

Aperitivi . Aperitifs

Aperol Spritz.....2 cl	8,50 €
Campari Spritz.....2 cl	8,50 €
Sarti Spritz.....2 cl	9,50 €
Pornstar Martini.....2 cl	12,00 €
Espresso Martini.....2 cl	9,00 €

Antipasti . Vorspeisen

1- Bruschetta.....	4 stück	7,00 €
Geröstete Brotscheiben mit	6 stück	10,00 €
Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln,	8 stück	13,00 €
Oregano und Basilikum		
789- Arancini alla nonna.....	2 stück	7,00 €
Knusprige Reisbällchen, gefüllt mit	4 stück	13,00 €
Ragù und Erbsen, serviert mit	6 stück	20,00 €
Tomatensauce		
2- Caprese di Burrata.....		14,50 €
Burratakäse mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen		
4- Vitello Tonnato.....		16,50 €
Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten Thunfischcrème		
überzogen dazu Brotscheiben		
5- Antipasti La Cesta.....		16,50 €
Vorspeisenvariation aus Fleisch-, Käse-, Wurst- und gebratenen, sowie		
eingelegten Gemüsespezialitäten		
7- Carpaccio di Salmone.....		16,50 €
Fein geschnittene Scheiben von frischem Lachs, mariniert in einer		
aromatischen Zitronen-Dill-Marinade		
8- Carpaccio con Rucola e Parmegiano.....		14,50 €
Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch auf Rucola mit Parmesanflocken und		
Cherry Tomaten		
10- Mozzarella di Burrata con Crudo di Parma.....		17,50 €
Burratakäse, Cherrytomaten und Parma- schinken		

Zuppe . Suppen

41- Crema di Pomodoro.....	7,50 €
Cremige Tomatensuppe, verfeinert mit einem Hauch von Sahne und frischem	
Basilikum	

Pasta . Nudelgerichte

- 49- Tagliatelle Burrata..... 16,50 €**
Frische Tagliatelle, serviert mit cremiger Burrata, verfeinert mit aromatischer Tomatensauce, Basilikum und einem Hauch von Olivenöl
- 50- Spaghetti aglio e olio..... 14,50 €**
Klassische Spaghetti in Olivenöl geschwenkt, mit feinem Knoblauch und einer Prise Chili, abgerundet mit frischer Petersilie
- 51- Spaghetti Carbonara 15,50 €**
Klassische Spaghetti in einer cremigen Sahnesauce, Ei, Grana Padano und Vorderschinken, verfeinert mit einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer
- 53- Rigatoni all'Arabiata..... 14,50 €**
Rigatoni in einer pikanten Tomatensauce, verfeinert mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern
- 54- Tagliatelle Frutti di Mare..... 16,50 €**
Tagliatelle mit einer delikaten Meeresfrüchtemischung, verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl und einem Hauch von Weißwein, abgerundet mit frischen Kräutern
- 55- Spaghetti Rosini..... 16,50 €**
Spaghetti in einer cremigen Sahnesauce, verfeinert mit zartem Rinderfiletstreifen, frischem Champignon und Zwiebeln
- 56- Rigatoni della Casa..... 15,50 €**
Rigatoni, serviert in einer Tomatensauce aus frischen Paprika, zarten Hähnchenstreifen, abgerundet mit frischen Kräutern
- 57- Spaghetti al Pesto Genovese..... 15,50 €**
Spaghetti mit Pesto aus frischem Basilikum, Pinien- kernen, Knoblauch, Olivenöl und Grana Padano
- 58- Tagliatelle al Salmone 16,50 €**
Tagliatelle mit frischen Lachsfilet in einer Tomaten- Sahnesauce mit Petersilie und Cherrytomaten
- 59- Tagliatelle Mazzancolle con Scampi..... 18,50 €**
Tagliatelle mit saftigen Riesengarnelen, geschwenkt in einer leichten Knoblauch- Olivenöl-Sauce, verfeinert mit aromatischen Kirschtomaten und frischem Basilikum
- 60- Spaghetti del Pastore..... 16,00 €**
Spaghetti mit Rinderfiletspitzen Cherrytomaten, Rucola dazu Pecorino in einer würzigen Tomaten-Sauce
- 61- Spaghetti Quattro Formaggi..... 15,50 €**
Spaghetti in einer cremigen Käsemischung aus Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella und Pecorino, verfeinert mit einem Hauch Sahne und frischen Kräutern

- 62- **Spaghetti Putanesca**..... 16,50 €
 Spaghetti mit Kapern, Sardellenfilets, Knoblauch und Oliven, dazu Paprika in Tomatensauce
- 63- **Tagliatelle della Nonna**..... 16,50 €
 Tagliatelle in einer leichten Tomatensauce mit zarten Rinderfiletstreifen, frischen Champignons, Oliven und Paprika
- 64- **Tagliatelle Bolognese**..... 15,50 €
 Tagliatelle, serviert mit einer klassischen, herzhaften Bolognese-Sauce aus fein gewürztem Rinderhackfleisch, Tomaten und aromatischen Kräutern

Gratinati . Aufläufe

- 45- **Lasagne al Ragu**..... 15,00 €
 Klassische italienische Lasagne mit Bolognese-Sauce, Bechamel und Grana Padano, goldbraun im Ofen gratiniert
- 46- **Cannelloni Ricotta**..... 15,50 €
 Gefüllte Cannelloni mit cremigem Ricotta und frischem Spinat, überzogen mit hausgemachter Tomatensauce und geschmolzenem Mozzarella, goldbraun im Ofen gratiniert
- 47- **Cannelloni Alforno**..... 15,50 €
 Gefüllte Cannelloni, mit würzigem Hackfleisch und feinen Kräutern überzogen mit Tomatensauce und Bechamel, goldbraun mit Mozzarella im Ofen gratiniert

Insalate . Salate

- 21- **Insalata Mista**..... 11,50 €
 Gemischter Salat
- 22- **Insalata con Pecorino**..... 13,50 €
 Gemischter Salat mit Rucola, Weißkäse und Walnüssen
- 24- **Insalata Capricciosa**..... 14,00 €
 Gemischter Salat mit Rucola, Thunfisch, Weißkäse, Oliven und Cherrytomaten
- 25- **Insalata Giovanni**..... 15,50 €
 Getrocknete Tomaten, Oliven, Parmaschinken und Grana Padano
- 26- **Insalata con Pollo**..... 15,50 €
 Gemischter Salat mit Rucola, tranchierter Hühnerbrust, Cherrytomaten, und Grana Padano

Buon appetito! Purer Genuss aus dem Steinofen.

Für den Teig unserer Pizzen verwenden wir statt des üblichen Weißmehls eine besonders bekömmliche und k.o.-fermentierte Mehlmischung, bestehend aus 5 Komponenten wie Bio-Gerstenmehl, Mais- und Sojamehl.

Desweiteren verwenden wir für den Bio-Graniat-Teig Hefe.

Außerdem verarbeiten wir für den Belag ausschließlich Zutaten aus Italien.

69-	Margherita	Parmesan, Basilikum, Olivenöl	13,00 €
70-	Salami	Salami Spianata	14,00 €
71-	Burrata	Burrata, Basilikum, Rucola, Cherrytomaten	15,50 €
74-	Golfo	Oliven, Sardellen, Kapern und Basilikum	14,50 €
75-	Mista	Salami, Prosciutto, Champignons, Peperoni	14,50 €
76-	Roma	Salami, Broccoli, scharfe Peperoni	14,50 €
77-	Siciliana	Salami, Zucchini, Cherrytomaten, Oliven	14,50 €
78-	Tonno	Thunfisch, Rote Zwiebeln	14,50 €
79-	Hawaii	Prosciutto, Ananas	14,50 €
80-	Vincenzo	Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Brokkoli, Spinat	14,50 €
81-	Parlamento	Parmaschinken, Rucola, Parmesan	17,00 €
83-	Totti	Rucola, Weißkäse, getrocknete Tomaten	16,00 €
84-	Frutti di Mare	Muscheln, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	17,00 €
85-	Quattro Formaggi	Fior di latte, Gorgonzola, Feta, Grana Padano	14,50 €
86-	Quattro Stagioni	Zucchini, Champignons, Paprika, Oliven	14,50 €
87-	La Via Del Muro	Spinat, Gorgonzola, Cherrytomaten	15,50 €
30-	Focaccia	Rosmarin, Oregano und Olivenöl	10,00 €
31-	Focaccia Pecorino	Mozzarella, Weißkäse, Cherrytomaten, Olivenöl	12,50 €

Calzone

72-	Calzone Classico	Prosciutto, Champignons, Peperoni und Salami	16,00 €
73-	Calzone Vincenzo	Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Brokkoli, Spinat	16,00 €

Alle Pizzen werden mit San-Marzano-Tomatensauce und Fior di Latte (Mozzarella aus Kuhmilch) zubereitet.

Specialità di Schnitzel · Schnitzelspezialitäten

„Alle unsere Fleisch-Fisch gerichte werden mit knusprigen Kartoffel und frischem Salat serviert.“

- 500- Cordon Bleu..... 24,50 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Mozzarella, Schinken und Champignonsauce
- 502- Schnitzel..... 22,50 €
Zartes Schweineschnitzel

Braceria · Grillspezialitäten

- 139- Filetto alla Griglia.....200g..... 32,00 €
Drei gegrillte argentinische Rinderfilet-Medaillons, verfeinert mit aromatischen Kräutern und Olivenöl, serviert mit Kräuterbutter
- 501- Scaloppina alla Griglia..... 22,50 €
Zart gegrilltes Schweinefilet, mariniert mit frischen Kräutern, Olivenöl, dazu Kräuterbutter
- 130- Rumpsteak alla Griglia.....200g..... 28,50 €
Saftig gegrilltes Rumpsteak vom Rind, verfeinert mit aromatischen Kräutern, Olivenöl, serviert mit Kräuterbutter
- 100- Pollo alla Griglia..... 23,50 €
Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit aromatischen Kräutern, Olivenöl, serviert mit Kräuterbutter
- 110- Calamari Fritti..... 23,00 €
Knusprig frittierte Tintenfischringe, serviert mit frischer Zitrone und einer leichten Knoblauchsauce
- 111- Calamari alla Livornese..... 24,50 €
Zarte Tintenfischstücke, geschmort in einer aromatischen Tomatensauce mit Knoblauch, Oliven und frischen Kräutern
- 114- Salmone alla Griglia..... 26,50 €
Frisch gegrilltes Lachsfilet, verfeinert mit aromatischen Kräutern und einem Spritzer Zitrone

Extra Sauce nach Wahl

- Pfeffersauce..... 4,00 €
- Gorgonzolasauce..... 4,00 €
- Champignonsauce..... 4,00 €

Contorni · Beilagen

Rosmarinkartoffeln	5,00 €
Pommes	5,00 €
Kroketten.....	5,00 €
Gemischter Salat (Beilagen Salat)	5,00 €
Oliven	5,00 €

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu	7.50 €
Klassisches italienisches Dessert mit Mascarpone, Espresso und Kakao	
Hausgemachte Panna Cotta.....	8,00 €
Zartes Sahnedessert mit fruchtigem Beerenragout	
Soufflé mit Apfelmus und Zimt	9,00 €
Mit Apfelmus und einer Prise Zimt verfeinert	
Gelato misto della casa.....	8,00 €
Dreierlei Eis: Vanille, Erdbeere und Schokolade	
Gelato alla scelta.....	je 3,00 €
Sorten: Vanille, Schokolade oder Erdbeere	

▲ Die Kennzeichnung der allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ist in einer gesonderten Karte einzusehen. Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.

Alkoholfreie Getränke

		0.2L	0.4L
300-	Coca Cola.	3,00 €	4,50 €
302-	Coca Cola Zero	3,00 €	4,50 €
303-	Fanta.....	3,00 €	4,50 €
305-	Sprite	3,00 €	4,50 €
315-	Kandi Malz Bier	3,00 €	
313-	Ginger Ale.....	3,00 €	
311-	Tonic Water.....	3,00 €	
312-	Bitter Lemon.....	3,00 €	
322-	Apfelsaft	3,00 €	4,50 €
307-	Apfelschorle	3,00 €	4,50 €
325-	Kirschnektar.....	3,20 €	4,50 €
326-	Bananennektar.....	3,20 €	4,50 €
320-	Orangennektar.....	3,00 €	4,50 €
327-	Maracujanektar.....	3,00 €	4,50 €
324-	Tomatensaft.....	3,00 €	4,50 €
328-	Ki-Ba.....	3,00 €	4,50 €

Mineralwasser Flaschen

		0.25L	0.75L
309-	San Pellegrino.....	3,00 €	6,50 €
310-	Aqua Panna.....	3,00 €	6,50 €

Warme Getränke

360-	Kaffee.....	2,80 €	350-	Apfel Früchte.....	3,50 €
361-	Espresso.....	2,50 €	351-	Assam Special Broken	3,50 €
362-	Espresso Macchiato	2,80 €	352-	Sommerbeeren.....	3,50 €
363-	Espresso Doppio.....	3,40 €	353-	Kräutergarten.....	3,50 €
364-	Cappuccino.....	3,40 €	354-	Pfefferminztee.....	3,50 €
365-	Milchkaffee.....	3,60 €	355-	Kamillenblüten.....	3,50 €
366-	Latte Macchiato.....	3,60 €	356-	Grüner Tee.....	3,50 €
373-	Heiße Schokolade....	3,00 €	357-	Earl Grey Premium	3,50 €
154-	Honigmilch.....	3,00 €			

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

		0.3L	0.5L
390-	Carlsberg.	3,50 €	5,00 €
392-	Lübzer	3,50 €	5,00 €
396-	Alster (Pils mit Fanta).....	3,50 €	5,00 €
398-	Radler (Pils mit Sprite).....	3,50 €	5,00 €
400-	Diesel (Pils mit Cola).....	3,50 €	5,00 €

Flaschenbier

		0.33 L	0.5L
406-	Birra Moretti (Italienische Flaschen Bier)	5,00 €	
405-	Carlsberg Alkoholfrei.....	4,00 €	
395-	Köstritzer Schwarzbier.....		5,00 €
408-	Erdinger Hell.....		5,00 €
409-	Erdinger Dunkel.....		5,00 €
410-	Erdinger Kristall.....		5,00 €
411-	Erdinger alkoholfrei.....		5,00 €

Offene Weißweine

		0.2 L	Karaffe 0.5 L
416/417-	Grillo (trocken).....	8,00 €	16,00 €
420/421-	Pinot Grigio (trocken).....	7,00 €	14,00 €
422/423-	Chardonnay (trocken).....	7,00 €	14,00 €
430-	Weinschorle (lieblich).....	7,00 €	-

Offener Roséwein

		0.2 L	Karaffe 0.5 L
	Rosato.	7,00 €	14,00 €

Offene Rotweine

		0.2 L	Karaffe 0.5 L
418/419-	Primitivo Reserva.....	8,00 €	16,00 €
424/425	Chianti (trocken).....	7,00 €	17,00 €
426/427	Merlot (trocken).....	7,00 €	14,00 €
428/429	Lambrusco (lieblich).....	7,00 €	14,00 €

Sekt

750-	Prosecco (0.1L)	7,00€
751-	Prosecco 0.75 L (Flasche).....	26,00€

Aperitif

5 cl

610-	Rose royal.....	7,00€
611-	Martini Extra dry.....	7,00€
612-	Martini Bianco.....	7,00€
613-	Martini rosso.....	7,00€

Grappa

2 cl

460-	Grappa della Casa.....	4,00€
461-	Grappa Chardonnay.....	7,00€
462-	Grappa Pinot.....	9,00€

Digestifs

2 cl

470-	Jägermeister.....	4,00€
471-	Ramazzotti	4,00€
472-	Averna	4,00€
473-	Fernet Branca	4,00€

Rum

2 cl

450-	Havana Club 3 Jahre	4,00€
451-	Havana Club 7 Jahre	6,00€
452-	Barcardi White	5,00€
453-	Myers's Rum	6,00€

Whiskey

2 cl

480-	Jack Daniel's Single Barrel.....	11,00€
481-	Jack daniel's Gentleman	9,00€
483-	Jack daniel's.....	7,00€