

MENU



Antipasti - Vorspeisen

VITELLO TONNATO	17,90
Zartes Kalbfleisch in hauchdünnen Scheiben, serviert mit einer cremigen Thunfisch-Kapern-Sauce. Ein piemontesischer Klassiker. (c,d)	
CARPACCIO DI MANZO CON FUNGHI	17,90
Dünn geschnittenes Rinderfilet mit frischen Champignons, Olivenöl und Zitrone – ein eleganter Auftakt. (1,10)	
INSALATA DI MARE	19,90
Ein erfrischender Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Garnelen und Tintenfisch – mariniert mit Zitrone und Olivenöl. (2,d,e,f)	
ANTIPASTO DELLA CASA – NACH ART DES HAUSES	21,90
Feine Auswahl italienischer Vorspeisen nach Art des Hauses.	
ANTIPASTO CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA	16,50
Mozzarella di Bufala auf Rucola mit Tomaten – mediterrane Aromen pur. (2,10,b)	
BRUSCHETTA MIX	12,00
Knuspriges Brot mit einer Auswahl an klassischen Belägen und saisonale Variationen. (b,7)	
ANTIPASTO DI VERDURE	16,50
Gegrilltes Gemüse der Saison mit feinstem Olivenöl. (10)	
COZZE IMPEPATA O AL POMODORO	18,50
Miesmuscheln wahlweise in pikanter Pfeffersauce oder in aromatischer Tomatensauce – ein Hauch Neapel. (2,d,e)	

WUSSTEST DU SCHON?

- Vitello Tonnato stammt aus dem Piemont – die Kombination aus Kalbfleisch und Thunfischsauce ist dort seit dem 19. Jahrhundert belegt.
- Bruschetta kommt von „bruscare“: das Rösten des Brotes über der Glut gab dem Gericht seinen Namen.
- Minestrone bedeutet wörtlich „große Suppe“ – traditionell kommt hinein, was die Saison gerade hergibt.

Insalate - Salate

INSALATA MISTA	7,90
Bunter gemischter Salat der Saison mit Olivenöl-Balsamico-Dressing.	
INSALATA DI CETRIOLI	7,50
Frische Gurkenscheiben in leichtem Essig-Dressing.	
INSALATA DI POMODORI	8,50
Sonnengereifte Tomaten mit Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl.	
INSALATA DI RUCOLA MIT PINIENKERNE	12,50
Rucola mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan hobeln. (b,1)	
INSALATA DI TONNO	12,90
Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln – mediterran und sättigend. (2,d)	
INSALATA DI TACCHINO	17,50
Zarter Putenstreifen auf einem bunten Salatbett mit hausgemachtem Dressing. (2)	
INSALATA DI GAMBERONI	21,90
Große Garnelen auf Salatbouquet mit Zitronen-Kräuter-Vinaigrette. (f)	

Zuppe - Suppen

VELLUTATA DI POMODORO	8,00
Feine Tomaten-Cremesuppe mit einem Hauch Basilikum.	
VELLUTATA DI BASILICO	9,50
Cremige Basilikumsuppe – samtig und aromatisch. (b)	
MINISTRONE	9,90
Hausgemachte Gemüsesuppe nach italienischer Tradition. (2)	

ITALIENISCH FÜR ANFÄNGER

Buonasera! – Guten Abend!
Un tavolo per due, per favore. – Einen Tisch für zwei, bitte.
Ho fame! – Ich habe Hunger!
Salute! – Zum Wohl!
Squisito! – Vorzüglich!

Pasta

SPAGHETTI AL POMODORO 	12,00
Mit frischer Tomatensauce und Basilikum. (a)	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO  	11,00
Einfach, aber raffiniert: Knoblauch, Olivenöl und Chili. (a)	
SPAGHETTI CARBONARA (ORIGINALREZEPT)	16,90
Ohne Sahne – nur Ei, Guanciale, Pecorino und Pfeffer. Authentisch römisch. (2,b,a)	
PENNE ALLA NORMA 	15,00
Mit Auberginen, Tomaten und Ricotta salata – ein sizilianischer Klassiker. (b,a)	
PENNE ALLA NORCINA	16,90
Mit italienischer Wurst, Champignons, Pesto, Trüffelcreme und Sahnesauce – herzhaft und edel. (b,a)	
TROFIE AL PESTO	17,50
Hausgemachtes Basilikumpesto und Putenstreifen mit Trofie-Nudeln – ligurisches Lebensgefühl. (2,b,a)	
FETTUCCINE IMPERATORE	17,50
Mit Räucherlachs, Shrimps, Zwiebel und Knoblauch in Wodka-Rosésoße – königlich gut. (b,d,f,a)	
CALAMARATA SCOGLIO	21,00
Meeresfrüchte, Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Hummerbutter mit Calamarata-Nudeln – direkt vom Meer. (2,d,e,f,a)	
GNOCCHI 4 FORMAGGI 	15,50
Kartoffelgnocchi in cremiger Vier-Käse-Sauce – vollmundig und sättigend. (1,2,b,a)	

Unsere Pasta-Gerichte sind auf Wunsch auch glutenfrei oder aus Vollkorn erhältlich – Aufpreis: 2,50 €.

WUSSTEST DU SCHON?

- Spaghetti Carbonara kommen im Original ohne Sahne aus – cremig werden sie allein durch Ei, Pecorino und Stätkewasser.
- Penne alla Norma stammen aus Catania und tragen ihren Namen nach der Oper „Norma“ von Vincenzo Bellini.
- Trofie sind eine ligurische Nudelform – in ihrer Heimat werden sie klassisch mit Basilikumpesto serviert.

Specialità - Schwäbische Gerichte

KÄSESPÄTZLE 	14,90
Spätzle mit würzigem Bergkäse, goldbraun überbacken und mit Röstzwiebeln serviert. (1,a,b,c)	
ZWIEBELROSTBRATEN (CA. 300 G)	29,50
Zartes Rumpsteak (regionales Fleisch) mit geschmorten Zwiebeln, serviert mit Bratensauce und einer Beilage nach Wahl. (1,10)	
PUTENSCHNITZEL	18,50
Knusprig paniertes Putenschnitzel – saftig und goldbraun, mit einer Beilage Ihrer Wahl. (1,10,a,c)	

Spätzle, Pommes, Kroketten, Pasta, Salat oder gegrilltes Gemüse.

Al Forno - Aus dem Ofen

FRISCHE LASAGNE	15,90
Schicht für Schicht Genuss: Hackfleisch, Béchamel und Ei. (2,b,c,a)	
RIGATONI AL FORNO	15,50
Mit Bolognese, Sahne, Erbsen, Schinken und Ei mit Mozzarella und Parmesan überbacken. (1,2,9,a,b,c)	
GNOCCHI SORRENTO 	15,00
Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum – aus dem Ofen, typisch Kampanien. (b,a)	

ITALIENISCH FÜR ANFÄNGER

Buongiorno! – Guten Tag!
Che buono! – Wie lecker!
Un caffè, per favore. – Einen Espresso, bitte.
Il conto, per favore. – Die Rechnung, bitte.
Grazie mille! – Vielen Dank!

ANIMA E CUORE

Mit Herz und Seele gekocht

Pizze Classiche - Ø 33 cm

All unsere Pizzen werden mit Mozzarella (Fior di Latte) und Tomatensoße zubereitet. Alle Pizzen können auch mit veganer Käsealternative bestellt werden.

MARGHERITA 	10,50
Klassisch mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum. (a,b)	
BOLOGNESE 	14,50
Mit würziger Hackfleischsauce mit scharfer Salami, Peperoni, Zwiebel und Mozzarella – kräftig und herzhaft. (1,2,3,10,a,b)	
SALAME	12,00
Mit italienischer Salami – einfach, würzig, gut. (1,2,3,10,a,b)	
PROSCIUTTO	12,00
Mit gekochtem Schinken – mild und traditionell. (2,7,10,a,b)	
TONNO E CIPOLLA	14,50
Thunfisch und Zwiebeln auf Tomatensauce – ein Klassiker mit Charakter. (2,10,a,b,d)	
MARE	16,90
Meeresfrüchte auf Tomaten-Mozzarella – mediterraner Genuss. (1,2,10,a,d,e,f)	
SPECIALE	15,50
Mit Schinken, Salami und Champignons – die beliebteste Kombination. (1,2,3,7,10,a,b)	
ANIMA E CUORE 	15,90
Unsere Spezialität: Mit Salsiccia, Speck und scharfer Salami. (1,2,3,10,a,b)	
HAWAII	12,90
Mit Schinken und Ananas – süß-herzhaftes Geschmackserlebnis. (1,2,4,7,10,a,b)	
FUNGHI 	13,50
Mit frischen Champignons – pur vegetarisch. (2,10,a,b)	
PARMA (MIT PARMA DOP)	17,50
Mit original Parma-Schinken, Rucola und Parmesan – fein und edel. (2,10,a,b)	
SICILIANA (OHNE MOZZARELLA)	13,50
Tomaten, Kapern, Sardellen und Oliven – würzig und typisch sizilianisch. (1,7,a,e)	
QUATTRO FORMAGGI 	14,90
Vier Käsesorten – cremig, würzig, ein Muss für Käseliebhaber. (1,2,10,a,b)	
PARMIGIANA	16,50
Auberginen auf Tomatensoße mit Mozzarella, Schinken, Salsiccia mit Parmesan – inspiriert vom gleichnamigen Auflauf. (1,2,10,a,b)	
VEGETARIANA 	14,90
Mit frischem Gemüse der Saison – bunt und gesund. (7,10,a,b)	

WUSSTEST DU SCHON?

- Die Margherita trägt die Farben Italiens: Tomate, Mozzarella, Basilikum.
- Fior di Latte ist Mozzarella aus Kuhmilch – mild und ideal für den heißen Ofen.
- Calzone heißt wörtlich „Hosenbein“ – nach der eingeschlagenen Teigform.

Pizze Classiche - Ø 33 cm

(Fortsetzung)

CALZONE	15,50
Gefüllte Pizza mit Schinken, Champignons, Ricotta und Mozzarella – saftig und knusprig. (2,10,a,b)	
CALZONE VEGETARIANO 	15,50
Gefüllt mit mediterranem Gemüse und Mozzarella – vegetarisch & herzhaft. (2,10,a,b)	
MAFIA 	14,50
Mit scharfer Salami und Peperoni – für Liebhaber von würzigem Essen. (1,2,3,10,a,b)	
CAPRICCIOSA	15,50
Mit Schinken, Artischocken, Champignons, Ei und Oliven – reich und traditionell. (1,2,10,a,b,e)	
QUATTRO STAGIONI	14,50
Vier Abschnitte: Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven – jede Ecke ein neues Erlebnis. (1,2,10,a,b)	
PIZZABROT  	6,00
Fladen aus Pizzateig mit Olivenöl, Oregano und Meersalz – ideal als Vorspeise oder Beilage. (a)	

Pizze Gourmet - ohne Tomatensauce

PIZZA BURRATA 	15,50
Mit frischem Burrata, Rucola und Kirschtomaten – mild, cremig und frisch. (2,a,b)	
MAYA 	16,50
Mit Sesam, Oliven, Champignons und Trüffelsoße – aromatisch und besonders. (2,7,9,a)	
PANNA, SALMONE & PISTACCHIO	17,50
Mit Sahne, Mozzarella Fior di Latte, Räucherlachs und gehackten Pistazien – aromatisch und besonders. (1,2,10,a,b)	
ESTATE	16,50
Frischer Sommergenuss mit Rucola, Räucherlachs, Kirschtomaten und Zitronenzeste – leicht & lebendig. (1,2,10,a,b,d)	
PORCINI, SALSICCIA E PARMIGIANO	16,90
Steinpilze, italienische Bratwurst und Parmesansplitter – erdig und kräftig. (1,2,10,a,b)	
PESTO, BURRATA E POMODORINI 	15,90
Hausgemachtes Pesto mit Burrata und süßen Kirschtomaten – ein Fest der Frische. (2,a,b)	
CAPRESE MIT BÜFFEL-MOZZARELLA 	15,90
Mit Mozzarella di Bufala, frischen Tomaten und Basilikum – ohne Tomatensoße, dafür extra frisch und aromatisch. (2,10,a,b)	

ITALIENISCH FÜR ANFÄNGER

- Una pizza, per favore.** – Eine Pizza, bitte.
Senza cipolla. – Ohne Zwiebeln.
Un po' piccante? – Etwas scharf?
È buonissima! – Sie ist ganz köstlich!

Für unsere kleinen Gäste

PASTA AL POMODORO 	6,90
Spaghetti mit frischer Tomatensauce. (a)	
PASTA AL RAGÙ	7,90
Spaghetti mit klassischer Fleischsauce. (a)	
PIZZA "TOPOLINO" MARGHERITA 	6,90
Kindergerechte Mini-Pizza mit Mozzarella und Tomatensauce. Extras: +1,00 € (a,b)	
SCHNITZEL MIT POMMES	12,50
Knuspriges Hähnchenschnitzel mit goldgelben Pommes frites. (1,10,a,e)	
PORTION SPÄTZLE MIT BRATENSOSSE	6,90
Spätzle in einer herzhaften Bratensauce – einfach, lecker und beliebt bei Kindern. (1,2,c)	

Carne – Fleischgerichte

SALSICCIA ALLA GRIGLIA	17,50
Italienische Bratwurst vom Grill – würzig und rustikal. (1,10)	
TACCHINO ALLA GRIGLIA	17,50
Zartes, gegrilltes Putenfilet, leicht gewürzt – ein leichter Fleischgenuss. (1,10)	
SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO	29,00
Kalbsfilet in Pilzsauce, Weißweinsauce oder alla Pizzaiola mit Tomaten und Kräutern. (1,10)	
ROSTBEEF VOM GRILL (CA. 300 G)	29,50
Ausgesuchtes Rindfleisch, perfekt gegrillt – purer Fleischgenuss. (1,10)	
GRIGLIATA MISTA DI CARNE	51,00
Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Fleischspezialitäten – ideal zum Teilen. (1,10)	

WUSSTEST DU SCHON?

- Tiramisù heißt wörtlich „zieh mich hoch“ – gemeint ist der Muntermacher aus Espresso und Mascarpone.
- Panna cotta bedeutet schlicht „gekochte Sahne“ – das Rezept stammt aus dem Piemont.

Pesce – Fischgerichte

CALAMARI ALLA GRIGLIA	23,90
Frisch gegrillte Tintenfischröhren – zart, leicht und aromatisch. (e,f)	
SCAMPI ALLA GRIGLIA	34,90
Königliche Riesengarnelen vom Grill – mit Zitrone und Olivenöl. (f)	
SALMONE GRIGLIATO	23,90
Zart gegrilltes Lachsfilet mit Olivenöl, Zitrone und frischen Kräutern. (2,b,d)	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE	55,00
Gemischte Fischplatte vom Grill mit Scampi, Calamari, Lachs und weiteren Meeresdelikatessen – perfekt für zwei Personen. (d,f,e)	

Bei unseren Fleisch- und Fischgerichten gibt es zusätzlich eine Beilage nach Wahl: Gemüse, Pasta, Pommes, Salat, Spätzle oder Kroketten.

Dolci – Desserts

TIRAMISÙ 	6,90
Hausgemachtes italienisches Tiramisù mit Mascarponecreme, Espresso und Kakaopulver – ein Klassiker. (b,5)	
PANNA COTTA	6,90
Sahnige Vanillecreme mit Fruchtspiegel – leicht, süß und zart. (b)	
PIZZA NUTELLA 	8,90
Warme Pizza mit cremigem Nutella-Aufstrich – perfekt zum Teilen oder ganz allein genießen. (a,b,l)	
1 KUGEL EIS 	3,50
Vanille, Schokolade, Pistazie (b)	

ITALIENISCH FÜR ANFÄNGER

Sono sazio! – Ich bin satt!
Ancora un dolce? – Noch ein Dessert?
È stato delizioso. – Es war köstlich.
A presto! – Bis bald!
Arrivederci! – Auf Wiedersehen!

 vegetarisch  vegan  scharf

INHALTSSTOFFE

- KONSERVIERUNGSMITTEL
- GESCHMACKSVERSTÄRKER
- FARBSTOFF
- ANTIOXIDATIONSMITTEL
- KOFFEINHALTIG
- CHININHALTIG

ALLERGENE

- a GETREIDE, GLUTENHALTIG, WEIZENMEHL
- b MILCH / LAKTOSE
- c EI
- d FISCH

- GESCHWÄRZT
- SCHWEFELDIOXID & SULFITE
- PHOSPHAT
- PHENYLALANINQUELLE
- SÜSSUNGSMITTEL

- e WEICHTIERE
- f KREBSTIERE
- g WALNÜSSE

DRINKS



Warme Getränke

ESPRESSO	3,00 €	AMERICANO	3,50 €
ESPRESSO DOPPIO	4,00 €	TEE	3,70 €
ESPRESSO AFFOGATO	5,00 €		
ESPRESSO MACCHIATO	3,40 €		

Aperitifs

APEROL SPRITZ	8,00 €	ESPRESSO MARTINI	9,50 €
LILLET WILDBERRY	8,00 €	HUGO	8,00 €
SARTI SPRITZ	8,00 €	CRODINO	6,00 €
CAMPARI SODA	8,00 €	BITTERINO	6,00 €
LIMONCELLO SPRITZ	8,00 €		

Alkohol & Cocktails

AMARO DEL CAPO 2CL	4,00 €	GIN TONIC	10,00 €
LIMONCELLO 2CL	4,00 €	VODKA LEMON	10,00 €
RAMAZZOTTI 2CL	4,00 €	CUBA LIBRE	10,00 €
AVERNA 2CL	4,00 €		
SAMBUCA 2CL	4,00 €		
GRAPPA 2CL	4,00 €		

Biere

HELLES VOM FASS 0,5L	4,70 €	ALKOHOLFREIES BIER 0,5L	4,90 €
HEFEWEIZEN	4,90 €	ALKOHOLFREIES WEIZEN 0,5L	4,90 €
KRISTALLWEIZEN 0,5L	4,90 €	ALKOHOLFREIES KRISTALLWEIZEN 0,5L	4,90 €
COLAWEIZEN 0,5L	4,70 €	RADLER 0,5L	4,70 €
LANDZÜNGLE 0,3L/0,5L	4,10/4,70 €	RUSS 0,5L	4,70 €

Alkoholfreie Getränke

TAFELWASSER 0,2L/0,4L	2,80/3,60 €	SPEZI 0,2L/0,4L	3,30/4,50 €
TEINACHER WASSER 0,75L STILL/MEDIUM	6,70 €	APFEL-, ORANGE-, JOHANNISBEER-, MARACUJA-, GRAPEFRUITSAFT 0,2L/0,4L	3,30/4,50 €
SPRITE 0,2L/0,4L	3,30/4,50 €	BITTER LEMON 0,2L/0,4L	3,30/4,50 €
FANTA 0,2L/0,4L	3,30/4,50 €	EISTEE ZITRONE 0,33L	4,30 €
COCA-COLA 0,2L/0,4L	3,30/4,50 €	EISTEE PFIRSICH 0,33L	4,30 €
COCA-COLA LIGHT 0,2L/0,4L	3,30/4,50 €	EISTEE BLAUBEERE 0,33L	4,30 €
COCA-COLA ZERO 0,2L/0,4L	3,30/4,50 €		

Fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte.

DER CHEF EMPFIEHLT

Lo Chef consiglia

Antipasto

PARMIGIANA DI MELANZANE

Klassischer Auberginenaufwurf, gebettet auf einer feinen Parmesancreme.

13,90 €

Pasta

CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI

Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in cremiger Pistazien-Pestosauce mit feinen Pistazien aus Bronte.

23,90 €

TAGLIATELLE SMERALDO

Frische Spinat-Tagliatelle mit Pistazienpesto und Garnelen, dazu Stracciatella von Burrata, Pistazienkrokant, Basilikum und Zitronenabrieb.

27,50 €

PACCHERI SICILIA

Paccheri mit Pistazienpesto, Salsiccia und Provola, verfeinert mit frischem Basilikum und geriebenem Parmesan.

23,90 €

RISOTTO ALLA ZARINA

Cremiges Risotto mit geräuchertem Lachs und Kaviar – festlich und fein.

22,90 €

Dolci

SORBETTO DI LIMONE

Zitronensorbet, serviert in der ausgehöhlten Zitrone – frisch und leicht.

9,90 €

FLÛTE AI FRUTTI DI BOSCO

Eis und Waldbeeren im Glas, mit Limettensaft und Himbeersauce.

11,90 €

CASSATA SICILIANA

Sizilianischer Biskuitkuchen mit feiner Ricottacreme, verziert mit kandierten Früchten.

8,90 €

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Hausgemachtes Tiramisù mit Pistazien aus Bronte.

8,50 €

CHEESECAKE MONTE ROSA ALLA FRAGOLA

Cremiger Cheesecake mit fruchtigen Erdbeeren.

7,90 €

SOMMERAKTION

Zu jedem Aperitif reichen wir kleine Häppchen – Oliven, getrocknete Tomaten und Käse.

Aperitif mit Häppchen • 12,00 €

BUON APPETITO

vegetarisch