

*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} ,Prisecco	0.1l	€	6,90

Offene Weine

Weinschorle rot, weiß, rose	¼	€	6,90
-----------------------------	---	---	------

Vino Bianco/Weißweine

Pinot Grigio	⅛ €	4,90	¼ €	6,90
Chardonnay	⅛ €	4,90	¼ €	6,90
Rose – Bardolino Chiaretto	⅛ €	4,90	¼ €	6,90

Vino Rosso/Rotweine

Lambrusco Dolce	⅛ €	4,90	¼ €	6,90
Montepulciano	⅛ €	4,90	¼ €	6,90
Primitivo Salento	⅛ €	5,50	¼ €	7,50

Antipasti/Vorspeisen

Oliven Mix ^{*1*3*8}	€ 10,90
Carpaccio Cipriani <i>Dünngeschnittenes Rinderfilet, Rucola, Parmesanstreifen^{*g}, Olivenöl, Balsamico</i>	€ 19,90
Mozzarella di Bufala <i>Büffelmozzarella^{*8,g}, Olivenöl, Balsamico</i>	€ 17,90
Insalata ai Frutti di Mare <i>Salat mit frischen Meeresfrüchten^{*b,n}</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

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

Zuppe/Suppen

Crema di Pomodoro € 7,90
Tomatencremesuppe ^{*1,g}

Minestrone € 9,90
frische Gemüsesuppe

Insalate/Salate^{*j}

Insalata Mista € 7,50
Gemischter Salat

Insalata Pomodoro e Rucola € 9,90
Tomaten, Rucola, Parmesan ^{*g,j}

Insalata della Casa € 16,90
Verschiedene Blattsalate mit Ei ^{*c}, *Vorderschinken* ^{*1}, *Artischocken* ^{*1}, *Käse* ^{*4,g}

Insalata al Tonno € 17,90
Verschiedene Blattsalate, Thunfisch ^{*1,d}, *Ei* ^{*c}, *Käse* ^{*4,g,j}, *Artischocken* ^{*1}, *Zwiebeln*

Insalata Gresa € 16,90
mit gegrilltem Gemüse

Insalata Ruspante € 18,90
Verschiedene Blattsalate mit Putenstreifen

Insalata Bella Vista € 22,90
Verschiedene Blattsalate mit Meeresfrüchten ^{*b,n}

Insalata di Pesce € 24,90
Verschiedene Blattsalate mit Fischfilet

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 ^{*b,n} <i>mit Meeresfrüchte</i>	€ 25,90

Pasta/Nudeln

Spaghetti alle Vongole <i>mit Vongole an Weißwein-Soße</i>	€ 23,90
Spaghetti allo Scoglio <i>mit Muscheln, Vongole und Meeresfrüchte</i>	€ 25,90
Rigatoni alle Verdure <i>Zucchini, Peperoni^{*1}, 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
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^{*8,g}</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>	
Ravioli al Tartufo (hausgemachte Nudeltaschen)	€ 29,90
<i>mit Käse-Trüffelfüllung an Parmesan und frische Trüffel</i>	
Tri di Pasta Fresca (ab 2 Personen) pro Person	€ 26,90
<i>Drei verschiedene Nudeltaschen in drei verschiedenen Saucen</i>	

Pizza Speciale^{*a,g}

Pizza Adriatica <i>Tomatensauce, Käse, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan</i>	€ 12,90
Pizza alle Verdure Grigliate <i>Tomatensauce, Käse, Gegrilltes Gemüse</i>	€ 13,90
Pizza Mele <i>Käse, Apfel, Ingwer, Gorgonzola, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan</i>	€ 14,90
Pizza Pera <i>Käse, Trüffel, Birne, Kirschtomaten, Parmesan</i>	€ 19,90
Pizza Italia <i>Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesan Kirschtomaten</i>	€ 15,90
Pizza al Tacchino <i>Tomatensauce, Käse, Putenstreifen, Champignons, Rucola, Parmesan</i>	€ 15,90
Pizza Bresaola <i>Tomatensauce, Käse, Bresaola (Luftgetrockneten Rinderschinken), Rucola, Parmesan, Kirschtomaten</i>	€ 18,90
Pizza Gamberetti^{*1} <i>Tomatensauce, Käse, Krabben^{*b}, Knoblauch, Lauch, (leicht scharf)</i>	€ 16,90
Pizza Scampi <i>Tomatensauce, Käse, Scampis, Rucola, Parmesan</i>	€ 18,90
Pizza Buffalina <i>Mit Büffel mozzarella, Kirschtomaten und Basilikumpesto</i>	€ 16,90
Pizza Frutti di Mare^{*1} <i>Tomatensauce, Käse, frische Meeresfrüchte^{*b,n}</i>	€ 16,90
Pizza Terra e Mare^{*1} <i>Tomatensauce, Käse, Lachs^{*d}, Spinat</i>	€ 17,90

Für Pizzen auf zwei Teller wird 1€ als Aufpreis berechnet

Carne/Fleisch

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

Pesce/Fisch

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

*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* ^{2,g}	€ 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 ^{*1*2} , Cola Light ^{*1*2} , Fanta ^{*2*8} , Spezi ^{1*2*8} , Bitter Lemon ^{*2*5} Sprite ^{*1*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
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 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, Kalmare,
Austern) |

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal