

# Vorspeisen

---

## Aperitif

---

<b>Martini Bianco</b>	5,50
<b>Campari mit O.Saft oder Spritz</b>	6,50
<b>Glass Prosecco</b>	5,50
<b>Aperol mit Sekt oder O.Saft</b>	6,50
<b>Sherry trocken</b>	5,50
<b>Cinar</b>	4,50

## Salate

---

<b>Gemischter Salat</b>	4,80
<b>Tomatensalat</b> mit Zwiebeln und Rucola	4,80
<b>Tomate Thunfisch Salat</b> mit Rucola und Zwiebeln	9,50
<b>Insalata Tonno</b> Salat mit Thunfisch, Zwiebel, Ei, Oliven, Tomaten und Schafkäse	12,50
<b>Insalata Pasquale</b> Salat mit Ananas, Tomaten, Ei, Champignons, gebratener Forelle u. Schafkäse	13,50
<b>Insalata di Casa</b> Gebratenen Schweinefilet Spitzen mit Champignons auf buntem Salat Teller	14,50

## Suppen

---

<b>Tomatencremesuppe</b>	4,50
<b>Minestra di fagioli</b> Bohnensuppe	5,50
<b>Minestra di Cipolle</b> Zwiebelsuppe	5,50
<b>Minestra di Gamberetti</b> Krabbencremesuppe	6,50

## Vorspeise

---

<b>Bruschetta Aglio e Olio, Pomodoro</b>	5,50
<b>Mozzarella Caprese</b>	9,50
<b>Spiedino di scampi</b> Scampispieß vom Grill mit Lauch	12,50
<b>Carpaccio</b>	12,50
<b>Giardiniera</b> gemischte Gemüse Vorspeise	13,50

# Pizza

---

<b>Magerita</b> mit Tomaten und Käse	7,50
<b>Prosciutto</b> mit Schinken	8,00
<b>Carciofi</b> mit Artischocken Herzen	8,50
<b>Salami</b>	8,00
<b>Prosciutto e Fhungi</b> mit Champignons und Schinken	9,00
<b>Tonno</b> mit Thunfisch und Zwiebeln	9,50
<b>Bolognese</b> an Bolognese, Zwiebeln, Salsiccia, Parmesan	10,50
<b>Speciale</b> belegt mit Schinken, Salami, Peperoni, Champignons	9,50
<b>Romana</b> belegt mit Sardellen und Kapern	9,50
<b>Marinara</b> belegt mit Oliven, Kapern, Sardellen, Knoblauch und Thunfisch	9,50
<b>Pulgliese</b> belegt mit Salami, Peperoni	8,50
<b>Mare e Monti</b> mit frischen Meeresfrüchten und Champignons	12,50
<b>Brasilera</b> belegt mit Salsiccia, Champignons, Rucola und Auberginen	9,50
<b>Quattro Stagioni</b> mit Peperoni, Schinken, Salami, Artischocken, Sardellen und Champignons	9,50
<b>Quattro Formaggi</b> vier Käse Sorten	9,50
<b>Squisita</b> mit frischem Gemüse belegt	11,50
<b>Aglio e olio peperoncini</b> mit Knoblauch, Chili, Olivenöl u. Oregano	8,50
<b>Calzone</b> gefüllt mit Schinken und Champignons	8,50
<b>Al Gorgonzola</b> mit Gorgonzola Käse und Spinat	9,50
<b>Invernale</b> mit Knoblauch, Salsiccia und Chili	9,00
<b>Burina</b> mit Krabben, Paprika, Peperoni, Champignons, scharf Gewürzt	11,50
<b>Crudaiola</b> mit Parmaschinken, Rucola , Gorgonzola Käse, Knoblauch, Parmesansplitter und Tomatenstücke	10,50
<b>Al Salmone</b> mit Lachs, Spinat und Gorgonzola	10,50
<b>Sfiziosa</b> Pizzabrot mit frischem Blattsalat, Tomatenscheiben, geräucherter Lachs, Zwiebeln und Rucola	12,50

# Pasta Gerichte

---

## Fettuccine

---

<b>Fettuccine alla Burina</b> mit Krabben, Erbsen, Champignons an pikanter Knoblauch Tomaten Sahnesauce	11,50
<b>Fettuccine al Salmone</b> an Lachs Sahnesauce	10,50
<b>Taglierini S. Angela</b> mit Krabben, Paprika, Auberginen an Knoblauch Tomaten Sahnesauce	10,50
<b>Taglierini Buona Donna</b> mit Kappern, Oliven, Sardellen an Knoblauch Chili Tomatensauce, Parmesan	9,50

## Verschiedene Nudelgerichte

---

<b>Linguine all ' Amatrice</b> mit Speck, Zwiebel an pikanter Tomatensauce	9,50
<b>Linguine del Marinaio</b> mit frischen Meeresfrüchten in Folie überbacken	13,50
<b>Linguine Broccoli</b> mit Broccoli an Knoblauch-Chili Sauce	9,50
<b>Heu und Stroh</b> Grüne und gelbe Nudeln mit Pfifferlingen und Champignons an Sahnesauce	9,50
<b>Lasagne</b> Bolognese Sahnesauce, Schinken und Eier	9,50
<b>Pappardelle/Makkeroni Napoletana</b> mit Schweinefiletspitzen, Kappern, Oliven an Knoblauch Chili Tomaten Sauce	10,50
<b>Tortellini oder Tortiglioni Gratinati</b> Überbacken mit Schinken, Erbsen und Champignons	9,50
<b>Tortelli alla Panna</b> an Schinken Sahne Sauce	8,50

# Pasta Gerichte

---

## Spaghetti

---

<b>Spaghetti umbra</b>	8,50
Mit Kappern, Oliven, Knoblauch, Olivenöl, Schafkäse, Peperoncini	
<b>Spaghetti aglio, olio</b>	8,50
Knoblauch, Olivenöl, Chili Schoten, Petersilie	
<b>Spaghetti Pasquale</b>	10,50
An Safran Sahneseauce, Krabben, Parmesan Käse	
<b>Spaghetti cacio, pepe e pancetta</b>	9,50
Mit Schafkäse, Pfeffer, Speck und Ei	
<b>Spaghetti vongole e gamberetti</b>	13,50
Mit Venusmuscheln, Krabben an Knoblauch-Chili Tomatensauce	
<b>Spaghetti Mare Monti</b>	13,50
Mit frischen Meeresfrüchten, Chilli und Champignons	

## Rohrnudeln

---

<b>Tortiglioni al Gorgonzola</b>	9,50
mit Spinat und Gorgonzola Käse Sauce	
<b>Tortiglioni del Marinaio</b>	10,50
mit Thunfisch, Knoblauch, Oliven, Kapern, Tomaten	
<b>Penne all´ arrabiata</b>	8,50
an scharfer Tomaten Knoblauch Sauce, Basilikum und Parmesan	
<b>Penne Gamberi</b>	13,50
mit Garnelen an Knoblauch Tomaten Sauce	

## Gnocchi (Kartoffel Klöße)

---

<b>Gnocchi Romana</b>	9,50
mit pikanter Tomatensauce und geriebenem Schafkäse	
<b>Gnocchi Burro e Salvia</b>	9,50
In Butter und Salbei oder Käsesauce und Spinat	

# Fleisch Gerichte

---

## Argentinisches Angus Rindersteak

---

<b>Steak Palermitana</b>	24,50
Scharf gebratenes Steak mit Knoblauch, überbacken mit fein Gewürzten Semmelbröseln dazu Bratkartoffel u. Salat	
<b>Steak al pepe</b>	24,50
An Pfeffersauce dazu Bratkartoffel u. Salat	
<b>Steak Contadina</b>	27,50
Mit Speck, Champignons, Tomaten, Fontinakäse überbacken dazu frisches Gemüse u. Salat	
<b>Steak Bordelaise</b>	27,50
Gebraten mit écholotes dazu frisches Gemüse u. Salat	
<b>Steak vom Grill</b>	23,50
dazu Bratkartoffel u. Salat	

## Argentinisches Angus Rinder-Filetsteak

---

<b>Filetsteak paesana</b>	32,50
Mit Pilzen, gerösteten Zwiebeln und Fontinakäse Überbacken dazu Bratkartoffeln u. Salat	
<b>Filetsteak vom Grill</b>	32,50
Auf Steinpilz Risotto u. Salat	
<b>Filetsteak e Verdure miste</b>	32,50
Natur gegrillt dazu frisches Gemüse u. Salat	
<b>Filetsteak au poivre a la creme</b>	32,50
Mit Pfefferkruste an Cognacsauce dazu Bratkartoffeln u. Salat	

## Kalbsrücken Medaillon

---

<b>Scaloppine Livornese</b>	19,50
mit Kapern, Oliven, Knoblauch an pizzaiola Sauce dazu Nudeln u. Salat	
<b>Scaloppine al Vino</b>	19,50
an Weiswein- oder Zitronen Sauce dazu Nudeln und Salat	
<b>Saltimbocca Romana</b>	19,50
mit Parmaschinken und Salbei, an Weißwein Sauce dazu Nudeln u. Salat	

# Fisch Gerichte

---

## Fisch Gerichte

---

<b>Doradenfilet</b> In Butter gebraten mit Mandelsplitter dazu Safranreis und Salat	26,50
<b>Zanderfilet</b> Auf Lauch Risotto und Salat	29,50
<b>Lachsfilet</b> Vom Grill mit frischem gemischten Gemüse	26,50

## Riesengarnelen

---

<b>Gamberoni alla griglia</b> Vom Grill dazu Safranreis und Salat	28,50
<b>Gamberoni all´ arrabbiata</b> An scharfer Tomaten Sauce dazu Reis und Salat	28,50
<b>Gamberoni all´ italiana</b> Im Ofen gebacken, fein Gewürzte Garnelen mit Muscheln und Krabben dazu Reis und Salat	29,50

## Risotti

---

<b>Krabbenlauch Risotto</b>	13,50
<b>Steinpilz Risotto</b>	12,50
<b>Meeresfrüchte Risotto</b>	13,50
<b>Safrankrabbenparmesan Risotto</b>	13,50

**Der Gesetzgeber verpflichtet die Gastronomie,** alle Zusatzstoffe auf der Speisekarte zu deklarieren. In unserem Hause werden keinerlei Geschmacksverstärker verwendet, dennoch müssen wir ein paar wenige Zusatzstoffe deklarieren, die in den Produkten unserer Zulieferer enthalten sind:

Bei Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen helfen Ihnen gerne unsere Bedienung weiter.

# Weinkarte

---

## Italienische Weißweine D.O.C

---

<b>Il Carpino, Frascati „Latium“</b> Umbria/ITA 2013, Hell, Trocken, Vollmundig Und Kräftig	<b>0,25l</b>	4,80
<b>Il Carpino, Orvieto „Latium“</b> Hochfeiner, trockener und typischer Classico	<b>0,25l</b>	4,80
<b>Pinot Chardonnay</b> delle Venezie Venezie/ITA 2013, Aromatisch, bukettreich	<b>0,25l</b>	5,20
<b>Pinot Grigio</b> delle Venezie Venezie/ITA 2013, Fein, Aromatisch	<b>0,25l</b>	5,20

## Italienische Rotweine D.O.C

---

<b>Merlot „Piave“</b> Veneto/ITA 2013, Vollmundig, harmonisch u. trocken	<b>0,25l</b>	4,80
<b>Montepulciano „d´abruzzo“</b> Abruzzo/ITA 2013, Typisch, fein u. fruchtig	<b>0,25l</b>	5,20
<b>Valpolicella „Venezie“</b> Venezie/ITA 2013, Vollmundig u. weich	<b>0,25l</b>	4,80
<b>Barbera „Piemont“</b> Piemont/Ita 2013, Körperreich, würzig	<b>0,25l</b>	5,20
<b>Chianit Classico „Toscana“</b> Toscana/ITA 2013, Artvoll, schöne Frucht	<b>0,25l</b>	4,80

## Italienischer Roséwein D.O.C

---

<b>Pinot Rosato</b> Valdadige Trentino/ITA 2013, Fruchtig, leicht	<b>0,25l</b>	4,80
--	--------------	------

## Flaschen Rotwein

---

**Primitivo di Manduria Apulien** 29,50  
Intensives Rubinrot mit schwarzem Kern. Der Nase offenbart sich ein ausladendes, komplexes und fruchtiges Bouquet mit Aromen von Pflaumen- und Kirschkonfitüre mit leichten Hinweisen auf Tabak und Gewürze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit seidiger Textur und schön eingebundenen reifen Tanninen. Torrevento, Manduria/ITA 2009, 100% Primitivo Traube

**Maru Negroamaro Salento** 29,50  
ein kräftiger Rotwein mit angenehmen und intensiven Aromen von schwarzen Früchten und einem feinen Hauch von Zimt. Am Gaumen hat er einen harmonischen, samtigen Geschmack mit Noten von süßem Lakritz.

## Flachen Weisswein

---

**Vernaccia Di San Gimignano** 29,50  
Hell goldgelbener Wein, mit zartem Duft nach Akazienblüten, trocken, frisch, perfekt zu Fisch und Krustentieren. Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarrotti (1475 bis 1564) "Er küßt, schmeichelt, beißt und schmeißt!"

**Lugana Bulgarini Garda** 29,50  
Strohgelb mit hellgrün leuchtenden Nuancen. Beeindruckendes, duftig frisches Bouquet sonnengereifter Früchte: Am Gaumen vollmundig, weich mit vielschichtigen fruchtigen Aromen, harmonischer Säure und einer aparten Mandelnote im langen Finale."