

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3l	2,50
Flasche Krumbacher Mineralwasser oder Still	0,5l	3,50
Frucade Cola, Spezi, Fanta, Sprite	0,3l	2,90
Saftschorlen /Apfel, Johannisbeer, Traube, Maracuja	0,3l	3,20
	0,4l	3,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,50

Biere (Farny)

Export vom Fass	0,5l	3,20
Pils vom Fass	0,3l	3,20
Hefe Weizen	0,5l	3,40
Kristall Weizen	0,5l	3,40
Dunkler Weizen	0,5l	3,40
Leichter Weizen oder Alkoholfrei	0,5l	3,40
Radler	0,5l	3,40
Cola Weizen / Ruß	0,5l	3,90

Liköre / Spirituosen / Halb- und Magenbitter

Sambuca	2cl	3,00
Grappa	2cl	5,50
Williams	2cl	3,00
Averna	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,00
Brendi V.R.	2cl	5,50

Heiße Getränke

Caffee	2,50
Espresso	2,20
– doppio	3,00
Espresso Macchiato	2,40
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,50
Tee – Pfefferminze, Kamille, Früchte mix, Schwarz	2,50

Vorspeisen

Aperitif

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

Salate

Gemischter Salat	4,80
Tomatensalat mit Zwiebeln und Rucola	4,80
Tomate Thunfisch Salat mit Rucola und Zwiebeln	9,50
Insalata Tonno Salat mit Thunfisch, Zwiebel, Ei, Oliven, Tomaten und Schafkäse	12,90
Insalata Pasquale Salat mit Ananas, Tomaten, Ei, Champignons, gebratener Forelle u. Schafkäse	13,90
Insalata di Casa Gebratenen Schweinefilet Spitzen mit Champignons auf buntem Salat Teller	14,90

Suppen

Tomatencremesuppe	4,80
Minestra di fagioli Bohnensuppe	5,80
Minestra di Cipolle Zwiebelsuppe	5,80
Minestra di Gamberetti Krabbencremesuppe	6,80

Vorspeise

Bruschetta Aglio e Olio, Pomodoro	5,50
Mozzarella Caprese	10,50
Spiedino di scampi Scampispieß vom Grill mit Lauch	12,50
Carpaccio	12,50
Giardiniera gemischte Gemüse Vorspeise	13,50

Pasta Gerichte

Fettuccine

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

Verschiedene Nudelgerichte

Linguine all ' Amatrice mit Speck, Zwiebel an pikanter Tomatensauce	9,50
Linguine del Marinaio mit frischen Meeresfrüchten in Folie überbacken	14,50
Linguine Broccoli mit Broccoli an Knoblauch-Chili Sauce	9,50
Heu und Stroh Grüne und gelbe Nudeln mit Pfifferlingen und Champignons an Sahnesauce	9,50
Lasagne Bolognese Sahnesauce, Schinken und Eier	9,50
Pappardelle (Bandnudeln) mit Schweinefiletspitzen, Kappern, Oliven an Knoblauch Chili Tomaten Sauce	10,50
Tortellini oder Tortiglioni Gratinati Überbacken mit Schinken, Erbsen und Champignons	9,50
Tortelli alla Panna an Schinken Sahne Sauce	8,50
Paccheri (Makkeroni) an Rinderfiletspitzen Ragout und Parmesansplitter	12,50

Pasta Gerichte

Spaghetti

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

Rohrnudeln

Tortiglioni al Gorgonzola	9,50
mit Spinat und Gorgonzola Käse Sauce	
Tortiglioni del Marinaio	12,50
mit Thunfisch, Knoblauch, Oliven, Kapern, Tomaten	
Penne all' arrabiata	8,50
an scharfer Tomaten Knoblauch Sauce, Basilikum und Parmesan	
Penne Gamberi	13,50
mit Garnelen an Knoblauch Tomaten Sauce	

Gnocchi (Kartoffel Klöße)

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

Fleisch Gerichte

Argentinisches Angus Rindersteak

Steak Palermitana	26,50
Scharf gebratenes Steak mit Knoblauch, überbacken mit fein Gewürzten Semmelbröseln dazu Bratkartoffel u. Salat	
Steak al pepe	26,50
An Pfeffersauce dazu Bratkartoffel u. Salat	
Steak Contadina	29,50
Mit Speck, Champignons, Tomaten, Fontinakäse überbacken dazu Bratkartoffeln u. Salat	
Steak Bordelaise	29,50
Gebraten mit écholotes dazu frisches Gemüse u. Salat	
Steak vom Grill	24,50
dazu Bratkartoffel u. Salat	

Argentinisches Angus Rinder-Filetsteak

Filetsteak paesana	36,50
Mit Pilzen, gerösteten Zwiebeln und Fontinakäse Überbacken dazu Bratkartoffeln u. Salat	
Filetsteak vom Grill	36,50
Auf Steinpilz Risotto u. Salat	
Filetsteak e Verdure miste	36,50
Natur gegrillt dazu frisches Gemüse u. Salat	
Filetsteak au poivre a la creme	36,50
Mit Pfefferkruste an Cognacsauce dazu Bratkartoffeln u. Salat	

Kalbsrücken Medaillon

Scaloppine Livornese	21,50
mit Kapern, Oliven, Knoblauch an pizzaiola Sauce dazu Nudeln u. Salat	
Scaloppine al Vino	21,50
an Weiswein- oder Zitronen Sauce dazu Nudeln und Salat	
Saltimbocca Romana	21,50
mit Parmaschinken und Salbei, an Weißwein Sauce dazu Nudeln u. Salat	

Fisch Gerichte

Fisch Gerichte

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

Riesengarnelen

Gamberoni alla griglia Vom Grill dazu Safranreis und Salat	30,50
Gamberoni all´ arrabbiata An scharfer Tomaten Sauce dazu Reis und Salat	32,50
Gamberoni all´ italiana Im Ofen gebacken, fein Gewürzte Garnelen mit Muscheln und Krabben dazu Reis und Salat	34,50

Risotti

Krabbenlauch Risotto	13,50
Steinpilz Risotto	12,50
Meeresfrüchte Risotto	13,50
Safrankrabbenparmesan Risotto	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.

Pizza

Magerita mit Tomaten und Käse	7,50
Prosciutto mit Schinken	8,50
Carciofi mit Artischocken Herzen	8,50
Salami	8,50
Prosciutto e Fhungi mit Champignons und Schinken	9,00
Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln	9,50
Bolognese mit Bolognese, Zwiebeln, Salsiccia und Parmesan	11,50
Speciale belegt mit Schinken, Salami, Peperoni, Champignons	9,50
Romana belegt mit Sardellen und Kapern	9,50
Marinara belegt mit Oliven, Kapern, Sardellen und Thunfisch	10,50
Pulgliese belegt mit Salami, Peperoni	9,00
Mare e Monti mit frischen Meeresfrüchten, Champignons und Knoblauch	13,50
Brasilera belegt mit Salsiccia, Champignons, Rucola und Auberginen	9,50
Quattro Stagioni mit Peperoni, Schinken, Salami, Artischocken, Sardellen und Champignons	9,50
Quattro Formaggi vier Käse Sorten	9,50
Squisita mit frischem Gemüse belegt	11,50
Aglio e olio peperoncini mit Knoblauch, Chili, Olivenöl u. Oregano	8,50
Calzone gefüllt mit Schinken und Champignons	9,50
Al Gorgonzola mit Gorgonzola Käse, Spinat und Champignons	9,50
Invernale Salsiccia und Chili	9,50
Burina mit Krabben, Paprika, Peperoni, Champignons, Knoblauch und scharf gewürzt	11,50
Crudaiola mit Parmaschinken, Rucola, Gorgonzola Käse, Knoblauch, Parmesansplitter und Tomatenstücke	12,50
Al Salmone mit Lachs, Spinat und Gorgonzola	12,50
Sfiziosa Pizzabrot mit frischem Blattsalat, Tomatenscheiben, geräucherter Lachs, Zwiebeln und Rucola	12,50

Weinkarte

Italienische Weißweine D.O.C

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

Italienische Rotweine D.O.C

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

Italienischer Roséwein D.O.C

Pinot Rosato Valdadige Trentino/ITA 2013, Fruchtig, leicht	0,25l	5,20
--	--------------	------

Flaschen Rotwein

Primitivo di Manduria Apulien 32,50
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 32,50
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."