



ANTIPASTI

BRUSCHETTA

Geröstetes Brot mit Olivenöl, Tomaten, rote Zwiebeln, Knoblauch, Rucola, Parmesan
..... 5.5

ZUPPA DI POMODORO

Hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikum und Schmand
..... 4.9

ANTIPASTI MISTO

Verschiedenes mariniertes Gemüse, Zucchini, Aubergine,
Paprika, Oliven, Peperoni, Schafskäse und getrocknete Tomaten
..... 9.9
+ Parmaschinken und Parmesan 12.9

CARPACCIO DI MANZO

Hauchdünne Scheiben vom argentinischen Rinderfilet mit Zitronen-Öl Marinade,
Rucola und gehobeltem Parmesan
..... 11.9

SARDE FRITTE

Gebratene Sardinen mit frischen Kräutern und Zitrone
..... 7.5

FUNGHI DI OSTRICHE AL FORNO

Im Ofen gebackene Austernpilze mit Kräuterbutter
..... 7.5

CARPACCIO DI BARBABIETOLA ROSSA

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen, Rucola und Honig
..... 8.5

PIZZA

MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Kirschtomaten

..... 7.5

FRUTTI DI MARE

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Zitrone

..... 10.5

TONNO E CIPOLLA

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln

..... 8.5

CRUDO

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, gewürzte Bruschetta Tomaten, Parmesan

..... 10.5

CALZONE

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignon

..... 8.5

MIO

Pesto, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, frischer Babyspinat,
Parmesan, Balsamico

..... 12.9

PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

..... 7.5

BRESAOLA

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten,
Rinderschinken, Parmesan

..... 11.5

PIZZA

SALAMI

Tomatensauce, Mozzarella, Salami

.....7.5

SALAMONE E SPINACI

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat, Knoblauch

..... 11.5

VERDURE

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Spinat, Paprika, Kirschtomaten

.....9.0

POLLO

Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenbruststreifen, Champignon, Paprika

..... 10.5

CALZONE VEGETARIA

Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Champignon, Paprika, Knoblauch

..... 9.5

QUATTRO STAGIONI

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignon, Artischocken

.....9.0

SPINACI

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Kirschtomaten, Ei

.....9.0

SALSICCIA

Tomatensauce, Mozzarella, Salami Calabrese Pikant

.....9.0

SCAMPI

Tomatensauce, Mozzarella, Scampis, Knoblauch, Zitrone

.....10.5

PASTA

SPAGHETTI AGLIO-OLIO

Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni

..... 7.9

TAGLIATELLE DI MANZO

Bandnudeln mit gebratenen Rinderfiletspitzen, Austernpilze in
Tomaten- Sahnesauce, Rucola, Parmesan

..... 12.5

SPAGHETTI A LA CARBONARA

Spaghetti mit Speck, Ei in Sahnesauce, Parmesan

..... 8.9

TORTELLONI NERI

Mit Lachs gefüllt an gebratenem Gemüse, Scampis in Safran- Sahnesauce, Rucola

..... 12.9

SPAGHETTI BOLOGNESE

Hausgemachte Bolognese mit Rinderhackfleisch, Parmesan

..... 8.5

TAGLIATELLE AL SALMONE E SPINACI

Bandnudeln mit Lachs, frischem Babyspinat in cremiger Dill- Sahnesauce

..... 11.9

TAGLIATELLE CON VERDURE

Bandnudeln mit gebratenem Gemüse in Tomatensauce, Rucola, Parmesan

..... 10.9

TORTELLONI PORCINI

Gefüllt mit Steinpilzen in Tomatensauce, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten

..... 11.9

LASAGNE AL FORNO

Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch, Bechamel, Tomaten- Sahnesauce

..... 10.9

LASAGNE DI SPINACI

Spinat-Lasagne mit frischem Spinat, Bechamel, Tomaten- Sahnesauce

..... 10.5

PASTA

SPAGHETTI SCAMPI

Scampis mit gebratenem Gemüse in Tomatensauce, Rucola, Parmesan, Pesto
..... 11.9

TAGLIATELLE CON POLLO

Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen in Champignon- Rahmsauce
..... 10.5

CARNE

FILETTO DI POLLO

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Fetakäse an Curry- Sahnesauce
..... 15.9

MEDAGLIONI DI MANZO

Drei Rindermedaillons gegrillt mit frischen Kräutern an Champignon- oder Pfefferrahmsauce
..... 22.9

INVOLTINI

Drei Schweinerouladen gefüllt mit Salbei, Mozzarella, Parmaschinken an Rahmsauce
..... 16.5

SCHNITZEL

Schnitzel vom Schwein an Champignon- oder Pfefferrahmsauce
..... 13.9

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln oder Pommes und Salat

PESCE

SALMONE CON ZAFFERANO

Frischer norwegischer Lachs mit Babyspinat, Gemüse in Safran- Sahnesauce,
Rosmarinkartoffeln und Salat
..... 18.9

ZANDERFILET

Auf der Haut gebraten, mit frischen Kräutern in Senfsauce, Rosmarinkartoffeln und Salat
..... 16.5

RISOTTO

RISOTTO CON SCAMPI

Mit Gemüse, Scampis, Safran und Babyspinat..... 13.9

RISOTTO CON PORCINI

Mit Steinpilzen, Parmesan

..... 11.9

RISOTTO CON VERDURE

Mit gebratenem Gemüse in Tomatensauce

..... 12.9

SALATE

INSALATA „MIO“

Ziegenkäse in Blätterteig, Feigensenf

..... 10.9

INSALATA SESAM

Mariniertes Hähnchenfilet mit Sesam in Soja- Honigsauce gebraten

..... 10.5

INSALATA CON MOZZARELLA DI BUFALA

Büffelmozzarella, Babyspinat, Kirschtomaten, Walnüsse, Balsamico, Olivenöl

..... 12.9

INSALATA CON FORMAGGIO FETA GRECA

Mit paniertem Schafskäse, Rote Beete

..... 10.5

Salate bestehen aus verschiedenen Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Rucola, Parmesan und Möhren mit einem Honig- Senf- Mandeldressing.

MENU PER BAMBINI

KLEINE PIZZA – MARGHERITA	4.5
KLEINE PIZZA – SALAMI	5.0
KLEINE SPAGHETTI – BOLOGNESE	5.5
KLEINE SPAGHETTI – POMODORI	5.5

DOLCE

TIRAMISU Hausgemacht mit Mascarpone, Löffelbiskuit, Kaffee und Amaretto	5.5
MOUSSE AU CHOCOLAT Hausgemachte Mousse au chocolat an roten Früchten	5.9
CREME BRÛLEE Karamellisiert mit Zucker, an roten Früchten	5.5

Genießen Sie ein Stück Italien auch in Ihrem Haus.
Als Take-away können Sie unsere Speisen auch telefonisch
vorbestellen und bei uns abholen. | Tel.: 05241 9986688

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

San Pellegrino	0,25L	2.4	0,75L	5.9
Aqua Panna	0,25L	2.4	0,75L	5.9
Cola, Cola zero, Cola light, Fanta, Sprite	0,2L	2.5	0,4L	4.6
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,2L	2.9		

SÄFTE

Johannisbeersaft	0,2L	2.8	0,4L	4.8
Maracuja	0,2L	2.8	0,4L	4.8
Rhabarbersaft	0,2L	2.8	0,4L	4.8
Cranberrysaft	0,2L	2.8	0,4L	4.8
Saftschorlen	0,2L	2.6	0,4L	4.6
Apfelschorle	0,2L	2.8	0,4L	4.8

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Lemon Squash Minze, Limette, Rohrzucker, Lemon-Squash und Wasser	0,4L	5.3		
Holly Molly Limette, Holunderblütensirup, Minze und Wasser	0,4L	5.1		
Sommer Reise Limette, Orange, Rohrzucker, Limejuice, Orangensaft, Wasser und Grenadine	0,4L	5.6		
Die Beere Limette, Minze, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Waldbeere- Eistee und Sprite	0,4L	5.6		

BIERE

König Pilsener vom Fass	0,25L	2.4	0,4L	3.8
Alster	0,25L	2.4	0,4L	3.8
Peroni Nastro			0,33	3.1
Köstritzer			0,33	3.1
Köstritzer Kellerbier			0,5L	3.9
Benediktiner Naturtrüb			0,5L	3.9
Benediktiner alkoholfrei			0,5L	3.9
Benediktiner dunkel			0,5L	3.9
König Pilsener alkoholfrei			0,33L	3.1
Alster Alkoholfrei			0,4L	3.8
Köstritzer mit Cola			0,4L	3.8

PRICKELNDES

Prosecco Frizzante DOC Conegliano, Italien Apfel, Birne und Zitrus	0,1L	3.9	0,2L	5.9	0,75L	22.5
Der süße Hugo			0,2L			5.9
Die scharfe Inge Ingwersirup, Minze, Prosecco, Spritz Wasser			0,2L			5.9
Hugo alkoholfrei			0,2L			5.5
Aperol Spritz			0,2L			5.9
Gin Basil Smash Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frischer Basilikum			0,2L			6.5
Basil Lemonade alkoholfrei Zitronensaft, Läuterzucker, frischer Basilikum, Sodawasser			0,2L			5.5
Lillet Vive Lillet, Tonic Water, Gurke und Minze			0,2L			6.5
Lillet Berry Lillet, Wild Berry und Beeren			0,2L			6.5
Lillet Buck Lillet, Ginger Ael, Limettensaft, Limetten			0,2L			6.5
Martini Bianco auf Eis			5 cl			6.5

WEISSWEINE

Vier Jahreszeiten Grauburgunder

Bad Dürkheim, Pfalz, Deutschland

Trocken-Apfel, Früchte, milde Säure

0,1L 3.1 0,2L 5.8 0,75L 21.0

Chardonnay DOC

Aquileia, Friaul, Italien | Halbtrocken

Fruchtig und blumig, frisch und ausgewogen

0,1L 3.1 0,2L 5.9 0,75L 22.0

Calasole Vermentino DOC

Roccastrada, toskanische Maremma | Trocken

Weißer Blüten, Nuancen von Gewürzen

0,1L 3.2 0,2L 6.1 0,75L 22.5

Grillo DOC

West Sizilien, Italien | Trocken

Nuancen von Zitrusfrüchten, Ananas, leicht minziger Hauch

0,1L 3.2 0,2L 5.8 0,75L 21.0

Flaneur

Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kichlinsbergen

Halbtrocken | Exotische Fruchtaromen, Chemiger Abgang

0,1L 2.9 0,2L 5.6 0,75L 19.5

Weinschorle

0,1L 2.9 0,2L 4.2

ROTWEINE

„Indio“ Montepulciano Dop

Avezzano, Italien | Trocken

Kirsche, Brombeere, kraftvoll, seidig, elegant

0,1L 3.5 0,2L 5.9 0,75L 23.0

Caleo Primitivo IGT

Fossalta Di Piave, Italien | Trocken

Rote, schwarze Beeren, zart würzig

0,1L 3.4 0,2L 5.9 0,75L 22.0

Chianti Classico DOCG

Rada, Chianti, Toskana-Italien | Trocken

Kräftig und würzig

0,1L 4.1 0,2L 7.8 0,75L 27.0

Nero D'Avola DOC

Gemeinden Butera und Riesi Provinz, Caltanissetta, Italien

Trocken | Anklänge von Mandelblüten, würzig

0,1L 3.8 0,2L 6.5 0,75L 24.0

Merlot DOC

Aquileia Friaul, Italien | Trocken

Kleine rote Früchte, Erdbeeren und Schwarze Johannisbeeren

0,1L 3.6 0,2L 6.3 0,75L 23.5

ROSEWEINE

Veranza Rosado

Avezzano, Italien | Trocken

Kirsche, Brombeere, kraftvoll, seidig, elegant

0,1L 3.1 0,2L 5.6 0,75L 21.0

Syroza DOC

Comune Di Roccastrada, Maremma Toscana | Trocken

Vanille, Pfirsich, Granatapfel

0,1L 3.3 0,3L 5.9 0,75L 22.5

HEISSGETRÄNKE

Kaffee	2.4
Espresso	2.3
Doppelter Espresso	3.9
Espresso Macchiato	2.4
Cappuciono	2.6
Milchkaffee	3.1
Latte Macchiato	3.1
Tee Eilles Assam Special, Rooibos-Vanille, Sommerbeere, Grüner Tee, Pfefferminz und Kräuter-Tee	2.7
Frischer Minztee	3.8
Schokolade	2.9

DEGISTIV

Ramazotti	2cl	3.1
Averna	2cl	3.1
Fernet Branca	2cl	2.9
Jubiläums Aquavit	2cl	3.1
Wodka	2cl	3.1
Grappa	2cl	3.5
Grappa Barique	2cl	4.1
Grappe de Cafe	2cl	4.9
Sambucca	2cl	3.1
Limoncello	2cl	3.9
Gin	2cl	3.5