

APERITIVO - APERITIF

PROSECCO FRIZZANTE „PIUFIZZ“ IGP^L Weingut Serena, Veneto	0.1 l	4.5
APEROL SPRIZZ¹⁰		8.4
RED HUGO Prosecco, Holundersirup, Grenadinesirup, Limetten, Minze und Soda		8.6
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Russian Wild Berry		8.8
NONNINA FRUTTATA Bergamottenlikör, Grapefruit Soda		9.8
ROYAL ANGEL Likör 43, Rhabarbersaft, Prosecco		8.7

PICCOLI PIATTI - KLEINIGKEITEN

GAMBERETTO AL AGLIO E OLIO^B Garnelen mit frischem Knoblauch in Olivenöl gebraten.	13.4	
CREMIGE TOMATENSUPPE^{VAG} Tomatensuppe mit Croutons, Sahne, Balsamico, Tomate und Petersilie.	8.4	
BURRATA^{VG} auf geschmorten Kirschtomaten mit Balsamico und frischem Basilikum verfeinert.	13.4	
BRUSCHETTA^{VAG, G} mit 3 gerösteten Brotscheiben, Knoblauch, eingelegten Tomaten, Burrata, roten Zwiebeln und frischem Basilikum.	14.5	
CAPRESE^{VGH} Büffelmozzarella mit feinen Kirschtomaten, hausgemachtem Basilikumpesto, Rucola und Balsamico.	12.3	
BABY CALAMARETTI^B gegrillte Baby Calamaretti mit Rucola und grüner Sauce.	15.2	
VITELLO TONNATO^P Vitello vom Kalb, Thunfischcreme und frittierte Kapern.	16.5	

INSALATE - GRÜNZEUG

INSALATA RUCOLA E GAMBERETTI^{G, B} Rucolasalat mit 5 gegrillten Garnelen, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano. Dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing.	18.3	
INSALATA MISTA^V Großer gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, mit Kirschtomaten, Möhren, Gurken und roten Zwiebeln. Dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing.	9.9	
INSALATA CAESARS^{A, G, 5} Römersalat mit Croutons, Kirschtomaten, Oliven, Grana Padano und Hähnchenbrust. Dazu unser hausgemachtes Caesars-Dressing.	16.9	
INSALATA FORMAGGIO DI CAPRA^{VG} Verschiedene Blattsalate, gegrillter Ziegenkäse, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, roten Zwiebeln, Preiselbeeren und Honig. Dazu unser hausgemachtes Balsamico-Dressing.	16.9	

PIZZA

PIZZA MARGHERITA^{VAG} Hausgemachte Tomatensauce, fr. Basilikum und Mozzarella-Fior di Latte.	11.9	
PIZZA SALAMI^{A, G, 2, 12} Salami und Mozzarella-Fior di Latte.	14.3	
PIZZA DIAVOLO^{A, G, 12} Pikante Salami (Salsiccia Piccante), Peperoni, Paprika und Mozzarella-Fior di Latte.	16.2	
PIZZA TONNO^{A, G, D} Thunfisch, rote Zwiebeln und Mozzarella-Fior di Latte.	14.8	
PIZZA FUNGHI^{VAG} Frische Champignons und Mozzarella-Fior di Latte.	13.8	
PIZZA TARTUFO BIANCO^{A, G} Trüffelcreme, Grana Padano, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Mozzarella-Fior di Latte, Petersilie und frischer schwarzer Trüffel.	19.7	
PIZZA BURRATA^{VAG} Kirschtomaten, Basilikum, Burrata und Mozzarella-Fior di Latte.	18.2	
PIZZA HAWAIIANA^{A, G, 7, 12} Schinken, Ananas und Mozzarella-Fior di Latte.	15.3	
PIZZA BRUSCHETTA^{VAG, 1} Bruschetta-Tomaten, Rucola, Mozzarella-Fior di Latte und Grana Padano.	16.7	
PIZZA PARMA E RUCOLA^{A, G, 1} Parmaschinken, Rucola, Mozzarella-Fior di Latte und Grana Padano.	18.4	
PIZZA VEGETARIANA^{VAG, 12} Paprika, frische Champignons, Oliven, Körner-Mischung (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Rucola und Mozzarella-Fior di Latte.	14.8	
PIZZA VEGANA (vegan)^{A, K} BBQ-Sauce, Mandelmuß, Körner-Mix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Zwiebeln und Champignons.	16.8	
PIZZA VEGAVITA (vegan)^{A, K} Tomatensauce, Mandelmuß, Körner-Mix (Sesam- und Sonnenblumenkerne), Paprika, Oliven, Rucola.	17.4	
PIZZA SALSICCIA ARDENTE^{AG} Salsiccia Piccante, Zwiebeln, fr. bunten Paprika und Kapern. Die Pizza wird brennend am Tisch serviert. <i>Statt Salsiccia Piccante mit zarter Hähnchenbrust erhältlich!</i> 	17.8	

PASTA

PENNE ALL'ARRABBIATA^{VAG, G, 1, 5} Mit Tomatensauce, Grana Padano, Oliven, Knoblauch, scharfer Chili-Note und frischer Petersilie. Besonders lecker mit Hähnchenbrust. Wir empfehlen dazu Garnelen ^B .	14.4 16.6 19.4	
PAPPARDELLE BOLOGNESE^{A, C, G, 1} Mit Ragout vom Rinderhackfleisch, Grana Padano und frischer Petersilie.	16.7	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO^{VAG, C, G, 1} In Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch, Chili, Grana Padano und frischer Petersilie. Wir empfehlen dazu Garnelen ^B .	13.8 19.8	
SPAGHETTI CARBONARA^{A, C, G, 1, 2, 12} Mit cremiger Sahnesauce, Speck, Ei, Grana Padano und frischer Petersilie.	15.9	

PASTA

RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI^{VG} Mit Salbei-Butter-Sauce und Grana Padano.	18.7	
SPAGHETTI PESTO VERDE^{VAG, G, 1} Mit hausgemachtem Basilikumpesto, Grana Padano, Rucola, Pinienkernen und frischer Petersilie. Besonders lecker mit Hähnchenbrust. Wir empfehlen dazu Garnelen ^B .	15.4 17.6 20.4	
TAGLIOLINI AL TARTUFO^{A, G} In einer Trüffelsauce mit frischem Trüffel und Grana Padano. Wir empfehlen dazu Rindersteakstreifen.	24.5 29.7	

DOLCI - DESSERTS

TIRAMISU -alkoholfrei- ^{A, C, G} Hausgemachte Variation des italienischen Klassikers.	8.7	
GELATO AL CAMEL Salted Caramel Eis, Mascarponecreme, selbstgemachter Vollmilchschokolade und Karamellsauce	8.7	
ERDBEER PANNA COTTA mit Erdbeersauce und Frucht	7.9	
BAILEY COLADA	4.3	
CREMA CATALANA Vanillecreme mit Karamellkruste	7.1	

PIATTI DA TAVOLA - TAFELGERICHTE

SPAGHETTI CALAMARI^{A, C, N} Spaghetti mit gebratenen Calamaretti in Olivenöl geschwenkt, mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie.	22.4	
PAPPARDELLE ALLA DI NONNA^{A, C, N} mit Pulpo, Kirschtomaten und Knoblauch	22.7	
PADELLA DI GAMBERI^B Garnelenpfanne Arrabiata-Style in Tomatensauce, Knoblauch, Chili und Ciabatta.	23.7	
TAGLIOLINI MANZO^{A, C} Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, grünem Spargel und Parmesan.	24.3	
PESCE DI TUTTI TIPPI^{B, D, N} Variation aus gegrilltem Pulpo, Scampis, Fisch des Tages, neben Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat.	27.9	
ANTIPASTO DELLA CASA^{B, D, G, N} Vorspeisenteller für 2 Personen mit Calamaretti, Scampis, Oktopus, Caprese, gemischtem Gemüse und Vitello Tonnato.	38.9	

COCKTAILS

COCO JUMBO Vodka Vodka, Ananassaft, Zitronensaft und Kokossirup	9.3
BLUE MOJITO Rum, Limettensaft, Blue Curaçao, Zuckersirup, Soda, Lime Juice und Minze	9.6
GIN BASIL Gin, Basilikum, Zuckersirup und Zitronensaft	11.2
WALDMEISTER TRAUM Gin, Limettensaft, Waldmeistersirup, Holundersirup, Lime Juice und Soda	10.1
ESPRESSO MARTINI Vodka, Espresso, Karamellsirup und Kaffeeликör	11.8
BERGAMOTTO SPRITZ Italicus, Prosecco, Soda und Physalis	10.5
BOURBON SOUR Bourbon, Orange und Zucker	11.2

Weitere Cocktails finden Sie in unserer Speisekarte

VINO - WEIN

PROSECCO FRIZZANTE „PIUFIZZ“ IGP^L Weingut Serena, Veneto	0.11 / 0.75l	4.5 / 26.6
PROSECCO ROSÉ brut^L Weingut Serena, Veneto	0.11 / 0.75l	6.5 / 36.8
KOLONNE NULL ROSÉ, prickelnd, alkoholfrei^L Kolonne Null, Berlin	0.75l	39.0
WEISSWEINSCHORLE, trocken^L	0.2l	6.4
CHARDONNAY IGT, trocken^L Weingut Castelnuovo, Veneto	0.2l	6.8
PINOT GRIGIO trocken^L Weingut Castelnuovo, Veneto	0.2l	6.9
GRAUBURGUNDER „ZORNHEIM“, trocken^L Weingut Julia Schittler-Becker, Rheinhessen	0.2l / 0.75l	7.7 / 28.8
CHARDONNAY „ZORNHEIM“, trocken^L Weingut Julia Schittler-Becker, Rheinhessen	0.2l / 0.75l	7.6 / 28.6
CHARDONNAY „GRANDE RESERVE“, trocken^L Weingut Secret Boise, Südfrankreich	0.2l / 0.75l	7.6 / 28.6
ROSÉCUVÉE, trocken^L Weingut Julia Schittler-Becker, Rheinhessen	0.2l / 0.75l	6.6 / 24.5
MERLOT IGT, trocken^L Weingut Castelnuovo, Veneto	0.2l	6.7
PRIMITIVO „RAGAZZO NR. 1“, trocken, Anpassimento^L Weingut Camivini, Apulien, Italien	0.2l / 0.75l	7.8 / 29.2
MERLOT „RAGAZZO NR. 1“, trocken^L Weingut Camivini, Apulien, Italien	0.2l / 0.75l	6.9 / 24.8
GRENAICHE „LA ROCCAILE-CÔTES D'URHÔNE“, GSM, trocken^L Weingut Cellier des Princes, Südfrankreich	0.2l / 0.75l	7.6 / 28.5

Weitere Weine finden Sie in unserer Speisekarte

UNSER ABHOLRABATT FÜR SIE



Our English menu

