

Zuppe - Suppen & Antipasti - Vorspeisen

Zuppa di Pomodoro | Crostino | Spuma di Grana Padano
 Tomatensuppe | Crostino | Granakäse Espuma
 Tomato soup | croutons | parmesan mousse 9,90

Variazioni di Bruschetta ^{A;G;Q}
 Variationen von Bruschette (3 Stück)
 Three different kind of bruschetta 11,70

“Caprese“ di Bufala | Pomodorini ^{A;G}
 Büffel Mozzarella | Cocktailtomaten | Rucola
 Buffalo mozzarella | cherrytomatos | arugula 14,90

Carpaccio di Manzo | Rucola | Grana Padano ^G
 Rinder Carpaccio | Rucola | Granakäse
 Thin slices of beef meat | arugula | grana cheese 17,90

Vitello Tonnato ^{C;G}
 Kalbfleisch Scheiben | Thunfischsoße
 Thin slices of veal meat | tunasauce 18,50

Carpaccio di Polipo con Aglio e Prezzemolo
 Oktopus Carpaccio | Knoblauch | Petersilie
 Thin slices of polyp | parsley | garlic 19,90

Insalate - Salate

Insalata Mista
 Gemischter Salat | Balsamico Dressing
 Mixed Salad | balsamico dressing 7,90

Insalata | Pomodori | Cipolla
 Tomatensalat | Zwiebeln | Basilikum | Oregano | Olivenöl
 Tomatosalat | eed onion | basil | oregano | olive oil 7,90

Insalata Bizara
 Gemischter Salat | Thunfisch | Büffelmozzarella | Artischocken
 Mixed salad | tuna | buffalo mozzarella |
 artischokes 15,50

Unsere Gerichte werden mit hausgemachten Fonds verfeinert und mit hausgemachten Brot serviert.

Preise in € inklusive 19% MwSt. und Bedienungsgeld.

Paste – Nudeln^A

Penne all'Arrabbiata

Knoblauch | Kirschtomaten | Tomatensoße | scharf
 Garlic | cherrytomatos | tomatosauce | chilli 13,90

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino

Knoblauch | Olivenöl | Chilli
 Garlic | olive oil | chilli 13,50

Tagliatelle Bolognese con Carne di Manzo

Frische Bandnudeln mit Rinderhackfleisch
 Fresh tagliatelle with minced beef 14,90

Spaghetti alla Carbonara

Speck | Ei | Schafskäse | Granakäse
 bacon | egg | sheep cheese | grana cheese 14,90

Penne Sorrento

Knoblauch | Tomatensoße | Büffelmozzarella | Basilikum
 Garlic | tomatosauce | buffalo mozzarella | basil 15,50

Tagliatelle al Salmone e Pomodorini^C

Frische Bandnudeln | Lachs | Cocktailtomaten
 Fresh tagliatelle | salmon | cherrytomatos 17,90

Pappardelle Liberty^{C;G}

Bandnudeln | Steinpilzen | Speck | Schafskäse
 Fresh pappardelle | porcino mushroom | bacon | sheep cheese 18,70

Tagliolini al Tartufo

Tagliolini mit italienischem schwarzen Trüffel
 Tagliolini | italian | black Trüffel 18,90
 Im Parmesanlaib flambiert 6,90

Spaghetti con Gamberoni

Garnelen | Knoblauch | Cocktailtomaten | leicht scharf
 King prawns | garlic | cherry tomato | chili 21,50

Pappardelle “ Chef “

Frische Bandnudeln | Rinderfilet Spitzen | Steinpilze |
 Parmesanschaum
 Fresh pappardelle | porcino mushroom | beef filet tips 22,90

Pesce & Carne – Fisch- und Fleischgerichte

Calamaretti alla Mediteranea

Patagonia Baby Calamari | Oliven | Kapern | Tomatensoße
Baby calamari | olives | hijack 24,90

Gamberoni “Andalucia“ con Aglio Olio e Peperoncino

Garnelen | Olivenöl | Knoblauch | Chili | Crostino
King prawns | olive oil | garlic | chili | crostino 29,50

“Tagliata“ di Entrecote Rucola Grana Padano

Argentinisches Entrecote | Lavagrill | Rucola | Grana Käse
Argentinian Rib Eye | lava grill | arugula | grana cheese 33,50

Filetto di Manzo alla Griglia

Rinder Filet vom Grill | Saisonbeilage
Grilled beef filet | vegetables 38,50

Filetto “Madagaskar “ al Pepe Verde

Rinder Filet | Pfeffersoße | Saisonbeilage
Beef Filet | green peppper sauce | vegetables 39,90

Dry Aged Steak's aus dem Reifeschrank

Alle Steaks werden auf Lavastein Grill gebraten und bekommen das Aroma eines rauchigen Beigeschmack.

Dry Aged Rumpsteak Argentinien

Herzhaft | zart | feine Marmorierung
200g = 29,50 | 350g = 39,50

Dry Aged Entrecote Argentinien

Kleines Fettauge | saftig | zart | stark marmoriert
200g = 29,90 | 350g = 39,90

Dry Aged Black Angus US Beef Rumpsteak

Herzhaft | zart | stark marmoriert
250g = 35,90 | 400g = 59,90

Alle Dry Aged Steak's werden mit Bratkartoffeln serviert.

Pizza aus dem Steinofen ^{A:Q}
mit Tomaten, Fior di latte ^G und.....

Margherita

Tomatensoße | Fior di Latte
Tomatosauce | Mozzarella

11,50

Regina

Schinken ^{2;3;7} | Champignons
Ham | Mushrooms

13,50

Bud Spencer

Scharfe Salami ^{2;3} | Borlotti Bohnen | rote Zwiebeln
Spicy Salami ^{2;3} | Borlotti Beans | Red Onions

14,90

Capricciosa

Salami ^{2;3} | Champignons | Peperoni | Sardellen
Salami ^{2;3} | Mushrooms | Peperoni | Anchovies

14,50

Tonno e Cipolla

Thunfisch | Zwiebel
Tuna | Red Onion

14,50

Calabrese

Scharfe Salami ^{2;3} | Oliven
Spicy Salami ^{2;3} | Olives ⁴

14,50

Vegetariana

Gemüse Variationen
Mixed Vegetables

14,50

Caprino e Salame piccante

Ziegenkäse | scharfe Salami ^{2;3}
Goat Cheese | Spicy Salami ^{2;3}

14,90

Lombarda

Gorgonzola | scharfe Salami ^{2;3}
Gorgonzola | Spicy Salami ^{2;3}

14,90

Pizza aus dem Steinofen ^{A:Q}
 mit Tomaten, Fiordilatte ^G und.....

Bufalina

Kirschtomaten | Büffelmozzarella ^G
 Cherrytomatos | Buffalo Mozzarella ^G 15,90

Sirenetta

Tomatenwürfel | Rucola | Lachs
 Tomatos | Arugula | Salmon 16,90

Rustica

Roher Schinken ^{2,3} | Rucola | Granakäse ^G
 Raw Ham ^{2,3} | Arugula | grana cheese ^G 16,50

Ciociara ^{G; 2,3}

Mascarpone | Granakäse | frische Tomaten | roher Schinken
 Mascarpone | Grana cheese | Tomatos | Raw Ham 16,90

Mare

Meeresfrüchten
 with Seafood 16,90

“Salerno“ Bufala e Crudo

Tomaten | Büffelmozzarella^G | roher Schinken
 Buffalo Mozzarella^G | Raw Ham 16,90

“Silana“ Crema di N´Duja e Cipolla rossa

N´Dujacreme | scharfe Salami | rote Zwiebeln
 N´Dujacreme | Spicy Salami | Red Onion 17,50

“Valtellina“ Bufala e Bresaola

Büffelmozzarella^G | Luftgetrocknetes Rindfleisch
 Buffalo Mozzarella^G | Thin Dry Aged Beef Slices 18,90

Dessert - Hausgemachte Nachspeisen

Panna Cotta ^G 8,50

Tiramisu classico ^{C:G} 8,90

Tortino al Cioccolato con gelato alla vaniglia ^{A:C:G}
 Schoko Tortino mit flüssigem Herz ca. 10 min. | Vanilleeis
 Chocolat Cake with Vanilla Eiscrem 11,50

Aperitivi

Sherry	4 cl	5,50	Martini	4 cl	5,50
Campari ⁽¹⁾ Soda	4 cl	6,90	Campari ⁽¹⁾ Orange	4 cl	7,90
Prosecco Vino Frizzante	0,2l	6,50			
Hugo´s Prosecco					
Hollunder Prosecco Sodawasser Limette					8,90
Martini Spritz					
Martini Prosecco Sodawasser Zitrone					8,90
Campari Aperol Martini ^{1:3} Spritz					
Prosecco Sodawasser					8,90
Rosato Mio					
Ramazzotti Rosato ^{1:} Rosato Prosecco Mineralwasser Basilikumblätter					8,90
Lillet Berry					
Wildberry Waldbeerfrüchte					8,90
Lillet Spritz					
Prosecco Sodawasser Orangenscheibe					8,90

Offene Hausweine Weiß / Rosé

Bianco Bio Cantina di Custoza Venetien	
Weißwein aus Tebbianello- und Chardonnay-Trauben, Feinfruchtig, trocken, weich.	
0,25l	7,90
Rosato DOC Iuzzolini Kalabrien	
Noten von Erdbeeren und Waldfrüchten, saftig, weich und fruchtig.	
Glas 0,2l	8,50

Offene Hausweine Rot

Rosso Bio Cantina di Custoza Venetien	
Rubinrot, intensiv-delikater Geruch; trocken, vollmundig, fruchtig und weich am Gaumen.	
0,25l	7,90
Lambrusco IGP Emilia Romagna	
Süßig mit fruchtigem Aroma und konzentriertem Geschmack.	
0,25l	6,90

Weitere Weine bieten wir auf unsere Weinkarte an.

Alle aufgeführte Weine enthalten Sufite.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1;2;5} Fanta ^{1;5} Sprite ^{1;2;5} Spezi ^{1;5}	0,2l = 2,90		0,4 = 4,50	
Bitter Lemon ⁽³⁾ Tonic Water ⁽³⁾	0,2l		3,80	
San Pellegrino spritzig still	0,75l		7,90	
Purezza Premium Tafelwasser	0,350l	4,20	0,75l	6,90

Fruchtschorlen Wolfra

Apfel | Orange | Maracuja | Johannisbeeren 0,4l = 4,50

Säfte & Nektare Wolfra

Apfelsaft | Orangensaft | Maracujanektar | Johannisbeernektar
 0,2l = 3,90 | 0,4l = 5,90

Biere ^(6;7;11) 0,5l

Erdinger Bräu Hell vom Faß 5,20
 Erdinger Weißbier^(6;7;8;9) 5,20 | Urweiße^(6;7;8;9) 5,20
 Paulaner Alkoholfrei 5,20

Bittburger Pils 0,33l | 4,70

Kaffee ⁽²⁾

Espresso 2,90	Cappuccino 4,20	Latte Macchiato 4,70
Espresso corretto 4,20	Espresso doppio 4,80	Tee 2,80

Grappa 2 cl

Tradizionale Venetien Lebendig, hell rein mit Noten von Karamell und weiße Früchte	5,50
Amarone Le Giare Marzadro Trentino Intensiver, reichhaltiger Geschmack, samtiger, weicher Körper.	8,50

Whisky 4 cl

Johnnie Walker Red label Schottland Rauchig, gehaltvoll, anregend, frisch und kräftig.	6,50
Jack Daniel´s Tennessee USA Kraftvoller Geschmack aus Gewürzen und Vanille.	7,00
Bulleit Bourbon USA Dichter Körper mit kräftiger Würze, Vanille und einer großen Prise Pfeffer.	10,50
Laphroaig Select Single Malt Island Leicht erdig mit süßem Honig und Noten von Vanille und Salz.	10,50

Digestife | Liqöre | Spirituosen 2 cl

Averna	4,50	Cynar	4,50
Ramazotti	4,50	Fernet	4,50
Limoncello	4,50	Disarono	4,50
Sambuca Molinari	4,50	Vecchia Romagna	4,50
Baileys	5,00	Williams Birnen	4,50

Gin 5 cl

Bombay	8,50	Tanqueray	8,50	Hendrick´s	10,00
--------	------	-----------	------	------------	-------

Allergene Tabelle

- a = Glutenhaltiges Getreide
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse
- h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchte Erzeugnisse
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k = Senf und Senferzeugnisse
- l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m = Schwefeldioxid und Sulphite
- n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- q = Hefe

Weitere Verzeichnisse

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 geschwärzt
- 5 mit Kohlensäure
- 6 Chininhaltig
- 7 Gekochtes Pökelerzeugnis mit zugesetztem Wasser