

Antipasti

Vorspeisen

10	Mozzarlla Caprese ^G Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 8.90
11	Carpaccio di Manzo ^G dünnes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und gehobelten Parmesan	€ 12.90
12	Bruschetta ^A 4 stück geröstetes Cibatta mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Zwiebeln	€ 5.90
13	Antipasto Misto per Due ^{G,I,J} Gemischter Vorspeiseteller- Tagesgemüse, Vitello Tonnato, Carpaccio und Mozzarella scheiben (für 2 Personen)	€ 17.50
14	Focaccia Rosmarino ^A Pizza brot mit Rosmarin und Olivenöl	€ 5.90
15	Vitello Tonatto ^{G,D} feine Kalbsfleischscheiben mit Kapern in Thunfischcreme	€ 13.90
16	Antipasto della Casa per Due ^{G,D,I,J} Lachs-Thunfisch Carpaccio, garnelen, Baby Calamari, Gemüse und rosa Pfeffer (für 2 Personen)	€ 21.90
17	Antipasto di Verdure Gemüse Vorspeiseteller	€ 10.50

Zuppe

Suppen

18	Zuppa di Pomodoro ^G Tomatencremesuppe	€ 5.50
19	Zuppa di Verdure ^I Gemüsesuppe	€ 6.50
20	Zuppa di Pesce ^{D,I,N} Fischsuppe	€ 9.90

Insalate

Salate

30	Insalata Mista ^{3,I} Gemischter Salat	€ 5.90
31	Insalata Pomodori ^I Cherry Tomaten mit Zwiebeln und Olivenöl	€ 7.90
32	Rucola alla Parmigiana ^G Rucola salat mit Cherrytomaten und Parmesan	€ 11.50
33	Insalata Tonno ^D gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln	€ 13.50
34	Insalata Pollo ^{I,C,G} gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Champignons	€ 13.90
35	Insalata BELLA ITALIA ^{D,G} gemischter Salat mit Thunfisch Ei und Schafskäse	€ 15.50



Pasta

Nudeln

80	Spaghetti Aglio e Olio ^{A,M} Spaghetti mit frischen Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie	€ 9.50
81	Spaghetti Napoli ^{A,M} Spaghetti in klassischer Tomatensauce mit frischem Basilicum	€ 9.50
82	Spaghetti alla Carbonara ^{A,C,G,M} Spaghetti mit Pancetta, Ei und Parmesankäse (Italienische Art)	€ 11.90
83	Spaghetti alla Bolognese ^{A,M} Spaghetti mit Rinderhackfleisch in tomaten sauce	€ 10.50
84	Penne all'Arrabbiata ^{A,M} Penne mit Zwiebeln, knoblauch, Peperoncini in Tomatensauce	€ 11.50
85	Lasagne alla Bolognese ^{A,G,M} mit Rinderhackfleisch, Tomatensauce, Bechamel-Sauce mit Mozzarella überbacken	€ 12.50
86	Penne Bella Italia ^{A,G,M} Champignon Sahnesauce mit Rinderstreifen	€ 15.50
87	Linguine con Scampi ^{A,B,M} mit Scampi und Schrimps, Knoblauch in leichtem Weisswein-Tomatensauce	€ 17.50
88	Linguine al Limone ^{A,M} mit Hähnchen, Pinienkerne, minze in Zitronensauce	€ 14.50
89	Tagliatelle al Salmone ^{A,D,G} Bandnudeln mit Lachs, Hummer sahnensauce, Weisswein und Zucchiniestreifen	€ 15.50
90	Tagliatelle alla Gorgonzola ^{A,G} Bandnudeln mit Broccoli und Gorgonzolasauce	€ 13.50

Trüffelgerichte

100	Tagliolini Seppia all' Tartufo ^{A,D,G} Garnelen und Zucchini Streifen in Trüffelsauce und Frische Trüffel	€ 21.50
101	Tagliolini al' Tartufo ^{A,G} Gegrilltem Rinderfiletscheiben in Trüffelsauce und Frische Trüffel	€ 21.50
102	Tagliatelle al' Tartufo ^{A,G} Trüffelsauce mit Rinderfiletstreifen	€ 18.90
103	Filetto di Manzo all' Tartufo ^{A,G} Argentinisches Rinderfilet in einer Trüffelsauce mit Bandnudeln und frische Trüffel	€ 33.50



Pizza

120	Margerita ^{A,G} mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	€ 9.50
121	Prosciutto ^{A,G} mit Tomatensauce, Mozzarella käse und gekochtem Schinken	€ 10.50
122	Bergamese ^{A,G} Tomatensauce, Mozzarella käse, Salami, Schinken, Champignons und Peperoni	€ 13.50
123	Salami ^{A,G} Tomatensauce , Mozzarella käse und Salamii	€ 10.50
124	Diavola ^{A,G} Tomatensauce , Mozzarella käse, scharfe Salami, Champignons, chili und Oliven	€ 14.50
125	Parma ^{A,G} Tomatensauce , Mozzarella käse, Rucola Parmaschinken und Parmesan	€ 17.50
126	Frutti di Mare ^{A,G} Tomatensauce , Mozzarella käse, Meeresfrüchte und Peperoncino	€ 16.90
127	Scampi ^{A,D,G} Tomatensauce , Mozzarella käse, Scampi, Garnelen und Peperoncino	€ 17.90
128	Tonno ^{A,D,G} Tomatensauce , Mozzarella käse, Thunfisch und Zwiebeln	€ 12.90
129	Funghi ^{A,G} Tomatensauce , Mozzarella käse und frische Champignons	€ 10.50
130	Vegetariana ^{A,G} Tomatensauce , Mozzarella käse und gemischter Gemüse	€ 11.50
131	Sicilliana ^{A,D,G} Tomatensauce , Mozzarella käse, Serdellen, Kapern, Zwiebeln und Oliven	€ 12.90
132	Gorgonzola ^{A,G} Tomatensauce , Mozzarella käse , Gorgonzola Spinat	€ 13.50



Carne

Fleisch

40	Filetto alla griglia Gegrilltes Argentinisches Rinderfilet dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	€	29.90
41	Filetto al Pepe verde ^{G,I,J} Gegrilltes Argentinisches Rinderfilet mit Pfeffersauce dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	€	32.50
42	Fegato di Manzo Kalbsleber mit butter Salbeisauce dazu Gemüsebeilege	€	17.50
43	Pollo alla griglia Gegrilltes Hähnchenbrustfilet dazu Tagesgemüse und babykartoffeln	€	14.90
44	Pollo ai funghi ^{G,I,J} Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Champignon Sahnesauce dazu Rosmarinkartoffeln	€	15.90
45	Bistecca alla griglia Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Tagesgemüse	€	23.50
46	Bistecca alla Gorgonzola ^{G,I,J} Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak auf Gorgonzolasauce tagesgemüse und kroketen	€	25.50
47	Bistecca ai Funghi ^{G,I,J} Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak Champignonsauce und bratkartoffeln	€	25.50
48	Medaglione di maiale ai funghi ^{G,I,J} Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce und bratkartoffeln	€	19.90



Pesce

Fisch

60	Salmone alla griglia ^{D,M,I,J} Gegrilltes Lachs mit spinat und babykartoffeln	€	19.50
61	Salmone e Gamberetti ^{D,H,I,J} Lachs mit hummer schrimps, dill sauce dazu Tagesgemüse und babykartoffeln	€	20.90
62	Scampi alla griglia ^{D,M,I,J} Gegrillte Grossgarnelen dazu spaghetti alio e olio	€	22.90
63	Scampi all Vino ^{D,H,I,J} Grossgarnelen in Weisswein knoblauch chilli leichte tomatensauce dazu spinat und babykartoffeln	€	23.90
64	Lucioperca Cardinale ^{D,H,I,J} Zanderfilet in Hummer Schrimpssauce dazu Tagesgemüse und babykartoffeln	€	19.90

Bambini

Kinder menu

70	Spaghetti Bambino ^{A,M} Spaghetti mit Tomatensauce/ oder Bolognese	€	6,50
71	Scalopina alla milagnese ^A Schnitzel mit kroketten und gemüse	€	8.90
72	Pizza Bambino ^{A,G} kleine Pizza Margerita oder Salami	€	7.50





BEVANDE

(SOFT DRINKS)

<i>Coca Cola</i> ^{2,11}	0.33 l	3.90€
<i>Coca cola zero</i> ^{2,6,7,11}	0.33 l	3.90€
<i>Fanta</i>	0.33 l	3.90€
<i>Sprite</i>	0.33 l	3.90€
<i>Schwepes</i>	0.20 l	3.10€
<i>Bitter lemon</i> ^{3,12} / <i>Ginger Ale</i> ² / <i>Tonic Water</i> ¹²		
<i>Acqua Panna</i> /	0.25 l	2.90€
<i>S. Pelegrino</i>	0.75 l	6.50€

<i>Apfelsaft</i>	0.20 l	3.10€
<i>Orangennektar</i>	0.20 l	3.10€
<i>Bananennektar</i>	0.20 l	3.10€
<i>Kirschnektar</i>	0.20 l	3.10€
<i>Apfelschorle</i>	0.20 l	2.90€
<i>Apfelschorle</i>	0.40 l	4.00€



WARMER GETRÄNKE

&

TEA

<i>Tasse Kaffee</i>	€3.10
<i>Espresso</i>	€2.90
<i>Doppelter Espresso</i>	€4.20
<i>Espresso Macchiato</i>	€3.50
<i>Irish Coffee</i>	€5.90
<i>Cappuccino</i>	€3.80
<i>Latte Macchiato</i>	€4.90

<i>Milchkaffee</i>	€4.90
<i>Heiße Schokolade</i>	€3.90
<i>Heiße Milch mit Honig</i>	€3.90
<i>Ingwer Tee (frisch)</i>	€3.90
<i>Pfefferminze Tee (frisch)</i>	€3.90
<i>Zitronentee</i>	€3.90
<i>Div. Teesorten</i>	€3.50



BIER

Von Fass

<i>Carlsberg</i> ^A	0.30 l	3.90€
<i>Carlsberg</i> ^A	0.50 l	4.50€
<i>Duckstein</i> ^A	0.30 l	3.90€
<i>Duckstein</i> ^A	0.50 l	4.50€

Flache

<i>Erdinger hefe</i> ^A	0.50 l	4.90€
<i>Erdinger dunkel</i> ^A	0.50 l	4.90€
<i>Erdinger alk. frei</i> ^A	0.50 l	4.90€
<i>Erdinger kristal</i> ^A	0.50 l	4.90€
<i>Carlsberg alk frei</i> ^A	0.30 l	3.90€
<i>Berliner Weiße</i>	0.30 l	3.90€
<i>rot oder grün</i>		



Dolci

Deserts

110	Tiramisu ^{A,C,G,H}	€6.50
111	Panna Cotta ^{G,G} Sahne desert mit heiße Himbeeren	€6.50
112	Gelato Misto ^G 3 kugel verschiedene eis sorte	€5.90
113	Tartufo ^G Halb gefrorfene schokoladen creme mit zabaione kerne	€7.50
114	Cassata alla Siciliana ^G Sicilianische eis spezialitet mit candierten fruchten	€7.50
115	Fichi caldi ^G Heiße Feigen Orange Vodka sauce dazu Vanilleeis	€7.90
116	Desert misto 4 pers. ^{A,C,G,H} Verschiedene gemischte desert platte 4 pers. (tiramisau, cassata, tartufo panna cotta)	€18.90

Vino a biccchierre ^L

Offene weine

Merlot	0.2l	€5.90	Rose	0.2l	€5.90
Cabernet savignoin	0.2l	€5.90	Chardonay	0.2l	€5.90
Primitivo	0.2l	€5.90	Pinot grigio	0.2l	€5.90
Lambrusco	0.2l	€5.90	Karaffe wein	0.5l	€10.50



Vino bianco

Weissweine

Pinot Grigio 0.7

€28.00

Elegant blumig im Aroma, gepaart mit Geruchsnoten von reifen Früchten. Lebhaft und frisch.

Savignon Blanc DOC 0.7

€29.00

Frisch, intensiv nach grünen Paprikaschoten, Holunder und Salbei. Angenehm fruchtig und nachhaltig.

Gavi di Gavi DOCG 0.7

€33.00

Zarter Duft nach Zitronenfrüchten und Blüten. Am Gaumen mittelkäftig mit mandelaromen und dezent feiner Säure

Grillo Terre Siciliane IGT 0.7

€33.00

Intensiv, elegant und fruchtig Trocken und gut strukturiert.

Lugana Ca De Frati DOC 0.7

€42.00

Feiner Duft von weißen Früchten und Blüten. Frischer Geschmack mit einer delikaten bittermandelnote

Regalaeli Bianco IGT 0.7

€36.00

Delikates und fruchtiges Aroma mit leichten Noten nach Apfel und Banane. Angeneher, sauberer Geschmack.

Vino Rosso

Rotweine

Primitivo Di Manduria DOC. 0.7

€42.00

Ein Wein mit einer hervorragend samtigen Textur, trocken und würzig im Zusammenspiel von Schattenmorellen, Zimt und einen Hauch Nelke.

Planeta La Segreta Rosso IGT 0.7

€36.00

Im Glas zeigt der Wein ein reizendes Rubibrot, mit purpurnen Reflexen. Das Bukett bietet einen Duft von frischen Maulbeeren, Pflaumen, Kakao und leichte Minztöne.

Im geschmack präsentiert er sich gut ausbalanciert mit angenehmer Frucht.

Le Volte dell'Ornellaia IGT 0.7

€59.00

Purpurrot mit intensiver Nase von Früchten, Gewürzen, etwas Kaffee und Aromen von Sauerkirschen, Houlunder und dunkler Schokolade. Vielschichtig und lebendig auf der Zunge mit festen Tannin. Gut ausbalanciert endet in ein langes finale.

Barolo DOCG 0.7

€79.00

Ein kräftiger und dunkelroter Wein erzeugt aus der Traubensorte Nebbiolo. Überwältigender Duft mit Anzeichen von Trüffeln und Zedernholz. Im Geschmack feine würzige Töne und deutliche Akzente wohlreifer Früchte

Amarone Classico DOC. 0.7

€82.00

Tief dunkelrot in der Farbe und betörend im Bukett. Hat die klassischen Amaronenoten von Sauerkirschen, dunklem Kakao und einem Hauch von Bittermandel. Am Gaumen ist er weich und samtig, kraftvoll intensiv und voller Frucht im Geschmack.



Digestivi

Spirtuosen

<i>Ramazzotti</i> ²	4cl €4,50
<i>Amaro Averna</i>	4cl €4,50
<i>Jegermeister</i>	4cl €6,00
<i>Sambuca Molinari</i>	4cl €4,50
<i>Amaretto Disaronno</i>	4cl €4,50
<i>Baileys</i> ^G	4cl €6,50
<i>Limoncello</i>	4cl €4,50
<i>Grappa Chardonay</i>	4cl €7,50
<i>Grappa Riserva</i>	4cl €7,50
<i>Grappa Hausmarke</i>	4cl €4,50
<i>Fernet Branca</i>	4cl €4,50

<i>Chivas Regal</i> ²	4cl €7,00
<i>Vodka Absolut</i>	4cl €4,50
<i>Havana</i> ²	4cl €5,00
<i>Gordon's Gin</i>	4cl €5,00
<i>Hennessy VSOP</i>	4cl €9,50
<i>Remy Martin VSOP</i>	4cl €9,50
<i>Jack Daniel's</i> ²	4cl €6,50
<i>Jim Beam</i> ²	4cl €6,90
<i>Johnie Wolker</i> ²	4cl €6,90
<i>Vecchia Romagna</i>	4cl €6,50

Zusatzstoffkennzeichnung

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel | 7 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwefelt | 9 geschwärzt | 10 gewachst | 11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig | 13 Alkohol

Allergen Kennzeichnung

A Glutenhaltiges Getreide | Aa Weizen* | Ab Roggen* | Ac Gerste* | Ad Hafer* | B Krebstiere* | C Eier* | D Fisch* | E Erdnuss* | F Soja* | G Milch* | H Schalenfrüchte | Ha Mandeln* | Hb Haselnüsse* | Hc Walnüsse* | Hd Kaschunüsse* | He Pecannüsse* | Hf Paranüsse* | Hg Pistazien* | Hh Macadamianüsse* | I Sellerie* | J Senf* | K Sesamsamen* | L Schwefeldioxid/ Sulfide | M Lupinen* | N Weichtiere* *und daraus gewonnene Erzeugnisse

