

## *Aperitivi*

<i>Prosecco Valdo</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Aperol Spritz *</i>		<i>€ 4,90</i>
<i>Campari Orange/Prosecco *</i>		<i>€ 4,90</i>
<i>Hugo</i>		<i>€ 4,90</i>
<i>Martini Bianco/Rosso</i>		<i>€ 3,50</i>
<i>Aperitivo della Casa</i>		<i>€ 4,90</i>
<i>(Ramazzotti Rosè, Gin, Prosecco)</i>		
<i>Prosecco</i>	<i>FL. 0,75l</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Prosecco Rosè</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 19,90</i>

## *I Nostri Antipasti*

<i>Antipasto Misto della Casa</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses</i>	<i>für 2 Personen</i>
<i>Antipasto Vegetariano</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Gemüse Variationen vom Grill</i>	
<i>Carpaccio Cipriani</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Rindercarpaccio mit Zitronenölvinaigrette, gehobeltem Parmesan und Rucola</i>	
<i>Vellutata di Pomodoro</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Samtweiche Tomatencreme</i>	

*\*Farbstoff enthalten*

## *Insalate - Salate*

<i>Insalata Mista</i>	€ 5,00
<i>Gemischter Salatteller</i>	
<i>Insalata Contadina</i>	€ 9,50
<i>Gemischter Salatteller mit Bergkäse, Speck, Walnüsse &amp; Birnen</i>	
<i>Insalata Caprese</i>	€ 9,50
<i>Frischer Büffel Mozzarella, Kirschtomaten &amp; Rucola</i>	
<i>Insalata con petto di pollo</i>	€ 9,50
<i>Gemischter Salatteller mit gebratener Haehnchenbrustfilet</i>	
<i>Insalata Gamberi</i>	€ 13,50
<i>Gemischter Salatteller mit Garnelen in Brandy flambiert</i>	
<i>Insalata di Mare</i>	€ 13,90
<i>Meeresfrüchtesalat</i>	

## *Für unsere kleinen Gäste*

<i>Tortellini Ricotta e Spinat auf Aurorasofße</i>	€ 7,90
<i>Penne mit Tomatensoße</i>	€ 5,90
<i>Penne mit Butter &amp; Parmesan</i>	€ 5,90
<i>Schweineschnitzel Cordon Bleu mit Pommes</i>	€ 7,90
<i>Haehnchenschnitzel paniert mit Pommes</i>	€ 7,90
<i>Pommes Frites (Kleine Portion)</i>	€ 2,50
<i>Pommes Frites (Große Portion)</i>	€ 4,00

# *Dalla tradizione italiana*

## *La Pasta*

*Arrabbiata a)c) € 8,00*  
*Sauce aus Pachino Tomaten, Kalabrische Peperoncino*  
*(Scharf) & Knoblauch*

*Carbonara a)c) € 8,50*  
*Mit Backenschinken aus Toskanische Wildsau,*  
*Sardischer Pecorino, Pfeffer & Bio Eier*

*Bolognese a) € 9,00*  
*Rind-Schwein Hackfleischsauce mit Karotten, Sellerie*  
*& Zwiebeln*

*Puttanesca a) € 9,50*  
*Mit Kapern aus Pantelleria, Taggiasche Oliven,*  
*Pecorino Käse, Kapern aus Apulien & Dattel*  
*Tomaten*

*Ravioli con Spinaci e Ricotta a)b) € 10,00*  
*Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta*

*Diese Gerichte sind auch mit glutenfreien Nudeln erhältlich*  
*Bei kleinen Portionen der Nudelgerichte werden € 1,50 weniger berechnet*  
*a)Gluten b)Ei c)Laktose d)Nüsse e)Wein f)Sellerie*

## *Pesce-Fischgerichte*

*Frittura di Calamari e Gamberi* € 17,90

*Sizilianische Calamari & Argentinische Garnelen in  
Grießmehl Paniert und Frittiert*

*Polipo alla Griglia* € 16,50

*Oktopus aus dem Mediterran Meer gegrillt auf  
Kirschtomaten & Rucola Salat*

*Calamari alla Mediterranea* € 16,50

*Sizilianische Calamari in Dattel Tomaten, Knoblauch  
& Petersilien Sauce*

## *Carne-Fleischgerichte*

*Scaloppina di Suino Nero ai Funghi Porcini* € 16,90

*Wildesaufiletmedaillons mit Steinpilze*

*Tagliata di Manzo con Rucola e Grana* € 19,50

*Tranchierter Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem  
Parmesankäse & Kirschtomaten*

*Alle Hauptgerichte werden mit Tagesbeilage serviert*

# Dessert

<b>Tiramisù</b>	€ 4,90
<i>Geschichtete Löffelbiskuit in Kaffee getaucht mit feiner Mascarponecreme</i>	
<b>Spumone</b>	€ 5,90
<i>Dessert-Kreation aus Haselnuss-Schokoladen-Zabaione-Eiscreme mit Sahne Füllung &amp; gehackten Haselnüssen</i>	
<b>Soufflé al Cioccolato</b>	€ 4,20
<i>Schokoladetörtchen mit flüssigen Kern</i>	
<b>Soufflé al Pistacchio</b>	€ 4,50
<i>Pistazientörtchen mit flüssigen Kern</i>	
<b>Tartufo Nero</b>	€ 4,50
<i>Eiscreme aus Zabaione &amp; Schokoladeneis mit Haselnüssen umhüllt</i>	
<b>Tartufo Bianco</b>	€ 4,50
<i>Eiscreme aus Kaffee-Eis &amp; Eierliköre mit Baiser-Bröseln umhüllt</i>	
<b>Tartufo al Pistacchio</b>	€ 4,90
<i>Eiscreme aus Pistazien &amp; Mandeleis mit Haselnussglasur und gehackten Pistazien</i>	
<b>Mousse al Cioccolato</b>	€ 4,90
<i>Schokoladen-Mousse auf Biskuit Boden</i>	
<b>Mousse allo Yoghurt</b>	€ 4,90
<i>Joghurt-Mousse mit Beerenfrüchte</i>	
<b>Crema Catalana</b>	€ 4,90
<i>Vanillecreme mit brauner Zucker zum Gratinieren</i>	
<b>Panna Cotta al Mango</b>	€ 3,90
<i>Mango Panna Cotta auf Sandgebäck</i>	

## Caffè + Warme Getränke

<i>Espresso italiano</i>	€ 1,80
<i>Entkoffeinierter Kaffee</i>	€ 2,00
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,00
<i>Espresso Corretto</i>	€ 3,00
<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2,50
<i>Tee nach Wahl</i>	€ 2,50
<i>Cappuccione</i>	€ 3,00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,00
<i>Doppio Espresso</i>	€ 3,00

## Liköre

<i>Limoncello</i>	2cl € 3,00
<i>Amaretto</i>	2cl € 3,00
<i>Ramazotti</i>	2cl € 3,00
<i>Averna</i>	2cl € 3,00
<i>Fernet Branca</i>	2cl € 3,00
<i>Cynar</i>	2cl € 3,00
<i>Sambuca</i>	2cl € 3,00
<i>Williams Birnen</i>	2cl € 3,00
<i>Grappa bianca</i>	2cl € 3,00
<i>Grappa barrique</i>	2cl € 4,50
<i>Cognac</i>	2cl € 4,50
<i>Whisky</i>	2cl € 4,50

# Getränke

Mineralwasser	0,25l	€ 2.50
Mineralwasser	0,75l	€ 4.90
Tafelwasser	0,5l	€ 2.50
Coca Cola 1,2,/licht/Fanta 2	0,33l	€ 3.00
Spezi/Zitronenlimonade 1,2	0,25l	€ 2.00
	0,5l	€ 3.00

## Saft

(Apfel, Orange, Johannisbeer, Rhabarber, Trauben, Maracuja)

0,25l	€ 3.00	0.50l	€ 5.00
-------	--------	-------	--------

## Schorlen

(Apfel, Orange, Johannisbeer, Rhabarber, Trauben, Maracuja)

0,25l	€ 2.50	0,50l	€ 3.50
Weinschorle Bianco/Rosso		0,25l	€ 3.00
Weinschorle Bianco/Rosso		0,50l	€ 5.00
1 ( enthält Coffein)			
2 ( enthält Farbstoff)			

## Biere

Helles vom Fass	0,33l	€ 2.70
Helles vom Fass	0,5l	€ 3.30
Helles Alkoholfrei	0,5l	€ 3.30
Weißbier Hell	0,5l	€ 3.50
Weißbier Dunkel	0,5l	€ 3.50
Weißbier Alkoholfrei	0,5l	€ 3.50
Weißbier Light	0,5l	€ 3.50
Dunkelbier	0,5l	€ 3.50
Kellerbier	0,5l	€ 3.50
Pils	0,33l	€ 3.00
Radler	0,5l	€ 3.30
Ruß	0,5l	€ 3.50