

ANTIPASTI

JE EXTRA-ZUTATEN: 1,50€

milde Peperoni, frische Paprika, getrocknete Tomaten, Garnele, Artischocken, Hirtenkäse, Thunfisch oder Büffelmozzarella

Olio e Pane

Olivenöl mit 3 Scheiben Brot

Pizzapane / Pizzapane rosso

entweder mit Knoblauch-Öl oder Kräuterbutter oder Tomatensoße und Knoblauch-Öl

Insalata Mista⁹

Gemischter grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Radicchio, schwarze Oliven, Balsamico-Öl-Dressing und 3 Scheiben Brot

Caprese di Bufala⁷

Büffelmozzarella mit Tomaten, Olivenöl, Oregano, Basilikum, Crema di Balsamico und 3 Scheiben Brot

Vitello Tonnato^{4,3}

Hauchdünnes geschnittenes Kalbsfleisch mit einer Thunfisch-Kaperncreme, Kapern, etwas Zitrone und 3 Scheiben Brot

Antipasto Misto Stuppello^K

Gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika, versch. Oliven Balsamico-Zwiebeln, grüne gefüllte Peperoni, Parmaschinken, Parmesan und 3 Scheiben Brot

Verdure Miste^K

warmer Vorspeisenteller mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Artischocken und 3 Scheiben Brot

Insalata di Bresaola^K

Luftgetrocknetes hauchdünnes geschnittenes Rindfleisch auf Rucola-Bett, mit frischen Champignons, Cherrytomaten, Olivenöl, Parmesan und 3 Scheiben Brot

PASTA

Spaghetti Aglio e Olio^{1,3,7}

mit Olivenöl, Knoblauch und scharfe Chilli

Spaghetti Bolognese^{1,3,9,K}

mit hausgemachter Rinderhackfleischsoße und geriebenem Parmesan

Penne alla Panna^{1,3,7,8,K}

Sahnesoße mit angebratenem Kochschinken Petersilie und geriebenem Parmesan

Penne Italia^{1,3,9}

mit Napolisoße, gehobeltem Parmesan, Rucola und Cherrytomaten **(auch als scharfe Variante bestellbar)**

Spaghetti Cabonara^{1,3,8}

mit Pancetta (ital. Bauchspeck), Rohei, Parmesan und Petersilie

Penne al Pesto Genovese^{1,5,6,8,9,11}

mit Basilikumpesto, Olivenöl, Pinienkerne und Parmesan

Spaghetti Scampi^{1,3,8}

mit 5 Garnelen in einer leichten Cherrytomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch und Petersilie

PESCE

Calamari Fritti^{1,4,K}

frittierte Calamari-Ringe mit einem kleinen Salat Knoblauchdipp und 3 Scheiben Brot

Pesce Fritto Misto^{1,2,4,K}

frittierte Calamari-Ringe, 3 Garnelen mit einem kleinen Salat, Knoblauchdipp und 3 Scheiben Brot

EXTRA BROT 3 SCHEIBEN	1,50€
----------------------------------	--------------



2,50€



4,90€



7,00€



7,90€

8,90€

10,50€



9,90€

12,50€

SCHÄLCHEN PARMESAN	2,00€
-------------------------------	--------------



6,90€

7,50€

7,50€



8,50€

8,50€



9,90€

12,50€

15,50€

17,50€

PIZZA

Als Basis:

Pizza originale Margherita con Mozzarella^{1,7}

Tomatensoße, Mozzarella & Oregano

Calzone Semplice^{1,7}

Gefüllt mit Tomatensoße, Mozzarella und Oregano

UNSERE ZUTATEN

JE ZUTAT 1,50€

- 1 Garnele
- Ananas
- Cherrytomaten
- Gorgonzola
- Hirtenkäse
- milde Peperoni
- scharfe Peperoni
- Kapern
- Mais
- Knoblauch

- Kochschinken
- Parmesan
- Rucola
- Salami
- scharfe Salami
- Thunfisch
- Zwiebeln

JE ZUTAT 2,50€

- Artischocken
- frische Champignons
- frische Paprika
- Parmaschinken
- Sardellen

JE ZUTAT 3,90€

- eine ganze Büffelmozzarella
- Meeresfrüchte

DAL FORNO

Lasagne Bolognese^{1,3,7,8,9,K}

mit hausgemachter Rinderhackfleischsoße, Kochschinken, Bechamelsauce, Parmesan und Mozzarella überbacken

Penne al Forno^{1,3,8,9,K}

mit hausgemachter Rinderhackfleischsoße und Mozzarella überbacken

Verdure al Forno^K

mediterranes Gemüse im Ofen überbacken mit Hirtenkäse und Mozzarellakäse

Scampi al Forno^{2,K}

5 Garnelen ohne Kopf und ohne Schale, leicht pikant mit Cherrytomaten, und Weißwein aus dem Ofen, 3 Scheiben Brot

DOLCI

Tiramisù

zwei mit Kaffee beträufelte Biskuitböden, bedeckt mit Mascarponecreme, besiebt mit Kakaopulver

Semifreddo Caffè

halbgefrorene Kaffee-creme, bedeckt mit einer Schicht kleiner Kakao-Biskuitstücken.

Tartufo Classico

halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstücken.

Tartufo Nocciola

halbgefrorener Eistrüffel aus Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnussstücken.

Soufflé al Cioccolato

Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern.

Cassata al Pistacchio

Sizilianische Eiscremespeise aus Zabaione-Eiscreme, Eiscreme mit Pistaziengeschmack und einer Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstücken.

Coppa Crema Amarena

Amarenakirschsauce auf Stracciatella-Eiscreme, geschichtet auf einem Schokoladen-Biskuitboden, dekoriert mit Amarenakirschen.



6,50€

6,50€

8,50€

8,50€

8,50€

11,50€

3,50€

3,50€

3,90€

3,90€

3,90€

4,50€

4,90€

BEVANDE ANALCOLICHE

Fanta, Sprite, Mezzo Mix * 0,2 l 2,60€ 0,3 l 3,20€ 0,5 l 4,50€

Cola, Cola light * 0,2 l 2,60€ 0,3 l 3,20€ 0,5 l 4,50€

Orangensaft 0,2 l 2,30€

Apfelschorle 0,3 l 3,20€ 0,5 l 4,50€

San Pellegrino 0,25 l 2,50€ 0,75 l 5,90€

Acqua Panna (still) 0,25 l 2,50€ 0,75 l 5,90€

Lemonsoda mit frisch. Minze & Zitrone 4,90€

Lemonsoda Bitterino frisch. Minze & Zitrone 4,90€

Bitterino mit frisch. Minze & Zitrone 4,90€

* Farbstoff E 150 D; Antioxidationsmittel Cola light: Koffein; Farbstoff E 150 D; Süßungsmittel

Ice Water

Frische Limonade in verschiedenen Sorten, mit Eiswürfeln, Sirup und frischer Minze 0,33 l 4,90€

- Limette - Maracuja
- Himbeere - Erdbeere

BIRRA

Birra Moretti vom Fass 0,2 l 2,30€ 0,4 l 3,80€

Birra Moretti Lemon 0,33 l 2,80€

Birra Moretti Zero (alkoholfrei) 0,33 l 2,80€

Weizenbier (auch als alkoholfrei erhältlich) 0,5 l 4,00€



APERITIVO

Bellini alla Casa¹² Prosecco mit fruchtigem Pfirsichsaft auf Eis Glas 0,2 l 4,90€

Prosecco mit Limoncello¹² 5,50€

Prosecco mit Bitterino¹² 5,50€

Spritz¹² 7,50€

Lemonsoda Bitterino mit Prosecco¹² 0,3 l 5,50€

Rosello 0,3 l 6,50€



PROSECCO

Prosecco Spumante Extra dry D.O.C.G.¹² Glas 0,1 l 3,50€ Flasche 0,75 l 21,00€

Prosecco Rosè¹² 3,50€ 21,00€

BEVANDE CALDE

Karamellsirup +0,50€ Espresso 1,90€

Vanillesirup +0,50€ Espresso macchiato 2,30€

Mandelsirup +0,50€ Espresso doppio 3,40€

Café crema 2,80€

Cappuccino 2,90€

Latte macchiato 3,20€

Kakao 2,50€

Tee (Pfefferminz, Früchte o. Kamille) 2,20€

Chai Latte 3,20€

Frischer Minztee mit Zitrone 3,50€

Soja- oder laktosefreie Milch sind auch erhältlich!

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns an.

VINO BIANCO

Grillino „Terre delle Cicala“¹²

aus Grillo Trauben in Sizilien angebaut. Im Duft elegante Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten

Bianco del Veneto „Lenotti“¹² Glas 0,2 l 5,50€ Flasche 0,75 l 19,00€

vom Gardasee, wenig Säure, halbtrocken, fruchtig mit Anklängen an Pfirsich und Apfel, begleitet von blumigen Duft

Pinot Grigio Cataratto „Linea 7“¹² Glas 0,2 l 5,50€ Flasche 0,75 l 19,00€

aus Sizilien mit feiner Säure, trocken, Aromen von frischen Pfirsichen

12 e mezzo Malvasia „Varvaglione“¹² Glas 0,2 l 5,50€ Flasche 0,75 l 19,00€

Aromen von tropischen Früchten, Honig und Vanille

Fior di Lago „Bulgarini“¹² Glas 0,2 l 5,70€ Flasche 0,75 l 19,50€

herrlich süffig, harmonisch und frisch mit feiner Säure mit einem Duft nach Früchten

Lugana Classico „Ca Maiol“¹² Glas 0,2 l 6,20€ Flasche 0,75 l 21,00€

vom Gardasee, trocken, fruchtig mit einem delikaten Duft nach Mandeln

Sorino Gavi di Gavi „Cascina Radice“¹² Glas 0,2 l 6,20€ Flasche 0,75 l 21,00€

trocken, fruchtiger Weißwein mit Erinnerungen an Mandeln

Lugana i Frati „Ca dei Frati“¹² Glas 0,2 l 7,90€ Flasche 0,75 l 27,00€

duftend nach Blumenwiese, Aprikosen und etwas Mandelcreme. Am Gaumen hocharomatisch und vollmundig mit einer perfekt eingebundenen, delikaten Säure und zugleich viel Saftigkeit

VINO ROSATO

Pinot Grigio Blush „Linea 7“¹² Glas 0,2 l 5,50€ Flasche 0,75 l 19,00€

Im Bouquet nach Himbeere, Erdbeere, Litschi und frische Minze. Fruchtig, mit einer filigranen Note

12 e mezzo Rosato del Salento „Varvaglione“¹² Glas 0,2 l 5,50€ Flasche 0,75 l 19,00€

fruchtig, spritzig mit einem Duft nach frischem Obst und weißen Blüten

Rosa dei Frati „Ca dei Frati“¹² Glas 0,2 l 7,90€ Flasche 0,75 l 27,00€

Im Duft Beeren und Kräuter, am Gaumen Noten von roten und gelben Früchten, feine Würze, lebendige Säure und harmonischer Abgang

VINO ROSSO

Nero d'Avola „Linea 7“¹² Glas 0,2 l 5,50€ Flasche 0,75 l 19,00€

ein kraftvoller Rotwein aus Sizilien, mit Aromen von reifen Früchten und Marmelade

Sangiovese Toscana „Stuppello“¹² Glas 0,2 l 5,50€ Flasche 0,75 l 19,00€

fruchtig trocken mit anhaltendem Geschmack mit Anklängen von reifen Brombeeren, Waldbeeren und Gewürzen

Montepulciano „Linea 7“¹² Glas 0,2 l 5,50€ Flasche 0,75 l 19,00€

intensive fruchtige Noten von Pflaumen und Kirschen mit einem langen und beständigen Abgang

12 e mezzo Negroamaro „Varvaglione“¹² Glas 0,2 l 5,50€ Flasche 0,75 l 19,00€

trocken, samtig mit Aromen von Beeren und Noten von Vanille

12 e mezzo Primitivo „Varvaglione“¹² Glas 0,2 l 5,50€ Flasche 0,75 l 19,00€

trocken, intensiv, mit Aromen von reifen Pflaumen, Kirschmarmelade, Kakaonoten und einem würzigem Abgang

Mara Valpolicella Ripasso „Cesari“¹² Glas 0,2 l 8,50€ Flasche 0,75 l 29,00€

trocken, körperreich und intensiv mit einem Duft nach hochwertigem Holz

Primitivo di Manduria Papale Oro „Varvaglione“¹² Glas 0,2 l 9,50€ Flasche 0,75 l 33,00€

Handlese aus Süditalien (Apulien) mit Aromen von dunkel-reifen Beeren, dunkler Schokolade und Vanille. Vollmundig am Gaumen mit milden Tanninen, wodurch der samtige, intensive und anhaltende Abgang entsteht

