

*Man sollte dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.*

Winston Churchill

Aperitif

Prosecco	0,1l €
	7,90
Glas Champagner	0,1l €
	14,90
Bellini* ²	0,1l €
	8,90
Glas Hugo* ² , Aperol Spritz* ²	€
	8,90
Campari Soda* ² , Orange	4cl €
	6,90
Alkoholfreies	
Sanbitter* ² , Crodino* ² , Prosecco	0,1l €
	6,90

Offene Weine

Weinschorle rot, weiß, rose	1/4 €
	6,90

Vino Bianco/Weißweine

Pinot Grigio	1/8 € 4,90	1/4 € 6,90
Chardonnay	1/8 € 4,90	1/4 € 6,90
Rose - Bardolino Chiaretto	1/8 € 4,90	1/4 € 6,90

Vino Rosso/Rotweine

Lambrusco Dolce	1/8 € 4,90	1/4 € 6,90
-----------------	------------	------------

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal

Montepulciano	1/8 € 4,90	1/4 € 6,90
Primitivo Salento	1/8 € 5,50	1/4 € 7,50

Antipasti/Vorspeisen

Oliven Mix ^{*1*3*8}	€
	10,90
Carpaccio Cipriani	€
<i>Dünngeschnittenes Rinderfilet, Rucola, Parmesanstreifen⁹, Olivenöl, Balsamico</i>	19,90
Mozzarella di Bufala	€
<i>Büffelmozzarella ^{*8g}, Olivenöl, Balsamico</i>	17,90
Insalata ai Frutti di Mare	€
<i>Salat mit frischen Meeresfrüchten ^{*2n}</i>	21,90
Antipasto di Verdura	€
<i>Vorspeiseplatte aus verschiedenen Saisongemüse, eingelegt in Olivenöl</i>	19,90
Antipasto all'Italiana	€
<i>Gemischte Vorspeiseplatte mit verschiedenen Aufschnitten</i>	21,90

Bruschetta

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal

Bruschetta Toscana	€ 8,90
<i>Frische Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln, Rucola und Knoblauch</i>	
Bruschetta Speciale	€ 11,90
<i>mit Steinpilze, Pfifferlinge und Artischocken</i>	

Zuppe/Suppen

Crema di Pomodoro	€ 7,90
<i>Tomatencremesuppe^{1g}</i>	
Minestrone	€ 9,90
<i>frische Gemüsesuppe</i>	

Insalate/Salate^{*j}

Insalata Mista	€ 7,50
<i>Gemischter Salat</i>	
Insalata Pomodoro e Rucola	€ 9,90
<i>Tomaten, Rucola, Parmesan^{9j}</i>	
Insalata della Casa	€ 16,90
<i>Verschiedene Blattsalate mit Ei^c, Vorderschinken¹, Artischocken¹, Käse^{4g}</i>	
Insalata al Tonno	€ 17,90
<i>Verschiedene Blattsalate, Thunfisch^{1d}, Ei^c, Käse^{4g}, Artischocken¹, Zwiebeln</i>	
Insalata Gresa	€ 16,90
<i>mit gegrilltem Gemüse</i>	
Insalata Ruspante	€ 18,90
<i>Verschiedene Blattsalate mit Putenstreifen</i>	

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal

Insalata Bella Vista	€ 22,90
<i>Verschiedene Blattsalate mit Meeresfrüchten*^{bn}</i>	
Insalata di Pesce	€ 24,90
<i>Verschiedene Blattsalate mit Fischfilet</i>	

Risotto

Risotto alla Milanese	€
<i>Safran-Risotto</i>	26,90
Risotto Funghi e Porcini	€
<i>mit Champignon und Steinpilze</i>	25,90
Risotto Frutti di Mare* ^{bn}	€
<i>mit Meeresfrüchte</i>	25,90

Pasta/Nudeln

Spaghetti alle Vongole	€
<i>mit Vongole an Weißwein-Soße</i>	23,90
Spaghetti allo Scoglio	mit €
<i>Muscheln, Vongole und Meeresfrüchte</i>	25,90
Rigatoni alle Verdure	€
<i>Zucchini, Peperoni¹, Aubergine, frische Tomaten</i>	15,90
Rigatoni "Mamma Mia"	€
<i>mit Hackfleisch, Speck, Chili, Knoblauch, Tomaten-Soße</i>	16,90
Lasagne Emiliane al Forno (Tomaten-Bechamel-Soße)	€
<i>Hausgemacht mit Hackfleischragout, Karotten, Sellerie, überbacken^g</i>	16,90

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal

Cannelloni al Forno (Tomaten-Bechamel-Soße)	€
<i>Hausgemacht Cannelloni mit Ricotta und Spinat Füllung</i>	15,90
Tagliatelle al Salmone	€
<i>Lachs*^d, Tomaten*¹ -und Sahnesauce*^{8g}</i>	22,90
Tagliatelle al Tacchino	€
<i>mit Pute und Champignon an Rahm-Sahne-Soße</i>	19,90
Tagliatelle mit Rindergeschnetzeltes	€
<i>an Rahm-Sahne-Soße, Champignon</i>	24,90

Einpacken übrig gebliebener Speisen € 0,50

Frische Pasta*^{a,g}

Gnocchi agli Spinaci	€ 16,90
<i>mit verschiedener Käse-Füllung an Spinatsauce</i>	
Borsette (hausgemachte Nudeltaschen)	€ 18,90
<i>mit Ricotta und Spinat-Füllung auf Rucolasauce</i>	
Borsone (hausgemachte Nudeltaschen)	€ 19,90
<i>mit Mozzarella und Aubergine-Füllung mit Auberginensauce</i>	
Ravioli al Porcini (hausgemachte Nudeltaschen)	€ 22,90
<i>mit Käse und Steinpilz-Füllung an Steinpilzsauce</i>	

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal

Ravioli al Tartufo (hausgemachte Nudeltaschen) € 29,90
mit Käse-Trüffelüllung an Parmesan und frische Trüffel

Tri di Pasta Fresca (ab 2 Personen) pro Person € 26,90
Drei verschiedene Nudeltaschen in drei verschiedenen Saucen

Pizza Speciale^{*a.g}

Pizza Adriatica €
Tomatensauce, Käse, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan 12,90

Pizza alle Verdure Grigliate € 13,90
Tomatensauce, Käse, Gegrilltes Gemüse

Pizza Mele € 14,90
Käse, Apfel, Ingwer, Gorgonzola, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan

Pizza Pera €
Käse, Trüffel, Birne, Kirschtomaten, Parmesan 19,90

Pizza Italia €
Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten 15,90

Pizza al Tacchino €
Tomatensauce, Käse, Putenstreifen, Champignons, Rucola, Parmesan 15,90

Pizza Bresaola € 18,90
Tomatensauce, Käse, Bresaola (Luftgetrockneten Rinderschinken), Rucola, Parmesan, Kirschtomaten

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal

Pizza Gamberetti ¹	€ 16,90
<i>Tomatensauce, Käse, Krabben^b, Knoblauch, Lauch, (leicht scharf)</i>	
Pizza Scampi	€ 18,90
<i>Tomatensauce, Käse, Scampis, Rucola, Parmesan</i>	
Pizza Buffalina	€ 16,90
<i>Mit Büffel mozzarella, Kirschtomaten und Basilikumpesto</i>	
Pizza Frutti di Mare ¹	€ 16,90
<i>Tomatensauce, Käse, frische Meeresfrüchte^{b,n}</i>	
Pizza Terra e Mare ¹	€ 17,90
<i>Tomatensauce, Käse, Lachs^d, Spinat</i>	

Für Pizzen auf zwei Teller wird 1€ als Aufpreis berechnet

Carne/Fleisch

Scaloppina al Marsala <i>Kalbschnitzel an Marsalawein-Soße</i>	€ 32,90
Bistecca alla Griglia <i>Rumpsteak vom Grill</i>	€ 33,90
Bistecca al Gorgonzola e Pepe Verde <i>Rumpsteak mit Gorgonzola^g und Grüner Pfeffer Sauce</i>	€ 35,90
Tagliata Toscana al Tartufato <i>mit schwarzen Trüffel, Artischocken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan</i>	€ 37,90

Pesce/Fisch

Calamari alla Griglia <i>Tintenfischⁿ vom Grill</i>	€ 31,90
Gamberoni alla Griglia <i>Riesengarnelen^b vom Grill</i>	€ 31,90
Fischeintopf mit Gemüse und Bruschetta Aglio	€ 31,90
Fischplatte <i>verschiedene Fischfilets</i>	€ 35,90

*Zu jedem Fleisch und Fischgericht erhalten Sie eine Beilage nach Wahl:
Gem. Salat, Butterreis, gegrilltes Gemüse, Spinat oder Kartoffeln. Extra Beilage 4,90€*

Fragen sie gerne nach frischem Fisch

Dessert

Tiramisu ^g	€ 9,90
Panna Cotta ^{2g}	€ 9,90
Tartufo ^g	€ 9,90
Crème brûlée ^g	€ 9,90
Mousse au Chocolat ^g	€ 9,90

**Bitte haben Sie Verständnis dafür dass wir Extrazutaten dem Preis entsprechend dazu berechnen.*

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal

Alkoholfreie Getränke

Tafel Wasser	0,2l € 2,60	0,4l € 4,00
San Pellegrino	0,25l € 3,00	0,75l € 6,50
San Pellegrino Acqua Panna	0,5l € 4,50	
Cola ^{*2} , Cola Light ^{*2} , Fanta ^{*2*8} , Spezi ^{*2*8} , Bitter Lemon ^{*2*5} Sprite ^{*2}	0,2l € 3,00	0,4l € 4,30
Johannisbeernektar ^{*8} , Orangensaft ^{*8}	0,2l € 3,20	0,4l € 4,50
Apfel-, Orangen-, Joh-Schorle ^{*8}	0,2l € 3,20	0,4l € 4,50

Warme Getränke

Espresso ^{*1}	€ 2,90	€ 4,50 (doppio)
Tasse Kaffee ^{*1}		€ 3,90
Cappuccino ^{*1,g}		€ 4,50
Latte Macchiato ^{*1,g}		€ 4,90
Diverse Teesorten		€ 4,50

*Bier^{*a}*

Meckatzer Weißgold	0,3l € 3,30	0,5l € 4,90
Meckatzer Radler	0,3l € 3,30	0,5l € 4,90
Meckatzer Pils	0,3l € 3,30	
Meckatzer Hefeweizen		0,5l € 4,90
Famy Kristallweizen		0,5l € 4,90
Meckatzer Alkoholfreies Hefe		0,5l € 4,90
Meckatzer Alkoholfreies Bier	0,3l € 3,50	
Colaweizen ^{*2} , Ruß		0,5l € 4,90

Distillati/Spirituosen

Mirto di Sardegna ^{*2} , Limonciello ^{*2} , Grappa della Casa, Williams, Obstler, Vecchia Romagna	4 cl € 6,90	
Averna ^{*2} , Sambuca, Amaretto ^{*2} , Ramazzotti ^{*2} , Fernet ^{*2} , Pernod ^{*2} , Jägermeister ^{*2}	4 cl € 6,90	

Deklarationspflichtige Stoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| *1 enth. Konservierungsstoffe | *2 enth. Farbstoffe |
| *3 geschwärzt | *4 enth. Phosphat |
| *5 Chininhaltig | *6 Koffeinhaltig |
| *8 enth. Antioxidant | *9 enth. Geschmacksverstärker |
| *10 geschwefelt | *11 gewachst |
| *12 mit Süßungsmittel(n) | *13 enthält eine Phenylalaninquelle |
| *14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | |

Deklarationspflichtige Allergene:

- | | |
|---|--|
| *a Glutenthaltig | *b enth. Krebstiere |
| *c enth. Eier und Eierzeugnisse | *d enth. Fisch und Fischerzeugnisse |
| *e enth. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | *f enth. Soja und Sojaerzeugnisse |
| *g enth. Milch und Milcherzeugnisse | *h enth. Schalenfrüchte (Nüsse) |
| *i enth. Sellerie und Sellerieerzeugnisse | *j enth. Senf und Senferzeugnisse |
| *k enth. Sesamsamen | *l enth. Schwefeldioxid und Sulfite |
| *m enth. Lupinen | *n enth. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmar, Austern) |

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal