

*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

Antipasti/Vorspeisen

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

Bruschetta

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

Zuppe / Suppen

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

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 *i, Artischocken *i, Käse *4,g*

Insalata al Tonno € 18,80

*Verschiedene Blattsalate, Thunfisch *i,d, Ei *c, Käse *4,g,j, Artischocken *i, 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 € 24,80

mit Vongole an Weißwein-Soße

Spaghetti allo Scoglio € 26,80

mit Muscheln, Vongole und Meeresfrüchte

Rigatoni alle Verdure € 16,80

Zucchini, Peperoni ⁷, Aubergine, frische Tomaten

Rigatoni "Mamma Mia" € 17,80

mit Hackfleische, Speck, Chili, Knoblauch, Tomaten-Soße

Lasagne Emiliane al Forno (Tomaten-Bechamel-Soße) € 17,80

Hausgemacht mit Hackfleischragout, Karotten, Sellerie, überbacken ⁹

Cannelloni al Forno (Tomaten-Bechamel-Soße) € 16,80

Hausgemacht Cannelloni mit Ricotta und Spinat Füllung

Tagliatelle al Salmone € 23,80

Lachs ^{1d}, Tomaten ⁷ -und Sahnesauce ^{8,g}

Tagliatelle al Tacchino € 19,80

mit Pute und Champignon an Rahm-Sahne-Soße

Tagliatelle mit Rindergeschnetzeltes € 24,80

an Rahm-Sahne-Soße, Champignong

Einpacken übrig gebliebener Speisen € 0,50

Frische Pasta ^{a,g}

Gnocchi agli Spinaci € 17,80

mit verschiedener Käse-Füllung an Spinatsauce

Borsette (hausgemachte Nudeltaschen) € 19,80

mit Ricotta und Spinat-Füllung auf Rucolasauce

Borsone (hausgemachte Nudeltaschen) € 21,80

mit Mozzarella und Aubergine-Füllung mit Auberginensauce

Ravioli al Porcini (hausgemachte Nudeltaschen) € 23,80

mit Käse und Steinpilz-Füllung an Steinpilzsauce

Ravioli al Tartufo (hausgemachte Nudeltaschen) € 29,80

mit Käse-Trüffelfüllung an Parmesan und frische Trüffel

Tri di Pasta Fresca (ab 2 Personen) p. P € 26,80

Drei verschiedene Nudeltaschen in drei verschiedenen Saucen

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal

Pizza Speciale ^{*a,g}

Pizza Adriatica € 14,80

Tomatensauce, Käse, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan

Pizza alle Verdure Grigliate € 14,80

Tomatensauce, Käse, Gegrilltes Gemüse

Pizza Mele € 15,80

Käse, Apfel, Ingwer, Gorgonzola, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan

Pizza Pera € 19,80

Käse, Trüffel, Birne, Kirschtomaten, Parmesan

Pizza Italia € 16,80

Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesan Kirschtomaten

Pizza al Tacchino € 16,80

Tomatensauce, Käse, Putenstreifen, Champignons, Rucola, Parmesan

Pizza Bresaola € 19,80

Tomatensauce, Käse, Bresaola (Luftgetrockneten Rinderschinken)

Rucola, Parmesan, Kirschtomaten

Pizza Gamberetti ^{*1} € 17,80

*Tomatensauce, Käse, Krabben ^{*b}, Knoblauch, Lauch, (leicht scharf)*

Pizza Scampi € 19,80

Tomatensauce, Käse, Scampi, Rucola, Parmesan

Pizza Buffalina € 16,80

Mit Büffal mozzarella, Kirschtomaten und Basilikumpesto

Pizza Frutti di Mare ^{*1} € 17,80

*Tomatensauce, Käse, frische Meeresfrüchte ^{*b,n}*

Pizza Terra e Mare ^{*1} € 19,80

*Tomatensauce, Käse, Lachs ^{*d}, Spinat*

Für Pizzen auf zwei Teller wird 1€ als Aufpreis berechnet

Carne / Fleisch

Scaloppina al Marsala € 32,80

Kalbschnitzel an Marsalawein-Soße

Bistecca alla Griglia € 33,80

Rumpsteak vom Grill

Bistecca al Gorgonzola e Peppe Verde € 35,80

Rumpsteak mit Gorgonzola ^{tg} und Grüner Pfeffer Sauce

Tagliata Toscana al Tartufato € 37,80

mit schwarzen Trüffel, Artischocken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan

Pesce / Fisch

Calamari alla Griglia € 31,80

Tintenfisch ^{tn} vom Grill

Gamberoni alla Griglia € 31,80

Riesengarnelen ^{tb} vom Grill

Fischeintopf mit Gemüse und Bruschetta Aglio € 32,80

Fischplatte € 35,80

verschiedene Fischfilets

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 eie 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)