

*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	€ 15,90
Bellini ^{*2}	0,1l	€ 8,90
Glas Hugo ^{*2} , Aperol Spritz ^{*2}		€ 8,90
Sarti – Lillet – Mojito		€ 8,90
Campari Soda ^{*2} , Orange	4cl	€ 6,90
Martini Bianco – Rosso		€ 6,90

Alkoholfreies

Sanbitter ^{*2}	0,1l	€ 7,90
Crodino ^{*2}	0,1l	€ 7,90
Prisecco	0,1l	€ 7,90
Mocktail		€ 8,90
Weißwein Chardonnay	1/8 € 4,90	1/4 € 7,90
Rotwein Merlot	1/8 € 4,90	1/4 € 7,90

Offene Weine

Weinschorle rot, weiß, rose	1/4 € 7,90
-----------------------------	------------

Vino Bianco/Weißweine

Pinot Grigio	1/8 € 4,90	1/4 € 7,90
Chardonnay	1/8 € 4,90	1/4 € 7,90
Rose – Bardolino Chiaretto	1/8 € 4,90	1/4 € 7,90

Vino Rosso/Rotweine

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

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal

Antipasti/Vorspeisen

Oliven Mix ^{*1*3*8}	€ 11,80
Carpaccio Cipriani <i>Dünngeschnittenes Rinderfilet, Rucola, Parmesanstreifen ^{*g}, Olivenöl, Balsamico</i>	€ 20,80
Mozzarella di Bufala <i>Büffelmozzarella ^{*8g}, Olivenöl, Balsamico</i>	€ 18,80
Insalata ai Frutti di Mare <i>Salat mit frischen Meeresfrüchten ^{*b,n}</i>	€ 23,80
Antipasto di Verdura <i>Gemischte Vorspeiseplatte mit verschiedenen Aufschnitten</i>	€ 20,80
Antipasto all'Italiana <i>Gemischte Vorspeiseplatte mit verschiedenen Aufschnitten</i>	€ 23,80

Bruschetta

Bruschetta Toscana <i>Frische Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln, Rucola und Knoblauch</i>	€ 9,80
Bruschetta Speciale <i>mit Steinpilze, Pfifferlinge und Artischocken</i>	€ 12,80

Zuppe / Suppen

Crema di Pomodoro <i>Tomatencremesuppe ^{*1,g}</i>	€ 8,90
Minestrone <i>frische Gemüsesuppe</i>	€ 9,80

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal

Insalate / Salate

Insalata Mista € 7,80

Gemischter Salat

Insalata Pomodoro e Rucola € 10,80

*Tomaten, Rucola, Parmesan ^{*g,j}*

Insalata della Casa € 17,80

*Verschiedene Blattsalate mit Ei ^{*c}, Vorderschinken ^{*j}, Artischocken ^{*j}, Käse ^{*4,g}*

Insalata al Tonno € 18,80

*Verschiedene Blattsalate, Thunfisch ^{*1,d}, Ei ^{*c}, Käse ^{*4,g,j}, Artischocken ^{*j}, Zwiebeln*

Insalata Gresa € 17,80

mit gegrilltem Gemüse

Insalata Ruspante € 19,80

Verschiedene Blattsalate mit Putenstreifen

Insalata Bella Vista € 23,80

*Verschiedene Blattsalate mit Meeresfrüchten ^{*b,n}*

Insalata di Pesce € 24,80

Verschiedene Blattsalate mit Fischfilet

Risotto

Risotto alla Milanese € 27,80

Safran-Risotto

Risotto Funghi e Porcini € 26,80

mit Champignon und Steinpilze

Risotto Frutti di Mare ^{*b,n} € 26,80

mit Meeresfrüchte

Pasta / Nudeln

Spaghetti alle Vongole <i>mit Vongole an Weißwein-Soße</i>	€ 24,80
Spaghetti allo Scoglio <i>mit Muscheln, Vongole und Meeresfrüchte</i>	€ 26,80
Rigatoni alle Verdure <i>Zucchini, Peperoni^{*1}, Aubergine, frische Tomaten</i>	€ 16,80
Rigatoni "Mamma Mia" <i>mit Hackfleisch, Speck, Chili, Knoblauch, Tomaten-Soße</i>	€ 17,80
Lasagne Emiliane al Forno (Tomaten-Bechamel-Soße) <i>Hausgemacht mit Hackfleischragout, Karotten, Sellerie, überbacken^{*g}</i>	€ 17,80
Cannelloni al Forno (Tomaten-Bechamel-Soße) <i>Hausgemacht Cannelloni mit Ricotta und Spinat Füllung</i>	€ 16,80
Tagliatelle al Salmone <i>Lachs^{*d}, Tomaten^{*1} -und Sahnesauce^{*8,g}</i>	€ 23,80
Tagliatelle al Tacchino <i>mit Pute und Champignon an Rahm-Sahne-Soße</i>	€ 19,80
Tagliatelle mit Rindergeschnetzeltes <i>an Rahm-Sahne-Soße, Champignon</i> <i>Einpacken übrig gebliebener Speisen € 0,50</i>	€ 24,80
Frische Pasta^{*a,g}	
Gnocchi agli Spinaci <i>mit verschiedener Käse-Füllung an Spinatsauce</i>	€ 17,80
Borsette (hausgemachte Nudeltaschen) <i>mit Ricotta und Spinat-Füllung auf Rucolasauce</i>	€ 19,80
Borsone (hausgemachte Nudeltaschen) <i>mit Mozzarella und Aubergine-Füllung mit Auberginensauce</i>	€ 21,80
Ravioli al Porcini (hausgemachte Nudeltaschen) <i>mit Käse und Steinpilz-Füllung an Steinpilzsauce</i>	€ 23,80
Ravioli al Tartufo (hausgemachte Nudeltaschen) <i>mit Käse-Trüffelfüllung an Parmesan und frische Trüffel</i>	€ 29,80
Tri di Pasta Fresca (ab 2 Personen) p. P <i>Drei verschiedene Nudeltaschen in drei verschiedenen Saucen</i>	€ 26,80

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal

Pizza Speciale^{*a,g}

Pizza Adriatica	€ 14,80
<i>Tomatensauce, Käse, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan</i>	
Pizza alle Verdure Grigliate	€ 14,80
<i>Tomatensauce, Käse, Gegrilltes Gemüse</i>	
Pizza Mele	€ 15,80
<i>Käse, Apfel, Ingwer, Gorgonzola, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan</i>	
Pizza Pera	€ 19,80
<i>Käse, Trüffel, Birne, Kirschtomaten, Parmesan</i>	
Pizza Italia	€ 16,80
<i>Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesan Kirschtomaten</i>	
Pizza al Tacchino	€ 16,80
<i>Tomatensauce, Käse, Putenstreifen, Champignons, Rucola, Parmesan</i>	
Pizza Bresaola	€ 19,80
<i>Tomatensauce, Käse, Bresaola (Luftgetrockneten Rinderschinken) Rucola, Parmesan, Kirschtomaten</i>	
Pizza Gamberetti^{*1}	€ 17,80
<i>Tomatensauce, Käse, Krabben^{*b}, Knoblauch, Lauch, (leicht scharf)</i>	
Pizza Scampi	€ 19,80
<i>Tomatensauce, Käse, Scampis, Rucola, Parmesan</i>	
Pizza Buffalina	€ 16,80
<i>Mit Büffel mozzarella, Kirschtomaten und Basilikumpesto</i>	
Pizza Frutti di Mare^{*1}	€ 17,80
<i>Tomatensauce, Käse, frische Meeresfrüchte^{*b,n}</i>	
Pizza Terra e Mare^{*1}	€ 19,80
<i>Tomatensauce, Käse, Lachs^{*d}, Spinat</i>	

Für Pizzen auf zwei Teller wird 1€ als Aufpreis berechnet

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal

Carne / Fleisch

Scaloppina al Marsala <i>Kalbschnitzel an Marsalawein-Soße</i>	€ 32,80
Bistecca alla Griglia <i>Rumpsteak vom Grill</i>	€ 33,80
Bistecca al Gorgonzola e Peppe Verde <i>Rumpsteak mit Gorgonzola ^{*g} und Grüner Pfeffer Sauce</i>	€ 35,80
Tagliata Toscana al Tartufato <i>mit schwarzen Trüffel, Artischocken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan</i>	€ 37,80

Pesce / Fisch

Calamari alla Griglia <i>Tintenfisch ^{*n} vom Grill</i>	€ 31,80
Gamberoni alla Griglia <i>Riesengarnelen ^{*b} vom Grill</i>	€ 31,80
Fischeintopf mit Gemüse und Bruschetta Aglio	€ 32,80
Fischplatte <i>verschiedene Fischfilets</i>	€ 35,80

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}	€ 9,80
Panna Cotta ^{*2,g}	€ 9,80
Tartufo ^{*g}	€ 9,80
Crème brûlée ^{*g}	€ 9,80
Mousse au Chocolat ^{*g}	€ 9,80
Sorbet	€ 9,80

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

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 ^{*1*2} , Cola Light ^{*1*2} , Fanta ^{*2*8}	0,2l € 3,00	0,4l € 4,30
Spezi ^{*1*2*8} , Bitter Lemon ^{*2*5}		
Sprite ^{*1*2}		
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
Farny Kristallweizen		0,5l € 4,90
Meckatzer Alkoholfreies Hefe		0,5l € 4,90
Meckatzer Alkoholfreies Bier	0,3l € 3,50	
Colaweizen ^{*1*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 Glutenhaltig
- *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, Kalmare, Austern)