</b> Zucchini, Garnelen, Knoblauch, Gorgonzola	11,00 €
<b>Occhio di Bue</b> mit Spinat, Speck und Ei	10,00 €
<b>Vegetariana</b> Verschiedene Gemüsesorten	9,00 €
<b>Calzone (zugeklappt)</b> Hackfleischsauce, Champignons, Schinken und Mozzarella	10,00 €
<b>Ionico</b> Tomatenscheiben, Mozzarella, Thunfisch, Meeresfrüchte, Kapern, Oliven, Knoblauch	12,00 €
<b>Parmigiana</b> Auberginenscheiben, Mozzarella und Parmesan	9,50 €

---



## Für Unsere Kleinen Gäste

### KINDER PIZZA

<b>Pizza Bambina Margherita</b>	<b>3,50 €</b>
Tomatensauce und Käse	
<b>Pizza Salami</b>	<b>4,50 €</b>
Tomatensauce, Salami, Käse	
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b>	<b>5,50 €</b>
Tomatensauce, Schinken und Champignons	
<b>Pizza mit drei Belägen Deiner Wahl</b>	<b>6,50 €</b>

### KINDER PASTA!

<b>Gnocchi Tomatensauce</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Penne in Butter</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Penne in Butter und Parmesan</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Tortellini in Sahnesauce</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Tortellini in Sahnesauce mit Schinken</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b>	<b>6,50 €</b>

---

# LA DOLCE VITA...



<b>Torta della Nonna</b> Mürbeteigboden mit Zitronencreme, Mandeln, Pinienkernen und Puderzucker, an warmer Vanillesauce	<b>6,50 €</b>
<b>Torta Capriciosa</b> Schokoladenkuchen mit warmer Vanillesauce	<b>4,90 €</b>
<b>Tartufo Classico</b> Schokoladeneiskugel mit Vanillekern, in Kakaopulver gewälzt	<b>4,50 €</b>
<b>Tartufo „affogato“</b> mit einem heissen Espresso übergossen	<b>6,50 €</b>
<b>Tartufo bianco</b> Zabaioneisikugel mit Kaffeeiskern	<b>4,50 €</b>
<b>Tartufo bianco con Baileys</b> mit Baileyslikör übergossen	<b>6,50 €</b>
<b>Cassata Siciliana</b> Eiskuchen mit kandierten Früchten	<b>5,00 €</b>
<b>Semi Freddo Torroncino</b> Walnuss- Halbgefrorenes mit Krokant	<b>4,50 €</b>
<b>Sorbetto al Limone</b> Zitronensorbet mit Prosecco	<b>7,00 €</b>

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

1 koffeinhaltig

2 mit Farbstoff

3 mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin)

4 mit Konservierungsstoff Benzoesäure

5 Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (=0,26 kcal)

6 mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin und Saccharin)

7 gefärbt mit Beta-Carotin

8 chininhaltig

## APERITIVI

---

Martini	5 cl	3,50 €
Campari Soda <sup>2</sup> oder Orange		4,50 €
Sherry medium, dry	4 cl	3,70 €
Portwein	4 cl	3,70 €
Prosecco	10 cl	4,20 €
Aperol <sup>2</sup>	2 cl	3,00 €
Spritz		6,00 €

## CAFFEE

---

Espresso <sup>1</sup>		1,90 €
Espresso Macchiato <sup>1</sup>		2,00 €
Espresso Doppio <sup>1</sup>		3,00 €
Espresso Doppio macchiato		3,50 €
Kaffee <sup>1</sup>		2,20 €
Cappuccino <sup>1</sup>		2,50 €
Latte Macchiato <sup>1</sup>		3,30 €
Tee, verschiedene Sorten		2,10 €

## ANALCOLICI

---

Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,3 l	3,50 €
Coca Cola light <sup>1,2,3,4,5,6</sup>	0,3 l	3,50 €
Fanta <sup>4,7</sup>	0,3 l	3,50 €
Sprite <sup>4</sup>	0,3 l	3,50 €
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,50 €
Bionade	0,33 l	2,90 €
Granini-Säfte nach Wahl	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft klar, Orangensaft und Johannisbeere		
Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2 l	2,50 €
Tonic Water <sup>8</sup>	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon <sup>8</sup>	0,2 l	2,50 €
San Pellegrino	0,25 l	2,60 €
San Pellegrino	0,75 l	5,20 €
Vio Still, Apolinaris	0,25 l	2,60 €
Vio Still, Apolinaris	0,75 l	5,20 €

## BIERE

---

Bitburger vom Fass	0,3 l	2,60 €
Sion Kölsch vom Fass	0,3 l	2,60 €
Warsteiner Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	2,60 €
Erdinger Alkoholfrei	Flasche 0,5 l	3,90 €
König Ludwig Weissbier	Flasche 0,5 l	3,90 €

## DIGESTIVI

---

Ramazotti	4 cl	3,90 €	Amaro di Averna	4 cl	3,90 €
Vecchia Romagna	2 cl	3,90 €	Disaronno Amaretto Originale <sup>2</sup>	4 cl	3,50 €
Cynar – Der leichte Amaro <sup>2</sup>	4 cl	3,90 €	Fernet-Branca	4 cl	3,90 €
Grappa della Casa	2 cl	4,50 €	Cynar – Der leichte Amaro <sup>2</sup>	4 cl	3,90 €
Limoni di Sicilia	2 cl	3,90 €	Disaronno Amaretto Originale <sup>2</sup>	4 cl	3,50 €
Sambuca di Anice Stellato	2 cl	3,50 €			

---

## VINO BIANCO

---

	Glas 0,2 l	Flasche
Bianchetto, <b>Sauvignon del Veneto</b> IGT, Sacchetto/Venetien	4,60 €	16,00 €
Paiara Bianco Puglia IGT, <b>Chardonnay</b> , Paiara/Apulien	4,60 €	16,00 €
Branciforti <b>Catarratto</b> , Firriato/ Sicilia	4,60 €	16,00 €
<b>Greco 2013, Statti Farm /Calabria</b>		29,00 €
Biodynamischer Weinanbau Rebsorte 100% Greco Bemerkenswerte Frische und Würze, angenehm ausgewogen		
<b>Sanremy Vermentino 2013 DOC, Ferruccio Deiana/ Sardinien</b>	6,00 €	21,00 €
Rebsorte: 100% Vermentino Sanfter Duft nach Mandelblüte, vollmundig und trocken, besticht durch sein fruchtiges Aroma		
<b>Lugana 2013, Ca Maiol, Provenza/ Lombardei</b>		28,00 €
Rebsorte: 100 % Trebbiano di Lugana Fruchtiger Duft nach grünen Äpfeln, würzige Anklänge von Thymian und weißem Pfeffer, im Geschmack angenehm weich		

## VINO ROSATO

---

<b>Branciforti Rosato Sicilia IGT, Firriato/Sizilien</b>	4,90 €	17,00 €
--	--------	---------

## VINO ROSSO

---

<b>Nero d'Avola</b> Branciforti Rosso Sicilia IGT, Firriato/Sizilien	4,90 €	17,00 €
<b>Negroamaro/Cabernet Sauvignon</b> , Paiara Rosso Puglia IGT	4,90 €	17,00 €
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> Rocca dei Bottari/Abruzzen	4,90 €	17,00 €
<b>Arvino 2011, Statti Farm /Calabria</b>		27,00 €
Biodynamischer Weinanbau Rebsorte: Gaglioppo und Cabernet Sauvignon Intensiver Duft von Nelken und anderen Gewürzen, harmonischer Geschmack nach dunklen Beeren, nachhaltig im Geschmack, samtiges Tannin		
<b>Neprica 2013, Tormaresca / Puglia</b>		26,00 €
Rebsorte: Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon, Reife Kirschen, Erd- und Preiselbeeren, rund, samtig und vollmundig, ohne störende Tannine und ohne aufdringliche Säure		

---

---