

## Aperetivi

Glas Prosecco	5,00
Hugo	6,50
Bellini	5,50
Martini	5,00
Aperol Spritz	6,50
Sherry	5,00
Campari Soda/Orange 1	5,50

## Antipasti – Vorspeisen

Bruschetta mit Rucola und Parmesan – 2 Stück	5,50
Caprese - Mozzarella mit Tomaten und Basilikum <sup>D</sup>	7,50
Parmaschinken mit Mozzarella <sup>2,3,4,D</sup>	9,50
gemischte Vorspeisen aus der Vitrine	9,50
Rindercarpaccio mit Champignons und Parmesan <sup>D</sup>	11,50
Carpaccio Salmone <sup>B</sup>	11,50
Fischsalat <sup>2,D</sup>	12,50
Vitello Tonnato <sup>A,B</sup>	12,50

## Zuppe – Suppen

Crema di Pomodoro	Tomatencremesuppe	5,00
Zuppa Barone	Gemüsesuppe mit Rindfleisch	6,00
Zuppa di Pesce	kleine Fischsuppe	8,50

## Insalate – Salate

Insalata mista	gemischter Salat	5,50
Insalata di Pomodori	Tomatensalat mit Zwiebeln	5,50
Insalata Primavera <sup>A,B,C</sup> Frühlingssalat	verschiedene Salate mit Thunfisch, Oliven, Sardellen, Ei, Zwiebel und Käse	10,50
Fitness-Salat <sup>D</sup>	mit Putenbruststreifen u. Joghurtdressing	11,50
Insalata Sardegna <sup>A,D</sup>	mit Schafkäse, Artischocken, Oliven Ei, Bohnen, Mais und Joghurtdressing	10,50
Salat Costiera <sup>B</sup>	gemischter Salat der Saison mit gegrilltem Lachs und Calamari	13,50
Insalata con Manzo <sup>D</sup>	gem. Salat mit Rucola, Rinderstreifen und Parmesan	13,00
Insalata con Rucola <sup>D</sup>	mit Tomaten, Rucola, Parmesanstreifen	8,50

## **Carne di Manzo – Rumpsteak**

Entrecote alla Griglia <sup>D</sup>	Rinderlende vom Grill	19,50
Entrecote Pepe Verde <sup>D</sup>	Rinderlende in grüner Pfeffersauce	19,50

## **Filetto di Manzo – Rinderfilet**

Filetto alla Griglia	vom Grill	23,50
Straccetti alla Romana	mit Knoblauch und Peperoni	23,50
Filetto al Pepe	in Pfeffersauce	23,50

## **Pesce – Fischgerichte**

Baby-Calamari alla Griglia	Calamari vom Grill	17,00
Salmone Principessa	Lachs in Gorgonzolasauce	19,50
Brodetto	- ein kulinarisches Erlebnis - verschiedene Fischarten in Marinade	19,50
Scampi alla Griglia	Scampi vom Grill	22,50
Scampi Mare e Monte	mit Krabben und Champignons	22,50
Fischsuppe	toscanische Art	19,50
Grigliata di Pesce	Grillplatte für 2 Personen	46,00
	Grillplatte für 1 Person	23,00

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

## **Formaggi – Käse**

Parmigiano	6,50
Gorgonzola	6,50
Formaggio Misto	8,50

## **Desserts**

Gemischtes Eis	5,50
Gemischtes Eis mit Sahne	6,00
Tartufo	6,00
Tartufo Affogato	6,50
Eis mit heißen Himbeeren	7,00
Tiramisu	6,50
Tris Dessert	8,50
Panna Cotta	6,50

## Paste & Risotto

Spaghetti Bolognese <sup>A,E</sup>	mit Fleischsauce	9,50
Spaghetti Carbonara <sup>2,3,4,A,D</sup>	mit Speck, Ei und Sahne	9,50
Linguine Frutti di Mare <sup>A,B,N</sup>	mit Meeresfrüchten und Gambas	12,50
Rigatoni Arrabiata <sup>A</sup>	scharf mit Tomatensauce	8,50
Rigatoni Gorgonzola	mit Gorgonzola, Sahne und Spinat	9,50
Tagliatelle Ciociara <sup>2,3,4,A,D,G</sup>	mit Vorderschinken, Champignons Erbsen und Tomaten	10,00
Tortelloni alla Panna <sup>1,2,3,B</sup>	mit Vorderschinken und Sahne	10,00
Tagliatelle alla Chef <sup>D</sup>	mit Rinderfiletstreifen und Champignons	11,50
Tagliatelle al Salmone <sup>A,B,D</sup>	mit frischem Lachs, Spinat	11,50
Tagliatelle Party Garnele	mit Zucchini und Hummersauce	12,50
Risotto Zafferano e Rospo	mit Safran und Seeteufel	13,50
Risotto con Verdure	mit Gemüse	11,50

## Aus unserem Backofen

Lasagne al Forno <sup>A,B,E</sup>	mit Fleisch nach Art des Hauses	10,50
Cannelloni al Fiorentina <sup>A,D</sup>	Pfannkuchen gefüllt mit Ricotta und Spinat, überbacken	11,50
Rigatoni Pasticciati <sup>2,3,4,A,D,G</sup>	mit Champignons, Erbsen und Schinken, überbacken	9,50

## Carne – Fleischgerichte

Paillard	Kalbsschnitzel vom Grill	17,50
Scaloppina Milanese <sup>A,D</sup>	Wiener Schnitzel vom Kalb	18,50
Scaloppine alla Fiorentina <sup>D</sup>	Kalbsmedaillons mit Spinat und Mozzarella überbacken	18,50
Scaloppine ai Funghi misti <sup>D</sup>	Kalbsmedaillons mit gem. Pilzen	18,50
Saltimbocca alla Romana	Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	18,50
Misto di Carne	Gemischte Platte vom Grill für eine Person	19,50
Scaloppine Parmigiana <sup>D</sup>	Kalbsmedaillons mit Parmesansoße	18,50

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

## Pizza

jede Pizza wird mit Tomaten und Käse belegt

Pizza Pane	Pizzabrot	6,00
Pizza Margherita	Tomaten und Käse	7,00
Pizza Salami <sup>2,3,4</sup>	Salami	8,50
Pizza Prosciutto <sup>2,3,4</sup>	Vorderschinken	8,50
Pizza Funghi	Champignons	8,50
Pizza Mario <sup>2,3,4,G</sup>	Salami und Peperoni	8,50
Pizza Regina <sup>2,3,4</sup>	Vorderschinken und Champignons	9,00
Pizza Contadina <sup>2,3,4,G</sup>	Vorderschinken, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni	9,50
Pizza Hawaii <sup>2,3,4</sup>	Vorderschinken und Ananas	9,50
Pizza o Sole Mio <sup>2,3,4,A</sup>	Vorderschinken, Champignons, Ei	9,50
Pizza Italia <sup>2,3,4,B,G</sup>	Sardellen, Champignons, Salami, Peperoni	9,50
Pizza Capricciosa <sup>2,3,4,G</sup>	mit Allem	10,50
Pizza Quattro Stagioni <sup>2,3,4,G</sup>	Vorderschinken, Champignons, Peperoni, Artischocken	10,00
Pizza Vegetaria <sup>G</sup>	vegetarisch	10,00
Pizza Tonno <sup>B</sup>	Thunfisch und Zwiebeln	10,00
Pizza Mafia <sup>B,G</sup>	Thunfisch, Peperoni, Oliven Sardellen und Zwiebeln	10,50
Pizza Quattro Formagio	vier Käse	9,50
Pizza Frutti di Mare <sup>B,C,N</sup>	Meeresfrüchte	10,50
Pizza Calzone <sup>2,3,4,G</sup>	Vorderschinken, Champignons	9,50
Pizza Delizia <sup>C,D</sup>	Gorgonzola, Spinat, Krabben	10,50
Pizza Santo <sup>2,3,4,D</sup>	Mozzarella, Auberginen, Parmesan Parmaschinken und Rucola	10,50
Pizza Diavola <sup>2,3,4</sup>	mit scharfer Salami	9,50
Pizza Berlusconi <sup>B</sup>	mit frischem Lachs, roter Zwiebel, Rucola	11,50
Pizza Denny <sup>2,3,4</sup>	mit scharfer Salami, frischer Paprika Mozzarella und roten Zwiebeln	10,50
Pizza Napoli <sup>B,G</sup>	mit Kapern, Sardellen und Oliven	9,50
Pizza Caprese <sup>B</sup>	mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum	9,50
Pizza Amore Mio <sup>B,D</sup>	mit Basilikum-Rucola Pesto, frischen Tomaten, Mozzarella und Partygarnelen	11,50

1 = Farbstoffe 2 = Konservierungsstoffe 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = geschwärzt  
 A = Eier B = Fisch C = Krebstiere D = Milch E = Sellerie G = Schwefeloxid und Sulphite M = Sojabohnen  
 N = Weichtiere

## Getränke

### Warme Getränke

Espresso	2,50
Doppio Espresso	3,50
Espresso Corretto	3,50
Cappuccino	3,00
Glas Tee	3,00
Glühwein	5,00
Tasse Kaffee	3,50

### Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	2,50
San Pellegrino	0,50 l	4,00
San Pellegrino	0,75 l	6,00
Fanta <sup>1</sup>	0,20 l	2,50
Cola <sup>1,12</sup>	0,20 l	2,50
Orangensaft	0,20 l	2,50
Apfelsaft	0,20 l	2,50
Apfelschorle	0,40 l	2,90
Spezi <sup>1,12</sup>	0,40 l	2,90
Bitter Lemon <sup>11</sup>	0,20 l	2,50

Johannisbeernektar	0,20 l	2,50
Ital. Fruchtsäfte:	0,20 l	2,90
Birnen, Aprikosen, Pfirsich		

### Bier

Pils vom Fass	0,3 l	3,30
Weissbier	0,5 l	3,50
Weissbier Light	0,5 l	3,50
Weissbier Dunkel	0,5 l	3,50
Radler	0,5 l	3,50
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,50

### Spirituosen (2cl)

Vecchia Romagna	5,00
Remy Martin	5,00
Johnnie Walker	5,00
Williams Birne	4,00
Grappa	4,00
Grappa Superiore	6,00
Amaretto	4,00
Amaro Averna	4,00
Sambuca	4,00
Ramazotti	4,00
Fernet	4,00

### Offene Weine weiß (0,25 l)

Pinot Grigio	6,00
Lugana	7,50
Frizzantino	6,00
Rosè	6,00

### Offene Weine rot (0,25 l)

Merlot	6,00
Primitivo	7,50
Lambrusco	6,00

### Flaschenweine weiß 0,7 l)

Greci di Tufo	Campanien	12,5%	26,00
Pinot Grigio	Friaul	13,0%	26,00
Chardonnay	Friaul	12,5%	28,00
Sauvignon	Friaul	13,5%	28,00
Gavi di Gavi	Piemont	12,5%	29,00
Lugana St. Chris	Garda	13,0%	30,00
Ribolla gialla	Friaul	13,0%	27,00
Rosèwein	Basilicata	11,5%	26,00

### Flaschenweine rot (0,7 l)

Lambrusco	Emiglia	5,5%	24,00
Chianti Classico	Toscana	13,0%	29,00
Nero d Avola	Sizilien	13,0%	29,00
Cabernet Sauvignon	Friaul	13,0%	29,00
Barbera d Alba	Piemont	13,5%	28,00
Barolo	Piemont	13,5%	65,00
Amarone	Veneto	14,50%	65,00
Brunello	Toscana	13,5%	65,00
Primitivo	Apuglia	14,0%	30,00

### Sekt (0,7 l)

Prosecco	28,50
----------	-------

### Champagner (0,7 l)

Moet Chandon	80,00
--------------	-------

1=mit Farbstoff 11=chininhaltig 12= koffeinhaltig