

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Carpaccio di Manzo con Rucola & Grana ⁷ <i>Frisches Rinderfilet, Rucola, Grana Padano Flocken, Salz, Öl, Zitrone</i>	20,00 €
Prosciutto Crudo di Parma & Burrata Pugliese ⁷ <i>Parmaschinken und Burrata aus Apulien</i>	18,00 €
Carpaccio di Salmone Marinato all'Arancia ⁴ <i>orange marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten, rosa Pfeffer und Fenchel</i>	19,00 €
Insalata di Polpo & Patate ^{4 14} <i>Oktopus, Kartoffeln, Petersilie, Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer</i>	17,00 €
Insalata di Mare ^{2 4 9 14} <i>Oktopus, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln, Sellerie, Karotten</i>	17,00 €

INSALATONE | SALAD

Mozzarella Caprese ⁷ <i>Mozzarella, Tomate, Basilikum, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano</i>	9,50 €
Insalata Mediterranea ^{3 4} <i>Insalata Romana, Rucola, Radicchio, Uovo Sodo, Carota, Tonno, Pomodorino, Acciuga</i> <i>Römischer Salat, Rucola, Radicchio, Ei, Karotte, Thunfisch, Kirschtomaten, Sardelle</i>	12,50 €
Insalata all'Italiana <i>Insalata Romana, Carota, Radicchio, Pomodori</i> <i>Römischer Salat, Karotte, Radicchio, Tomaten</i>	8,00 €
Caesar Salad ¹ <i>Insalata Romana, Pancetta Croccante, Crostini Di Pane, Pollo Grigliato, Salsa Caesar</i> <i>Römischer Salat, knusprige Pancetta, Croutons, gegrilltes Hähnchen, Caesar-Sauce</i>	13,00 €

ZUPPE | SUPPE

Vellutata di Verdure con Crostini di Pane ^{1 9}	8,00 €
<i>gemüse-creme suppe mit saisonalem Gemüse mit Croutons</i>	
Crema di Ceci con Rosmarino e Guanciale Croccante	8,50 €
<i>Kichererbsencreme mit Rosmarin und knusprigem Schweinebacken</i>	
Soute di Cozze ¹⁴	12,00 €
<i>Muschelnsuppe, Petersilie, Weißwein, Knoblauch, Pfeffer</i>	

PRIMI | PASTA

Tagliatelle al Ragù Bianco e Pepe Rosa ^{1 7 9}	13,00 €
<i>Tagliatelle mit weißem Ragù und rosa Pfeffer</i>	
Rigatoni Primavera ^{1 VG}	12,00 €
<i>rigatoni mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln</i>	
Spaghetti alla Carbonara Tradizionale ^{1 3 7}	13,00 €
<i>Traditionell: Guanciale, Pecorino, Parmesan, Eigelb, schwarzer Pfeffer</i>	
Rigatoni all'Amatriciana Tradizionale ^{1 7}	13,00 €
<i>Traditionell: Tomatensoße, Guanciale, Pecorino, Parmesan, schwarzer Pfeffer</i>	
Tagliatelle al Ragù ^{1 3 9}	12,00 €
<i>Tagliatelle mit Bolognese-Sauce</i>	
Rigatoni alla Norma e Scaglie di Pecorino Romano ^{1 7}	12,00 €
<i>Rigatoni mit Tomaten, Auberginen, Flocken von Pecorino, Basilikum, Sahne, Safran</i>	
Risotto ai Frutti di Mare ^{2 14}	16,50 €
<i>Risotto mit Meeresfrüchten: Tintenfisch, Oktopus, Garnelen, Miesmuscheln</i>	
Linguine al Ragù di Pesce Bianco, Olive, Pomodori ^{1 4}	16,50 €
<i>Linguine mit weißem Fischragù, Oliven (Taggiasche) und Tomaten</i>	

SECONDI | HAUPTGÄNGE

Filetto di Manzo al Pepe Verde o Vino Rosso ⁷ <i>Rinderfilet in grüner Pfeffer- oder Rotweinsauce mit gebratenen Kartoffeln</i>	32,00 €
Costata di Vitella alla Milanese ^{1 3} <i>Kalbskotelett alla Milanese mit Pommes frites</i>	22,50 €
Guancia di Vitella Brasata al Vino Rosso ^{7 9} <i>Kalbswangen in Rotwein mit Kartoffelpüree</i>	27,00 €
Polpo Croccante con Soffice di Patate ^{4 7 14} <i>Knuspriger Oktopus mit Kartoffelcreme, Stracciatella und Tomaten</i>	25,00 €
Frittura di Calamari e Gamberi ^{1 2 4 14} <i>Frittierte Tintenfisch- und Garnelen mit Zucchini und Kartoffelchips</i>	20,00 €
Filetto di Orata in Crosta di Patate ^{1 4} <i>Doradenfilet mit Kartoffelkruste und Salat</i>	26,00 €

GRIGLIA | GRILL

Costata di Vitella alla Griglia <i>Gegrilltes Kalbskotelett mit gebratenen Kartoffeln</i>	21,00 €
Filetto di Manzo alla Griglia <i>Rinderfilet vom Grill mit gebratenen Kartoffeln</i>	30,00 €
Tagliata di Manzo con Rucola e Grana ⁷ <i>Roastbeef mit Rucola und Parmesankäse vom Grill mit gebratenen Kartoffeln</i>	24,00 €
Costolette di Agnello in Panur agli Aromi ¹ <i>Lammkoteletts mit Kräuterpanade und gebratenen Kartoffeln</i>	24,00 €
Salmone alla Griglia ⁴ <i>Gegrilltes Lachsfilet mit geschwenktem Spinat</i>	19,00 €

PIZZA

Margerita ^{1 7} <i>Tomaten, Mozzarella, Fior di Latte</i>	8,00 €
Diavola Bianca ^{1 7 P} <i>Fior Di Latte, Gorgonzola, Spianata Piccante Fior di Latte, Gorgonzola, scharfe Salami</i>	11,00 €
Prosciutto, Patate e Stracciatella ^{1 7} <i>Fior di Latte, gekochte Kartoffeln, gekochter Schinken, Stracciatella</i>	10,00 €
Quattro Formaggi ^{1 7} <i>Fior di Latte, Gorgonzola, Parmesan und Pecorino</i>	10,00 €
Vegetariana ^{1 7 VG} <i>Pomodoro, Fior Di Latte, Zucchini, Melanzane, Peperoni, Broccoli Tomaten, Fior di Latte, Zucchini, Auberginen, Paprika, Broccoli</i>	10,00 €
Quattro Stagioni ^{1 3 7} <i>Pomodoro, Fior Di Latte, Carciofi, Prosciutto Cotto, Funghi, Uovo Sodo, Olive Tomaten, Fior di Latte, Artischocken, gekochter Schinken, Champignons, Ei und Oliven</i>	10,00 €
Crudo, Rucola, Scaglie di Grana ^{1 7} <i>Pomodoro, Fior Di Latte, Crudo, Rucola, Scaglie Di Grana Tomaten, Fior di Latte, Rohschinken, Rucola, Grana Padano-Späne</i>	13,00 €

CONTORNI | BEILAGE

Patate Arrosto 4,00 € <i>Gebratene Kartoffeln</i>	Spinaci 4,00 € <i>Geschwenkter Spinat</i>
Patate Fritte 4,00 € <i>Pommes Frites</i>	Insalata Mista 4,00 € <i>Gemischter Salat</i>
Puré di Patate ⁷ 4,00 € <i>Kartoffelpüree</i>	Pomodori 4,00 € <i>Tomatensalat</i>
	Verdure 8,50 € <i>Gegrilltes Gemüse</i>

DESSERT

Tiramisu ^{3 7}	7,50 €
<i>Tiramisu ist ein italienisches Dessert, das aus Löffelbiskuits, Mascarpone-Creme, Eiern, Zucker, Kaffee und Kakao besteht</i>	
Creme Brulee ^{3 7}	6,00 €
<i>Crème brûlée ist ein klassisches französisches Dessert, das aus einer cremigen, vanillehaltigen Eigelb- und Sahne-Mischung hergestellt wird</i>	
Creme Caramel ^{3 7}	6,00 €
<i>Creme Caramel ist ein Dessert, das aus einer Karamellsoße und einer flüssigen, puddingartigen Vanillecreme besteht</i>	
Panna Cotta ^{3 7}	6,00 €
<i>Dessert, das aus Sahne, Zucker und Gelatine mit Karamell topping oder Waldfrüchten</i>	

CAFFETERIA

Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	4,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino Italiano	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €

TEE RONNENFELDT

Earl Grey	3,50 €
Masala Chai: Schwarzer Tee mit Gewürzmischung	3,50 €
Morgentau®: Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack	3,50 €
Fruity Camomile: Kamille mit aromatischer Orangen	3,50 €
Refreshing Mint: Pfefferminze und Zitronengras	3,50 €
Sweet Berries: Früchtetee	3,50 €
Ayurveda Herbs & Ginger: Kräutertee mit Ingwer	3,50 €

BEVANDE | GETRÄNKE

Rhodium	Naturell	0,25 l	2,50 €	0,75 l	6,00 €
	Medium	0,25 l	2,50 €	0,75 l	6,00 €
	Classic	0,25 l	2,50 €	0,75 l	6,00 €
	Apfelshorle			0,25 l	2,50 €
Coca-Cola Coca-Zero Fanta Sprite Mezzo Mix				0,20 l	2,50 €
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale				0,20 l	3,00 €

BIRRA | FLASCHENBIER

Bitburger Alkoholfrei 0.0%		0,33 l	3,00 €
Erdinger Weizen Alkoholfrei		0,50 l	4,50 €
Erdinger Weizen		0,50 l	4,50 €

BIRRA ALLA SPINA | FASSBIER

König Pilsner		0,20 l	2,00 €
Gaffel Kölsch		0,20 l	2,00 €

VINI AL CALICE | OFFENE WEINE

Nero D'Avola	6,00 €	Prosecco 0,10 l	5,00 €
Chianti	6,00 €	Brezza	6,00 €
Merlot	6,00 €	<small>Chardonnay, Greco Bianco, Pionot Grigio</small>	
Rubizzo	6,00 €	Chardonnay	6,00 €
<small>Saniovese, merlot</small>		Pinot Grigio	6,00 €
Lagrein Rosato	6,00 €	Sauvignon	6,00 €

APERITIVI

Aperol Spritz	6,00 €	Negroni	8,00 €
Campari Spritz	6,00 €	Americano	7,00 €
Gin Tonic	7,00 €	Hugo	6,00 €

SUPERALCOLICI | SCHNAPPS

AMARI

	2 cl
Ramazzotti	3,00 €
Averna	3,00 €
Amaro del Capo	3,00 €
Sambuca	3,00 €
Limoncello	3,00 €
Amaretto	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Branca Menta	3,00 €
Baileys	3,00 €
Jägermeister	3,00 €

GRAPPA

	2 cl
Nonino Tradizione	5,00 €
Maschio 903	5,00 €
Nonino Vuisinar	5,00 €

RUM | COGNAC

	2 cl
Dom Papa	5,00 €
Zacapa	7,00 €
Diplomatico	7,00 €
Pampero Anivers	4,00 €
Remy Martin	6,00 €
Vecchia Romagna	3,00 €

WHISKY

	2 cl
Jack Daniel's	4,00 €
Jim Beam	4,00 €
Jameson	4,00 €
J. Walker Red	4,00 €
J. Walker Black	5,00 €
Woodford	6,00 €
Bushmills 10Y	5,00 €
Laphroaig	5,00 €

ALLERGENLISTE

1. Glutenhaltiges Getreide - 2. Krebstiere - 3. Eier - 4. Fische - 5. Erdnüsse - 6. Soja
7. Milch - 8. Schalenfrüchte - 9. Sellerie - 10. Senf - 11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite - 13. Lupinen - 14. Weichtiere
VG. Vegetarisch - P. Scharf

Sehr geehrte Kunden, bei schweren Allergien bitten wir Sie,
unsere Mitarbeiter zeitnah bei Ihrer Bestellung zu informieren

ALLERGENS

1. Gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soybeans
7. Milk - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds - 12. Sulfur dioxide
13. Lupins - 14. Molluscs - VG. Vegetarian - P. Spicy

Dear customers, in the event of severe allergies, we kindly ask you
promptly inform our staff when placing your order

CARTA DEI VINI | WEINKARTE

VINI BIANCHI

Brezza Bianco Chardonnay, Pinot Grigio, Grechetto	Lungarotti	Umbria	22,50 €
Pinot Grigio	Castel Firmian	Trentino DOC	20,00 €
Chardonnay	Castel Firmian	Trentino DOC	19,00 €
Sauvignon	Castel Firmian	Trentino DOC	19,00 €
Regaleali Bianco Cataratto, Grecanico, Inzolia, Chardonnay	Tasca	Sicilia DOC	28,00 €
Grillo	Feudo Arancio	Sicilia DOC	18,00 €
Grechetto	Lungarotti	Umbria	27,00 €
S'Elegas	Argiolas	Sardegna DOC	28,00 €
Lugana	Ottella	Veneto	36,00 €

ROSÉ

Rosato Sicilia	Feudo Arancio	Sicilia DOC	17,00 €
Lagrein Rosato	Castel Firmian	Trentino DOC	19,00 €

VINI ROSSI

Nero D'Avola	Feudo Arancio	Sicilia DOC	17,00 €
Merlot	Feudo Arancio	Sicilia DOC	18,00 €
Chianti Vernaiolo	Rocca delle Macie	Toscana	24,00 €
Rubizzo Sangiovese, Merlot	Rocca delle Macie	Toscana	22,00 €
Lagrein	Castel Firmian	Trentino DOC	20,00 €
L'UM Rosso	Lungarotti	Umbria	30,00 €
Perdera	Argiolas	Ssardegna DOC	32,00 €
Bardolino Classico	Santi	Veneto	21,00 €