

Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| 11. <u>Bruschetta</u> | 4,90€ |
| drei Scheiben hausgemachtes Brot
mit frischen Tomatenwürfeln in Kräuter-Oliven-Öl | |
| 12. <u>Hausgemachtes Tzatziki mit hausgebackenem Brot</u> | 4,90€ |
| 13. <u>Bruschetta mit hausgemachtem Tzatziki</u> | 5,50€ |
| 14. <u>Dip mit Brot</u> | 5,50€ |
| drei verschiedene hausgemachte Dips mit hausgemachtem Brot
(Tzatziki, Kartoffeldip und aglio olio) | |
| 15. <u>Carpaccio</u> | 11,90€ |
| hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesanblättchen
und Citronnette | |
| 16. <u>Carpaccio</u> | 11,90€ |
| hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Ruccola, Parmesan-
blättchen und Dijon-Senf-Dressing | |
| 17. <u>Griechischer Vorspeiseteller</u> | 9,90€ |
| mit Feta, Peperoni, Oliven, Weinblättern und Salatbeilage | |
| 18. <u>Antipasto Misto</u> | 12,90€ |
| eine Auswahl von verschiedenen warmen und kalten Vorspeisen
aus dem Mittelmeerraum (verschiedene Gemüsesorten, Mozzarella,
Tomaten, Feta und Hähnchenbrust) | |
| 19. <u>Mozzarella und Tomaten</u> | 6,90€ |
| Mozzarella- und Tomatenscheiben mit Salatbeilage,
Hausdressing und Pesto | |
| 20. <u>Gebackener Feta</u> | 10,50€ |
| Cremiger Feta paniert mit Salatbeilage und Hausdressing | |
| 21. <u>Feta überbacken</u> | 10,50€ |
| Cremiger Feta mit Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Petersilie,
Oliven, Knoblauchöl, Peperoni und einer Kruste aus Semmelbrösel | |

Hinweise zu Zusatzstoffen unserer Gerichte finden sie auf der letzten Seite.

Salate

- | | |
|--|--------|
| 25. <u>Gemischter Salat</u>
gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln
(Auch als Beilagen Salat für 3,50€ erhältlich) | 6,90€ |
| 26. <u>Insalata Rimini</u>
gemischter Salat mit Schinkenstreifen, Gurken, Tomaten
Zwiebeln, Paprika und geriebenem Edamer | 9,50€ |
| 27. <u>Griechischer Bauernsalat</u>
gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni,
Paprika, Oliven und Fetastreifen | 9,90€ |
| 28. <u>Insalata Nizza</u>
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven, Zwiebeln, Paprika
und Peperoni | 10,50€ |
| 29. <u>Insalata Roma</u>
gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika
und gekochte Hähnchenbrustscheiben | 10,50€ |
| 30. <u>Insalata di Frutti di Mare</u>
gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika
und mit Knoblauch angebratenen Meeresfrüchte | 12,50€ |

Für unsere Salate bieten wir Ihnen unser hausgemachtes Dressing
auf Essig-Öl-Basis an.

Suppen

- | | |
|---|-------|
| 31. <u>Tomatencremesuppe</u>
mit Pesto | 4,90€ |
| 32. <u>Kartoffelcremesuppe</u>
Mit Tomate und Parmesan | 4,90€ |
| 33. <u>Zwiebelsuppe</u>
mit Brot und Käse überbacken | 4,90€ |

Vegetarisches

- | | |
|--|-------|
| 35. <u>Spinaci al Forno</u>
Spinat in Sahnesauce mit Parmesan und Edamer überbacken | 9,90€ |
| 36. <u>Spinattelle</u>
Spinat mit Butter und Parmesan | 7,90€ |
| 37. <u>Peperoni</u>
frische Peperoni in Knoblauchöl gebraten mit grobem Meersalz | 6,90€ |
| 38. <u>Blumenkohl</u>
in Gorgonzola-Sahne-Sauce mit Edamer überbacken | 9,50€ |
| 39. <u>Auberginen</u>
geschmorte Auberginenscheiben mit Feta in pikanter
Tomaten-Weisswein-Kräuter-Sauce | 9,50€ |
| 40. <u>Folienkartoffel</u>
mit Kräuterdip und Salatbeilage | 6,90€ |

Nudelgerichte

- | | |
|--|--------|
| 50. <u>Spaghetti ai Frutti di Mare</u>
mit angebratenen Meeresfrüchten
in einer Tomaten-Weißwein-Kräuter-Sauce | 12,50€ |
| 52. <u>Spaghehiti Aglio e Olio</u>
in kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch und Chili | 9,50€ |
| 53. <u>Spaghetti al Pesto</u>
in einer hausgemachten Basilikum-Sauce
mit gerösteten Pinienkerne | 9,50€ |
| 54. <u>Spaghetti alla Carbonara</u>
mit Schinken in einer Sahne-Eier-Sauce und Parmesan | 10,90€ |
| 55. <u>Spaghetti agli Scampi</u>
mit angebratenen Scampis und Garnelen
in Weißwein-Tomaten-Kräuter-Sauce | 13,50€ |
| 56. <u>Rigatoni al Arrabiata</u>
in scharfen Tomaten-Knoblauch-Chili-Sauce | 9,50€ |
| 58. <u>Rigatoni al Balsamico</u>
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
in Balsam-Essig-Sauce mit Parmesan | 11,90€ |
| 59. <u>Spaghetti alla Bolognese</u>
in einer Hackfleisch-Tomaten-Sauce mit Parmesan | 10,50€ |
| 60. <u>Rigatoni al Gorgonzola</u>
mit Schinkenstreifen in Gorgonzola-Sahne-Sauce | 10,50€ |

- | | |
|---|---------------|
| 62. <u>Tagliatelle Alfredo</u> | 10,50€ |
| Bandnudeln mit Schinken und Champignons
in einer Kräuter-Sahne-Sauce | |
| 63. <u>Tagliatelle al Salmone</u> | 13,50€ |
| mit angebratenen Lachsstreifen
in einer feinen Dill-Sahne-Sauce | |
| 64. <u>Tagliatelle Pollo e Spinaci</u> | 12,50€ |
| mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Spinat
in einer Sahne-Sauce | |

Überbackene Pasta

- | | |
|---|---------------|
| 65. <u>Rigatoni al Forno</u> | 12,90€ |
| Rigatoni mit Hackfleisch in einer Tomaten-Sahne-Sauce | |
| 66. <u>Lasagne al Forno</u> | 12,90€ |
| Teigblätter mit Hackfleisch in einer Bechamel-Sauce | |
| 67. <u>Tortellini di Spinaci</u> | 12,90€ |
| Tortellini mit Spinatfüllung in einer Sahnesauce | |
| 68. <u>Cannelloni di Ricotta e Spinaci</u> | 12,90€ |
| Teigrollen gefüllt mit Ricotta, Spinat und Pinienkerne
in einer Bechamel-Sauce | |
| 69. <u>Rigatoni Vegetali al Forno</u> | 12,90€ |
| Rigatoni mit Blumenkohl, Brokkoli, Paprika und Champignons
in einer Sahnesauce | |
| 70. <u>Rigatoni ai 4 Formaggi</u> | 12,90€ |
| Rigatoni mit Feta, Gorgonzola, Mozzarella und Edamer
in einer Sahnesauce | |

Alle unsere überbackenen Gerichte werden mit Edamer überbacken.

Geflügel

- | | |
|---|--------|
| 71. <u>Pollo Arianna</u>
gebratene Hähnchenbrust in Curry-Ananas-Sauce | 16,90€ |
| 72. <u>Pollo alla Griglia</u>
gegrillte Hähnchenbrust auf Kräuteröl | 16,90€ |
| 73. <u>Pollo alla Valdostan</u>
gebratene Hähnchenbrust mit Schinken und Edamer überbacken | 16,90€ |

Rind

- | | |
|---|--------|
| 74. <u>Bistecca al Vino</u>
gegrilltes Rumpsteak auf einer Rotwein-Kräuter-Sauce | 23,90€ |
| 75. <u>Bistecca alla Griglia</u>
gegrilltes Rumpsteak auf Kräuteröl | 23,90€ |
| 76. <u>Bistecca al Burro aromatizzato</u>
gegrilltes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter | 23,90€ |

**Wir servieren alle Fleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln
oder Bratkartoffeln und Salat oder blanchiertem Gemüse.**

Schwein

- | | |
|--|--------|
| 80. <u>Bistecca di maiale al Gorgonzola</u>
gegrilltes Schweinesteak
mit einer Gorgonzola-Sahne-Sauce | 17,90€ |
| 81. <u>Bistecca di maiale al Burro aromatizzato</u>
gegrilltes Schweinesteak
mit hausgemachter Kräuterbutter | 17,90€ |
| 82. <u>Bistecca di maiale al Funghi</u>
gegrilltes Schweinesteak
mit gebratenen Champignons in einer Sahne-Sauce | 17,90€ |

**Wir servieren alle Fleischgerichte mit Rosmarinkartoffeln
oder Bratkartoffeln und Salat oder blanchiertem Gemüse.**

Meeresfrüchte

Scampi

91. Scampi alla Griglia 19,50€
gegrillte Scampis auf Kräuteröl
92. Scampi al Limone 19,50€
gegrillte Scampis auf einer Kapern-Kräuter-Zitronen-Sauce
93. Scampi all Burro aromatizzato 19,50€
gegrillte Scampis mit hausgemachter Kräuterbutter

Lachs

94. Salmone alla Griglia 19,50€
gegrilltes Lachsfilet auf grüner Sauce
95. Salmone al Limone 19,50€
Lachsfilet auf einer Kapern-Kräuter-Zitronen-Sauce
96. Salmone all Aneto 19,50€
Lachsfilet auf einer Dill-Sahne-Sauce

Zander

97. Luccioperca Augusto 18,90€
gebratenes Zanderfilet auf einer Kapern-Paprika-Sahne-Sauce
98. Luccioperca Bombay 18,90€
gebratenes Zanderfilet auf einer Curry-Limonen-Sahne-Sauce
99. Luccioperca al Olio aromatizzato 18,90€
gebratenes Zanderfilet auf Kräuteröl

Wir servieren alle Fischgerichte mit Rosmarinkartoffeln oder Bratkartoffeln und blanchiertem Gemüse oder einen gemischten Salat.

Pizza

- | | |
|--|--------|
| 100. <u>Pizza Margherita</u>
mit Tomatensauce, Käse und Oregano | 8,50€ |
| 101. <u>Pizza Napoli</u>
mit Kapern, Sardellen, Tomatensauce, Käse und Oregano | 10,90€ |
| 102. <u>Pizza Prosciutto</u>
mit Schinken, Tomatensauce, Käse und Oregano | 9,90€ |
| 103. <u>Pizza Funghi</u>
mit frischen Champignons, Tomatensauce, Käse und Oregano | 9,90€ |
| 104. <u>Pizza Salami</u>
mit Salami, Tomatensauce, Käse und Oregano | 9,90€ |
| 105. <u>Pizza Tonno</u>
mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce, Käse und Oregano | 9,90€ |
| 106. <u>Pizza Gamberetti</u>
mit Schrimps, Tomatensauce, Käse und Oregano | 10,90€ |
| 107. <u>Pizza Frutti di Mare</u>
mit Meeresfrüchten, Tomatensauce, Käse und Oregano | 10,90€ |
| 108. <u>Pizza Vegetaria</u>
mit Brokkoli, Blumenkohl, Paprika, Champignons, Zwiebeln,
Tomatensauce, Käse und Oregano | 9,90€ |
| 109. <u>Pizza 4 Stagioni</u>
mit Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Tomatensauce,
Käse und Oregano | 11,50€ |
| 110. <u>Pizza Salami piccante</u>
mit scharfer Salami, Rucola, Tomatensauce, Käse und Oregano | 11,50€ |
| 111. <u>Pizza Milano</u>
mit Paprika, Salami, Artischocken, Tomatensauce, Käse und
Oregano | 10,90€ |

- | | |
|--|--------|
| 112. <u>Pizza Feta e Spinaci</u>
mit Fetakäse, Spinat, Tomatensauce, Käse und Oregano | 10,90€ |
| 113. <u>Pizza Gorgonzola</u>
mit Gorgonzola, Tomatensauce, Käse und Oregano | 10,50€ |
| 114. <u>Pizza Calzone</u>
Pizza-Tasche mit Champignons, Schinken, Tomatensauce,
Käse und Oregano | 11,50€ |
| 115. <u>Pizza Hawaii</u>
mit Schinken, Ananas, Tomatensauce, Käse und Oregano | 10,50€ |
| 116. <u>Pizza 4 Formaggi</u>
mit 4 verschiedenen Käsesorten, Tomatensauce und Oregano | 10,90€ |
| 117. <u>Pizza Arrabbiata</u>
mit Tomatensauce, Käse, Oregano, Chiliöl und Knoblauch | 9,50€ |

Spezial Pizza

- | | |
|--|--------|
| 118. <u>Pizza Salmone</u>
mit Räucherlachs, Dill, Tomatensauce, Käse und Oregano | 12,90€ |
| 119. <u>Pizza Salmone ai Spinaci</u>
mit frischem Lachs, Spinat, Tomatensauce, Käse und Oregano | 12,90€ |
| 120. <u>Pizza Rucola</u>
mit Rucola, Parmaschinken, Tomatensauce, Käse und Oregano | 12,90€ |
| 121. <u>Pizza Tricolore</u>
mit Hähnchenbrust, Spinat, Tomatensauce, Käse und Oregano | 12,50€ |
| 122. <u>Pizza Scampi</u>
mit Scampi, Schrimps, Knoblauch, Tomatensauce, Käse und Oregano | 12,90€ |

All unsere Pizzen werden mit Edamer gebacken und haben
 eine Durchschnittsgröße von ca. 30cm.
 Weitere Beläge werden jeweils mit 1€ berechnet
 (Ausnahmen: Zwiebeln, Paprika, Peperoni oder Oliven je 0,50€
 Gorgonzola, Scharfe Salami, Feta, Sardellen, Meeresfrüchte, Thunfisch je 1,50€
 Scampis je 2€).

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Cola ^{1,4,7,9} , Cola Zero ^{1,2,7,9,11,12} , Cola Light ^{1,2,7,9,11,12} , Fanta ^{1,2,3} , Sprite ³ , Spezi ^{1,2,3,4,7,9}	0,2l	2,40€
	0,3l	2,90€
	0,5l	3,90€
Pepsi ^{1,9} , Pepsi Max ^{1,9,11,12}	0,3l Fl.	2,90€
Wasser, still	0,3l	2,40€
Selters	0,25l Fl.	2,90€
San Pellegrino	0,25l Fl.	2,90€
Selters	0,75l Fl.	5,90€
Apfelsaft	0,2l	2,90€
Bananennektar	0,2l	2,90€
Kirschnektar ³	0,2l	2,90€
Orangensaft	0,2l	2,90€
Maracujanektar	0,2l	2,90€
Kiba ³	0,2l	2,90€
Saftschorle	0,2l	2,60€
Tonic water	0,2l Fl.	2,90€
Bitter Lemon	0,2l Fl.	2,90€
Ginger Ale	0,2l Fl.	2,90€
Vitamalz	0,3l Fl.	2,90€

Heiße Getränke

Milchkaffee	3,50€
Tasse Café Crema	2,50€
Becher Café Crema	3,20€
Cappuccino	2,90€
Latte Macchiato	3,50€
Espresso	2,50€
Tee	2,00€
Heiße Zitrone	2,50€
Kakao	2,50€
Kakao mit Sahne	2,90€

Sekt

Sekt	0,1l	3,50€
Aperol Spritz	0,2l	5,50€
Hugo	0,2l	5,50€

¹Farbstoff, ²Konservierungsstoff, ³Antioxidationsmittel, ⁴Geschmacksverstärker,
⁷mit Phosphat, ⁹koffeinhaltig, ¹¹mit Süßungsmitteln, ¹²enthält eine Phenylalaninquelle

Bier

Gezapftes Bier

Jever vom Fass	0,3l oder 0,33l Fl.	2,90€
Jever vom Fass	0,4l	3,60€
Jever vom Fass	0,5l	4,30€
Alster	0,3l	2,90€
Alster	0,4l	3,60€
Alster	0,5l	4,30€
Mönchshöfer Landbier	0,3l	3,10€
Mönchshofer Landbier	0,5l	4,50€
Guinness	0,3l	3,30€
Guinness	0,5l	4,80€
Guinness mit Portwein	0,3l	4,30€

Flaschenbiere

Jever Fun	0,33l Fl.	2,90€
Jever Fun Zitrone	0,33l Fl.	2,90€
Allgäuer Büble Weizen	0,5l	4,30€
Allgäuer Büble dunkel	0,5l	4,30€
Allgäuer Büble alkf.	0,5l	4,30€
Erdinger, alkoholfrei	0,5l	4,30€
Weizen mit Bananensaft	0,5l	4,80€

Whisky

Teacher's	2cl	40%	2,90€
Jim Beam	2cl	40%	2,90€
Johnnie Walker	2cl	40%	2,90€
Ballentines	2cl	40%	3,50€
Tullamore Dew	2cl	40%	3,50€
Jack Daniels	2cl	40%	3,50€
Bushmills	2cl	40%	3,50€
Bowmore	2cl	40%	3,90€
Talisker	2cl	40%	3,90€

Brandy

Asbach	2cl	38%	2,50€
Metaxa	2cl	40%	2,50€
103er	2cl	36%	2,50€
Osborne	2cl	36%	2,50€
Grappa	2cl	40%	2,50€
Vecchia	2cl	38%	2,50€

als Longdrink 0,2l. jeweils 4,50€

Kurze

Tequila	2cl	38%	2,50€
Ouzo 12	2cl	38%	2,50€
Jägermeister	2cl	35%	2,50€
Fernet Branca	2cl	39%	2,50€
Fernet Menta	2cl	28%	2,50€
Jubi Aquavit	2cl	40%	2,90€
Linie Aquavit	2cl	41,5%	2,90€

Spirituosen

Campari	2cl	25%	2,50€
Gordon's Gin	2cl	37,5%	2,50€
Vodka	2cl	40%	2,50€
Bacardi	2cl	37,5%	2,50€
Havana Club	2cl	40%	2,50€
Sherry	5cl	18%	2,50€
Martini bianco	5cl	14,4%	2,50€

als Longdrinks 0,2l. jeweils 4,50€

Likör

Baileys	2cl	17%	2,00€
Marsala	2cl	28%	2,00€
43er	2cl	31%	2,50€
Ramazzotti	2cl	30%	2,50€
Sambuca	2cl	40%	2,50€
Averna	2cl	29%	2,50€
Frangelico	2cl	20%	2,50€

Rotwein



Hauswein

0,2l

4,50€

Unser leicht trockener, roter Hauswein stammt aus der Marche Region (auch als die Marken bekannt) und ist im Geschmack mild, angenehm und leicht fruchtig.

Lambrusco

0,2l

4,50€

Dieser liebliche Perlwein stammt aus Norditalien, der Region Emilia-Romagna. Der aus der gleichnamigen Traube gewonnene Rotwein zeichnet sich durch seinen charakteristischen feinperligen und fruchtigen Geschmack aus.

Merlot

0,2l

4,90€

Dieser weiche, trockene, fruchtige, in der Farbe rubinrot und vollmundige Wein aus dem Anbaugebiet Veronas rundet seinen harmonischen Geschmack mit Noten von Pflaumen, Kirschen und Beeren.

Rosé

0,2l

4,90€

Trocken, mit kräftiger Farbe, feinfruchtigen Aroma und harmonischem Bouquet überzeugt dieser trockene Rosé. Mit delikaten, floralen Andeutungen und appetitanregenden Fruchtnoten rundet er seinen Geschmack ab.

Negroamaro Primitivo: Caleo

0,2l

5,50€

Der aus der Rebsorte namens Primitivo gewonnene, trockene Rotwein, zeichnet sich durch seine kräftige Farbe und einem würzigen, feinem Abgang aus. Mit einem Bouquet von Waldfrüchten, Zimt und Nelke.

Cannonau di Sardegna

0,2l

5,50€

Der intensive und tief rubinrote, trockene Cannonau stammt aus dem Weinanbaugebiet Sardinien und wird aus der Rebsorte namens Cannonau (auch als Grenache oder Alicante bekannt) gewonnen. Dieser überzeugt mit einem charakteristischen Erdbeerbouquet und seinem kräftigen, vollmundigen und robusten Geschmack.



Weißwein



Hauswein 0,2l 4,50€
Unser leicht trockener, weißer Hauswein stammt aus der Marche Region (auch als die Marken bekannt) und ist im Geschmack mild, angenehm und leicht fruchtig.

Frizzantino dolce Patrizia 0,2l 4,50€
Ein glanzheller, lieblicher Weißwein mit intensiv einladender Fruchtigkeit und grünlichen Reflexen. Sein Geschmack ist mild mit saftähnlicher Frucht. Die frische Säuren lassen den Wein trotz aller Süße elegant und lebendig erscheinen.

Chardonnay 0,2l 4,90€
Trockener Wein mit strohgelber Farbe mit leicht gold-grünen Reflexen. Anfangs überwiegen feinfruchtige Aromen von Apfel und Pfirsich, darauf folgen Noten die an Honig und Vanille erinnern.

Inzolia di Sicilia 0,2l 4,90€
Dieser aus dem südwestlichen Teil Siziliens und der Traube namens Inzolia (oder auch als Ansonica bekannt) stammende, trockene Wein überzeugt mit Aromen von weißen Früchten wie Birne und Zitrusfrüchten, sowie florale Anklänge.

Pinot Grigio 0,2l 4,90€
Obwohl die Rebsorte Pinot Grigio (Pinot Gris oder auch in Deutschland als Grauburgunder bekannt) eine rötliche bis graue Beerenhaut trägt, entsteht aus dieser der trockene Pinot Grigio mit kräftiger goldgelber Farbe. Dieser zeichnet sich durch seinen fruchtigen, runden und harmonischen Charakter aus.

Ciro Bianco 0,2l 5,50€
Der strohgelbe, aus der Rebsorte Greco Bianco und der Kalabrien Region stammende Wein besitzt ein intensives und harmonisches Bouquet. Mit zurückhaltender Säure, feinfruchtigen Zitrusnoten und Blütennuancen. Ausgewogener Geschmack mit charakteristischen leichtem Bitterton.

