



*Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit, mit bis  
zu 12 Personen bei uns zu feiern.  
Sprechen Sie uns einfach darauf an.*

*Reservierungen.*

*02389 - 9906484*

*0172 - 2662323*

## ***Kennzeichnung***

- 1) mit Farbstoff (en)
  - 2) mit Konservierungsstoff (en)
  - 3) mit Antioxydationsmitteln (n)
  - 4) mit Geschmacksverstärker (n)
  - 8) mit Milcheiweiß
  - 9) koffeinhaltig
  - 11) mit Süßungsmitteln
  - 13) Gewachst (Oberfläche von frischen Früchten)
- 
- a) Glutenhaltiges Getreide, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
  - b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
  - h) Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse)
  - j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

# Antipasti



- 1 *Antipasto di verdure*  
Gemüse Antipasti 11,00 €
- 2 *Carpaccio di manzo*  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan g 13,80 €
- 3 *Antipasto italiano*  
Italienische Aufschnittplatte mit Gemüse g-1 -2- 3-4 14,50 €
- 4 *Asparagi verdi con pomodorini e parmigiano*  
Gebratener grüner Spargel mit Kirschtomaten und Parmesan g 12,50 €
- 5 *Carpaccio di Pesce*  
Carpaccio von Fisch mit Marinade und Dill a 14,50 €
- 6 *Scampispiess mit Knoblauch und Kirschtomaten*  
mit Rucolasalat und Marinade a 11,50 €
- 7 *Bresaola della Valtellina*  
Luftgetrockneter italienischer Rinderschinken mit Rucola und Parmesan g-2-3 13,50 €
- 8 *Filetti di Lachs con Insalata e Prosciutti*  
Gebratene Lachsstreifen auf Rucolasalat und Crostini d-a 15,00 €

# Antipasti



- 9 *Bruschette con Funghi*  
Bruschette mit Pilze und frische Tomaten <sup>a</sup> 11,50 €
- 10 *Piatto Italia*  
Parmaschinken, Rucola und Mozzarella <sup>g-1-2-4</sup> 12,50 €
- 11 *Involtini di Melanzane alla Mediterranea*  
Auberginenröllchen mit Mozzarella und Tomatensauce <sup>g</sup> 12,50 €
- 12 *Asparagi verdi alla Milanese*  
Gebratener grüner Spargel mit Ei und Parmesan <sup>c-g</sup> 12,50 €
- 13 *Vitello Tonnato*  
Carpaccio von Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern <sup>d-c</sup> 13,50 €
- 14 *Insalata di Mare*  
Meeresfrüchtesalat <sup>a</sup> 13,50 €
- 15 *Pocktail di Gamberi*  
Krabbensalat <sup>a</sup> 12,50 €
- 16 *Saute di Vongole all'Italiana*  
Saute von Venusmuscheln italienische Art <sup>d</sup> 13,00 €

# Pasta



- 17 *Tagliatelle ai frutti di mare oder Vongole*  
Bandnudeln mit frischen Meeresfrüchten oder Venusmuscheln d-a 12,50 €
- 18 *Ravioli al burro e salvia con crema di balsamico*  
Ravioli in Salbei-Butter mit Balsamico-Creme und gehobeltem Parmesan g-a 12,80 €
- 19 *Tagliatelle al Tartufo*  
Bandnudeln in Trüffel-Sauce 18,50 €
- 20 *Tagliatelle Gamberetti Zucchine e Zafferano*  
Bandnudeln mit Garnelen, Zucchini und Safran a 15,50 €
- 21 *Linguine con Gamberi e pomodorini*  
Linguine mit Scampi und Kirschtomaten d-a 13,50 €
- 22 *Penne con filetto e funghi*  
Penne mit Filetspitzen und Champignon a 12,90 €
- 23 *Ravioni ai funghi Porcini*  
Ravioli mit Steinpilzen in Salbeisoße a 13,50 €

# Pasta



- 24 *Penne Vegetariane* 11,50 €  
Penne mit gemischtem Gemüse und Tomatensauce a
- 25 *Rappardelle con Crema di Asparagi e Speck* 13,50 €  
Breite Bandnudeln mit Speck und Spargelcreme g-a-3-2
- 26 *Farfalle al Salmone e Pepe Rosa* 11,50 €  
Schmetterlingsnudeln mit Lachs und rosa Pfeffer d-a
- 27 *Tagliatelle con Salsiccia* 12,90 €  
Bandnudeln mit italienischer Wurst und Salbeibuttersauce <sup>2-a-4</sup>
- 28 *Linguine alle Noci* 12,90 €  
Linguine mit Basilikum und Walnüssen g-e-h-a
- 29 *Penne alla Caprese* 12,80 €  
Penne mit Mozzarella, Basilikum und frischen Tomaten g-a
- 30 *Linguine Vongole e Zucchine* 15,50 €  
Linguine mit Zucchini und Venusmuscheln a-a

# Pesce



- 31 *Scampi al Mascarpone e Pepe Verde*  
Riesen Garnelen mit Mascarponecreme und Grüner Pfeffer d-g-b 22,90 €
- 32 *Lupo di mare al Curry*  
Seewolf in Curry-Sauce a 22,50 €
- 33 *Gamberoni alle Mele*  
Riesen Garnelen mit Äpfel und Cognac d-b 22,50 €
- 34 *Gebratene Scampis*  
Auf Rucolasalat mit Marinade und Parmesan g-d-b 21,50 €
- 35 *Mit Spargel und Parmarschinken gefüllte  
Seezungen-Röllchen*  
in leichter Tomaten-Sauce d-1-2-4 28,50 €
- 36 *Dorade Royale*  
mit Zitronen-Sauce aus dem Backofen a 23,90 €
- 37 *Dorade Royale Farcita*  
Dorade gefüllt mit .....\*\*\* a la Chef \*\*\* a 24,90 €

Fleisch und Fischspezialitäten werden begleitet von Ofenkartoffeln mit Rosmarin und gratiniertem Brokkoli mit Parmesan

# Pesce



- 38 *Poda di Rospo alla Siciliana*  
Seeteufel-Medallion nach sizilianischem Rezept a 25,50 €
- 39 *Lupo al Forno*  
Gebackener Seewolf mit Kapern und frischen Tomaten a 22,50 €
- 40 *Gamberoni Brandy*  
Riesen Garnelen mit Brandy auf Rucolasalat a-b 22,90 €
- 41 *Salmone ai Funghi*  
Lachs mit Champignons überbacken a-g 22,50 €
- 42 *Poda di Rospo Saltimbocca*  
Seeteufel-Medallion mit Parmaschinken d-2-3 25,90 €
- 43 *Luccio al Pesto Rosso*  
Zanderfilet in Getrocknete Tomaten Pesto d-e 22,50 €
- 44 *Pernia all'Arancia*  
Zackenbarsch mit Rosmarin und Orangesauce a 23,50 €

Fleisch und Fischspezialitäten werden begleitet von Ofenkartoffeln mit Rosmarin und gratiniertem Brokkoli mit Parmesan



# Carne



- 45 *Licciata*  
Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan, paniert und gebacken g-c 20,50 €
- 46 *Filetto di maiale ripieno*  
Mit Gemüse und Mozzarella gefülltes Schweinefilet g 21,50 €
- 47 *Saltimbocca alla Romana*  
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken in Salbei-Sauce 1-2-4 22,50 €
- 48 *Scaloppine alla Paprese*  
Kalbsmedaillons mit Tomaten-Mozzarella g 21,90 €
- 49 *Rinderstreifen*  
auf Rucolasalat, Marinade und Parmesan g 19,50 €
- 50 *Filetto d'Agnello alle Erbe*  
Lammfilet mit Kräuter (Rosmarin, Thymian, Petersilie ...) 23,90 €
- 51 *Fegato alla Veneziana*  
Kalbsleber mit Zwiebeln und rotweinsauce 20,90 €

Fleisch und Fischspezialitäten werden begleitet von Ofenkartoffeln mit Rosmarin und gratiniertem Brokkoli mit Parmesan

# Carne



- 52 *Piccata al Ragù di Carne*  
Paniert Kalbsschnitzel mit Ragoutfleisch € 22,50 €
- 53 *Filleteo di maiale Mediterraneo*  
Schweinefilet mit Kapern und Zitronensauce 22,50 €
- 54 *Scaloppine al Vino Bianco o Limone*  
Kalbsschnitzel mit Weisswein oder Zitronensauce 22,90 €
- 55 *Scaloppine di Tacchino*  
Putenmedaillons mit Speck-schinken und Salbei 1-2-4 21,50 €
- 56 *Bistecca di Manzo al Pepe verde*  
Rumpsteak mit grünem Pfeffer 24,90 €
- 57 *Bistecca di Manzo all'Aceto Balsamico*  
Rumpsteak mit Balsamicoessig 24,90 €
- 58 *Postolette d'Agnello*  
gegrillte Lammkoteletts 3-8-9 23,50 €

Fleisch und Fischspezialitäten werden begleitet von Ofenkartoffeln mit Rosmarin und gratiniertem Brokkoli mit Parmesan

# Dolci



- 59 *Tiramisù* c-g-2-9 8,50 €
- 60 *Zanna Potta*  
Sahnepudding mit Erdbeeren c-g-2-9-11-13 8,50 €
- 61 *Vanille Eis*  
Mit frische Früchten oder Balsamico-Crem c-g-2-9-11-13 8,50 €
- 62 *Banana alla Fiamma*  
Banane flambiert mit Cognac 13 8,50 €
- 63 *Banana al Forno*  
Gebackene Banane mit Zimt und Sahne 13-g-9 8,50 €
- 64 *Crema di mascarpone con Fragole*  
Mascarponecreme mit Erdbeeren c-g-2-9-11-13 8,50 €
- 65 *Crema di mascarpone con crema alla Gianduja*  
Mascarponecreme mit Nuss-Nougat Creme c-g-2-9-11-13 8,50 €