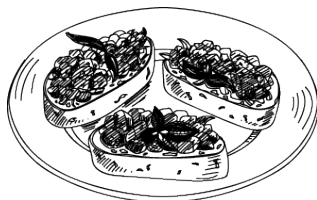


MENU

a  qua
cucina italiana





ANTIPASTI | VORSPEISEN

OLIVE MISTE CALDE 8,00 €

Gemischte Oliven^{1/4} | Kräuter | pikant | warm serviert

BRUSCHETTA POMODORO 9,00 € CON MOZZARELLA DI BUFALA

Geröstete Brotscheiben | marinierte Tomatenwürfel |
Büffelmozzarella^{2/7}

DUETTO DI CARPACCIO 15,00 € E VITELLO TONNATO ^{C,D,G}

Frisch geklopftes Rindercarpaccio | Parmesan⁷ | Olivenöl |
Zitrone | feine Kalbfleischscheiben | hausgemachte
Thunfisch-Cremesauce

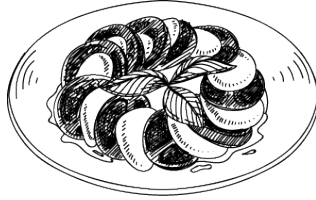
ANTIPASTO MISTO ^{A,C,G} 17,00 €

Parmesan⁷ | Parmaschinken^{2/4} | Oliven^{1/4} | Zucchini |
Auberginen | Vitello Tonnato | Artischocken | Paprika |
Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Bruschetta

Auf Wunsch auch als vegetarische Variante.

ANTIPASTO MISTO DI PESCE ^{B,D,M} 25,00 €

Lachscarpaccio | Oktopussalat | Wild-Calamari | Black
Tiger Garnelen | Zanderfilet | warm und kalt serviert



INSALATE | SALATE

INSALATA CAPRESE ^{B,N} 11,00 €

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Basilikum | Olivenöl

INSALATA TONNO ^{D,G} 14,50 €

Gemischter Salat der Saison | Thunfisch | Tomaten |
Gurken | Zwiebeln | Oliven^{1/4} | Schafskäse^{2/7}

INSALATA CON MANZO ^{C,J} 18,00 €

Gemischter Salat der Saison | gegrilltes Rindfleisch | gegrillte
Zucchini | Paprika | Tomaten | Schafskäse^{2/7} | Olivenöl

Auch mit gebratener Hähnchenbrust und Senfdressing erhältlich.

INSALATA CON PESCE ^{B,D,M} 19,00 €

Gemischter Salat der Saison | gebratener Lachs | Zander |
Garnelen | frische Kräuter | Olivenöl-Vinaigrette



PASTA | NUDELN

TAGLIATELLE MARE ^{A,B,D} **18,00 €**

Tagliatelle | Lachsfilet | Zanderfilet | Garnelen | Venus-
muscheln | Zucchini | frische Kräuter | Weißweinsauce

TAGLIATELLE CON GAMBERI E PORCINI ^{A,B} **17,50 €**

Tagliatelle | Steinpilze | Garnelen | Buttertrüffelsauce

STROZZAPRETI VEGETARIANO ^{A,G} **15,00 €**

Strozzapreti | verschiedenes Gemüse | Kirschtomaten |
frische Kräuter | Knoblauch | Parmesan⁷ | leichte
Tomaten-Sahnesauce

STROZZAPRETI CON MANZO E PANCETTA ^{A,N} **17,00 €**

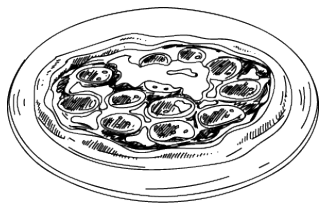
Strozzapreti | Bauchspeck^{2/3} | Rindfleisch | rote Zwiebeln |
Tomaten-Weißweinsauce (pikant)

ORECCHIETTE CON POLLO, PORCINI E SPINACI ^{A,G} **16,50 €**

Orecchiette | gebratene Hähnchenbrust |
Steinpilze | Spinat | Gorgonzolasauce⁷

ORECCHIETTE CON MELANZANE ^{A,G} **15,00 €**

Orecchiette | Auberginenragout | Parmesan⁷ | Tomatensauce



PIZZE | PIZZA

GORGONZOLA E SALAME PICCANTE ^{A,G} 14,50 €

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Gorgonzola⁷ | Peperoniwurst^{2/3}

VEGETARIANA ^{A,G} 16,00 €

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Spinat | Zucchini |
Auberginen | Paprika | Brokkoli | Knoblauch

SALAME, PROSCIUTTO, FUNGHI E CARCIOFI ^{A,G} 14,50 €

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Salami^{2/3} | Schinken^{2/3} |
Champignons | Artischocken²

MASSIMO ^{A,D,G} 15,50 €

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Sardellen³ | marinierte
Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Parmesan⁷ (pikant)

TONNO E CIPOLLA ^{A,G,D} 14,50 €

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Thunfisch² | Zwiebeln

RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO ^{A,G} 16,00 €

Tomaten | Mozzarella^{2/7} | Rucola | Parmaschinken^{2/3} |
Kirschtomaten | Parmesan⁷



CARNE | FLEISCH

FETTINI DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA ^G 24,50 €

Zwei gegrillte Kalbfleischscheiben | Oliven^{1/4} |
Sardellen³ | Kapern^N | Tomatensauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{A,G,N} 25,50 €

Dünne Kalbfleischscheiben | Parmaschinken^{2/3} |
Salbei | Weißweinsauce

FETTINI DI MANZO ALLA GRIGLIA ^G 29,50 €

Zwei kleine gegrillte Rumpsteaks

Zu den Gerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat.

PESCE | FISCH

FILETTI DI ORATA CON GAMBERI ^{B,D,M} 25,00 €

Gebratene Doradenfilets | Black-Tiger Garnelen |
marinierte Tomatenwürfel

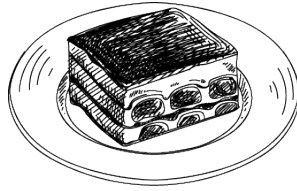
SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORINI ^{D,M} 26,00 €

Gebratener Lachs | Kirschtomaten | Weißweinsauce

PIATTO DI PESCE ^{B,D,M} 29,50 €

Gemischter Fischteller | Lachs | Zanderfilet | Doradenfilet |
Black-Tiger Garnelen | frische Kräuter | Knoblauch | Olivenöl |
Knoblauch-Kräutersauce

Zu den Gerichten servieren wir gegrilltes Gemüse und Beilagensalat.



DOLCE | DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO ^{A,C,G,H} 6,00 €

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis

TIRAMISU ^{A,C,G,8} 6,00 €

Tiramisu

PANNA COTTA ^{G,10} 5,00 €

Hausgemachtes Sahne-Dessert

Saucen nach Wahl

BEVANDE | GETRÄNKE

APERITIF

Prosecco ^N	0,1 l.	4,90 €
Prosecco ^N	0,75 l.	30,00 €
Aperol Spritz ^{1/9}	0,2 l.	7,50 €
Campari Orange ¹	0,2 l.	5,50 €
Hugo ^N	0,2 l.	6,50 €
Martini Bianco ^N	5 cl.	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1/8/12}	0,2 l.	3,20 €
Coca-Cola Light ^{1/8/10/11/12}	0,2 l.	3,20 €
Fanta ^{1/3/12}	0,2 l.	3,20 €
Sprite ¹²	0,2 l.	3,20 €
Apfelsaftschorle ²	0,2 l.	3,20 €
Jedes Erfrischungsgetränk	0,4 l.	4,90 €
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0,25 l.	3,00 €
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	0,75 l.	6,30 €
Gerolsteiner Naturell Gourmet	0,25 l.	3,00 €
Gerolsteiner Naturell Gourmet	0,75 l.	6,30 €
Schweppes Ginger Ale ^{1/12}	0,2 l.	3,10 €
Schweppes Tonic Water ^{9/12}	0,2 l.	3,10 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3/9/12}	0,2 l.	3,10 €

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	0,2 l.	3,50 €
Kirschnektar	0,2 l.	3,50 €
Apfelsaft	0,2 l.	3,50 €
Bananennektar	0,2 l.	3,50 €
Alle Fruchtsäfte und Schorlen	0,4 l.	5,00 €

BIERE

Flaschenbier ^{A,G}		
König Pilsener	0,33 l.	3,50 €
König Pilsener	0,5 l.	5,00 €

Benediktiner Weizen ^{A,G}		
Hefeweizen hell	0,5 l.	5,00 €
Hefeweizen dunkel	0,5 l.	5,00 €

Alkoholfreies Bier ^{A,G}		
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l.	3,50 €
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l.	5,00 €

CAFÉ & TEE

Espresso ⁸	2,30 €
Café Crema ^{8,G}	2,70 €
Cappuccino ^{8,G}	3,10 €
Latte Macchiato ^{8,G}	3,70 €
Tee, verschiedene Sorten	2,00 €

OFFENE WEINE – WEISS

Chardonnay Sicilia DOC – Tenute Mokarta (Sizilien) ^N 0,2 l. 6,00 €

In der Nase Noten von exotischen Früchten.

Im Geschmack frisch und harmonisch.

0,75 l. 21,50 €

Grillo Sicilia DOC – Tenute Mokarta (Sizilien) ^N 0,2 l. 6,50 €

Duftnoten von weißem Pfirsich, Wildkräutern und Wildblumen,
im Geschmack frisch, duftend und herzhaft.

0,75 l. 22,00 €

**Sauvignon Blanc Isonzo del Friuli DOC –
Tenuta del Morer (Friaul-Julisch Venetien) ^N** 0,2 l. 6,50 €

Angenehmer Duft nach Pfirsichhaut und Akazien mit dezenten Klängen von exotischen Früchten. Am Gaumen weich und harmonisch mit dem bleibenden Eindruck reifer Früchte.

0,75 l. 22,00 €

Lugana Doc – Massinoti (Gardasee) ^N 0,2 l. 8,00 €

Dieser Weißwein duftet nach Aprikose, Papaya, Blüten und einer delikaten nussigen Note. Durch seine fruchtig-exotische und cremige Art schafft er ein gutes Mundgefühl. Überzeugend sind die Frische und sein anhaltendes Finale.

0,75 l. 29,00 €

Grauburgunder Trocken – Manz (Rheinhessen) ^N 0,2 l. 6,50 €

Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne,
auf der Zunge cremig und elegant mit besonderem
feinmineralischem Nachhall.

0,75 l. 23,50 €

Weißburgunder – Manz (Rheinhessen) ^N 0,2 l. 6,50 €

Fruchtige Aromen nach Zitronenmelisse und gelber Birne,
auf der Zunge fruchtig und elegant, mit angenehmem
Körper und langem Nachhall, ein brillanter Weißburgunder
vom Lössboden.

0,75 l. 23,50 €

FLASCHENWEINE – WEISS

Zibibbo Secco DOC Bio Talia – Tenute Mokarta^N 0,75 l. 28,00 €

Im Bouquet einladende Aromen von tropischen Früchten, weißem Pfirsich und einer zarten Nuance von Vanille.

Am Gaumen ist der Weißwein frisch, trocken und geschmeidig, mit langem Finale.

Roero Arneis DOCG Cayega – Tenuta Carretta^N 0,75 l. 29,00 €

Fruchtig-gehaltvoller Weißwein, welcher nach piemontener Zitrusfrüchten und reifen Birnen duftet. Der fruchtige Eindruck setzt sich auch auf der Zunge weiter fort.

Colbajè Pinot Grigio Ramato DOP – La Tunella^N 0,75 l. 44,00 €

Intensives, weites und fruchtiges Bouquet mit Noten, die an die Süße von Birne und reifer Aprikose erinnern, mit einem leichten Hintergrund von Mandelblüten und delikaten blumigen Eindrücken.

OFFENE WEINE – ROT

Nero d'Avola Sicilia DOC – Tenute Mokarta (Sizilien)^N 0,2 l. 6,50 €

Aromen, die an schwarze Kirschen und wilde Brombeeren erinnern. Im Geschmack würzig, herzhaft und samtig.

0,75 l. 22,00 €

Primitivo di Manduria DOC – Apulien^N 0,2 l. 7,00 €

In der Nase und am Gaumen überzeugen Aromen reifer Früchte sowie Waldbeeren und dunkle Kirschen mit einem ausdrucksstarken lang anhaltenden Finale.

0,75 l. 25,00 €

Merlot IGT – Sacchetto (Venetien)^N 0,2 l. 6,00 €

Dieser Rotwein präsentiert sich mit feinen Noten von roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, Rhabarber, gerösteten Nüssen, Kakao und Nelken.

0,75 l. 21,50 €

FLASCHENWEINE – ROT

Montepulciano DOC Riserva Buonanotte – San Michele ^N 0,75 l. 35,00 €

Lebhafte, rubinrote Farbe, intensiver und anhaltender Duft, leichte Präsenz von Sauerkirscharoma, ausgewogener Duft nach Gewürzen und Waldfrüchten.

Dogma Rosso Tre Venezie IGT – Sutto ^N 0,75 l. 49,00 €

Der Dogma Rosso duftet nach reifen Beerenfrüchten, Brombeermarmelade, Wacholderbeeren und kandierten Früchten, abgerundet durch ein wenig Pfeffer und Noten von Tabak.

Amarone della Valpolicella Classico DOCG – Massinoti ^N 0,75 l. 59,00 €

Eine ganze Schiffsladung von Aromen mit Weinbrandkirschen, Amarena-Kirschen, Rosinen, Zwetschgen, Lakritze und Leder finden zuerst Ihren Weg in die Nase. Danach kann man noch würzige Noten – die an Pfeffer, Zimt und an frisches Unterholz erinnern – wahrnehmen.

OFFENE WEINE – ROSÉ

Syrah Rosato Sicilia DOC – Tenute Mokarta (Sizilien) ^N 0,2 l. 6,50 €

Intensives Aroma von Blumen und frischen Früchten.

Harmonischer und ausgewogener Geschmack.

0,75 l. 22,00 €

Gris Blanc IGP – Gérard Bertrand (Languedoc-Roussillon) ^N 0,2 l. 7,00 €

Duftiges Bouquet von frischen Erdbeeren, unterlegt mit

einem Hauch Kräuterwürze. Im Geschmack frisch und

fruchtig, mit zartem Bitzeln auf der Zunge.

0,75 l. 25,00 €

FLASCHENWEIN – ROSÉ

Rosato Paestum IGT Vetere – San Salvatore ^N 0,75 l. 38,00 €

Dieser Roséwein zeigt in der Nase wunderbare Aromen von Johannisbeeren und Maraschino-Kirschen und begeistert mit einer wunderbaren Frische und Eleganz.

LONGDRINK

Wodka Lemon ³	4 cl	8,50 €
Gin-Tonic ¹⁰	4 cl	9,50 €

DIGESTIF

Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Averna ^N	4 cl	4,00 €
Ramazzotti ¹	4 cl	4,00 €
Nonino Amaro	4 cl	5,00 €
Montenegro	4 cl	5,00 €
Vecchia Romagna ¹	2 cl	5,00 €
Grappa Stravecchia	2 cl	4,50 €

Allergene

Liebe Gäste, in unserer Speisekarte verwenden wir, gemäß EU-Verordnung für kennzeichnungspflichtige Allergene, folgende Buchstabenkennzeichnung:

A: enthält glutenhaltiges Getreide	H: enthält Schalenfrüchte
B: enthält Krebstiere	I: enthält Sellerie
C: enthält Eier	J: enthält Senf
D: enthält Fisch	K: enthält Sesamsamen
E: enthält Erdnüsse	L: enthält Lupinen
F: enthält Sojabohnen	M: enthält Weichtiere
G: enthält Milch/Milchprodukte (einschl. Laktose)	N: enthält Schwefeldioxid und Sulfit

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 mit Phosphat; 7 mit Milcheiweiß; 8 koffeinhaltig; 9 chininhaltig; 10 mit Süßungsmittel; 11 enthält eine Phenylalaninquelle; 12 mit Säuerungsmittel; 13 mit Taurin; 14 geschwärzt; 15 gewachst