



*Speise - und
Getränkekarte*

Antipasti

- | | |
|---|----|
| 1. Bruschetta | 8 |
| Tomatenstücke auf Weißbrot • Basilikum • Knoblauch • Olivenöl | |
| 2. Carpaccio di Manzo | 15 |
| hauchdünne Rinderfiletscheiben • Parmiggiano • Olivenöl • geröstete Pinienkerne | |
| 3. Antipasti Misto | 10 |
| Salame Milano • Prosciutto di Parma • Mortadella • Provolone • Gorgonzola • Parmiggiano | |
| 4. Selezione di Formaggi | 9 |
| Provolone • Gorgonzola • Parmiggiano | |
| 5. Frutti di Mare | 16 |
| frischer Meeresfrüchtesalat | |
| 6. Verdura Grigliati | 7 |
| gegrillte Aubergine, Zucchini und rote Paprika | |
| 7. Melanzane al Forno^H | 9 |
| überbackene Aubergine in Tomatensoße | |
| 8. Creatione L'Unico^{1,3} | 11 |
| Salame Milano • Prosciutto di Parma • Mortadella • Salsiccia Piccante | |
| 9. Caprese di Bufala | 10 |
| Tomatenscheiben • Büffelmozzarella • Olivenöl • Basilikum | |

Zu allen Antipasti reichen wir frisch gebackenes Weißbrot

Insalate

- 20. Misto** 7
Lollo Rosso • rote Zwiebeln • Cherrytomaten • Gurken
- 21. Milano** 9
Lollo Rosso • Artischocken • grüne Oliven • Orangen • Cherrytomaten • Gurken
- 22. Vegetariana** 10
Lollo Rosso • grüne Peperonis • Artischocke • Paprika • Cherrytomaten • Gurken
- 23. Tacchino** 12
Rucola • gegrilltes Hähnchenbrustfilet • Zitrone • geröstete Pinienkerne • Cherrytomaten
- 24. Scampi** 14
Lollo Rosso • gegrillte Scampis • Zitrone • Cherrytomaten
- 25. Salmone** 14
Lollo Rosso • gegrilltes Lachsfilet • Rucola • geröstete Pinienkerne • Cherrytomaten
- 26. Beilagensalat** 4
Lollo Rosso • Cherrytomaten • Gurken • rote Zwiebeln

Wahlweise mit Hausdressing^{1, 3, 1,} oder Balsamico-Dressing

Zu allen Salaten reichen wir frisch gebackenes Weißbrot.

Pizza

30. Margherita	7
Basilikum • Olivenöl • Mozzarella	
31. Salame	8
Salami Milano ^{1,3}	
32. Salamino Piccante	8
scharfte italienische Wurst ^{1,3}	
33. Quattro Stagioni	10
Vier Jahreszeiten ^{1,3}	
34. Mafiosa	9
Salami Milano ^{1,3} • Hinterschinken ^{1,3} • Champignons	
35. Capricciosa	10
Salami Milano ^{1,3} • Hinterschinken ^{1,3} • Champignons • Paprika • rote Zwiebeln	
36. Bologna	10
Mortadella Bologna ^{1,3} • Cherrytomaten • Pistazien • Rucola	

Jede Pizza wird mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella belegt.

Pizza

- | | |
|---|----|
| 37. Marinara | 12 |
| frische Meeresfrüchte ^{B, D, N} • Knoblauch | |
| 38. Salmone | 18 |
| echter Lachs • Knoblauch | |
| 39. Nostromo | 9 |
| Thunfisch • rote Zwiebeln | |
| 40. Di Gamberetti | 16 |
| gegrillte Scampis ^B • Rucola • Zitrone | |
| 41. Quattro Formaggi | 9 |
| Gorgonzola • Mozzarella • Provolone • Parmiggiano | |
| 42. Vegetariana | 9 |
| Artischocken • Paprika • Champignons | |
| 43. Salsiccia Piccante e Melanzane | 9 |
| scharfe italienische Wurst ^{1, 3} • Aubergine | |
| 44. Veneta | 12 |
| Prosciutto di Parma ^B • Rucola • Parmiggiano | |

Jede Pizza wird mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella belegt.

Pasta

- 60. Chitarra Carbonara** 9
Guanciale • Ei • Parmegiano • Olivenöl
- 61. Stringoli alla Nonna** 9
hausgemachte Bolognese, nach Omas Familienrezept
- 62. Tagliatelle integrale** 11
Aubergine • Zucchini • Cherrytomaten • Vollkornbandnudeln
- 63. Fiocchetti Gorgonzola** 14
Teigtaschen mit Gorgonzola-Füllung • Sahne-Gorgonzola-Soße
- 64. Spaghetti al Tacchino** 13
Pesto Genovese-Sahnesoße^h • Cherrytomaten • Rucola
geröstete Pinienkerne • Rucola • gegrillte Hähnchenbrust
- 65. Gnocchi L'Unico** 10
violette Gnocchi⁴ • Steinpilz-Sahnesoße
- 66. Taglioline di Mare** 14
Tomatensoße • gegrillte Riesengarnelen^B • Knoblauch
schwarze Bandnudeln⁹

wahlweise glutenfreie Penne oder Spaghetti: +3€

Pasta al forno

80. Canneloni al Forno

9

hausgemachte Canneloni in Omas Bolognese^{A, C} und mit zart schmelzendem Mozzarella überbacken

81. Lasagne

9

hausgemachte Lasagne mit einer unverwechselbaren Bechamélsoße^{A, C} in Omas Bolognese und mit zart schmelzendem Mozzarella überbacken

82. Canneloni Vegetaria

9

hausgemachte Canneloni mit einer Ricotta-Spinat-Füllung^{C, H} in einer würzigen Salsa di pomodoro und mit zart schmelzendem Mozzarella überbacken.

83. Stringoli al Forno

10

Stringoli-Nudeln in Omas Bolognese und mit zart schmelzendem Mozzarella überbacken

Nr. 83 wahlweise mit glutenfreie Penne oder Spaghetti: +3€

Fisch & Fleisch

90. Bistecca alla Fiorentina 34

Rumpsteak ca. 350g in Rosmarin-Oregano-Knoblauch-Marinade

dazu violette Gnocchi in Sahnesoße

91. Bistecca alla Gorgonzola 35

Rumpsteak ca. 350g Rumpsteak in einer Gorgonzola-Sahnesoße

dazu Risotto

92. Bistecca grigliato 30

Rumpsteak ca. 350g • dazu Rosmarinkartoffeln

101. Filetto Toscana 29

Schweinemedallions^A mit Parmaschinken ummantelt Mozzarella überbacken

in Tomatensoße • dazu Rosmarinkartoffeln

102. Filetto Pepe Verde 21

Schweinemedallions in einer Pfeffer-Sahnesoße dazu in Butter geschwenkte Stringoli-Nudeln

103. Filetto Noce e Gorgonzola 20

Schweinemedallions in einer Gorgonzola-Walnuss-Soße dazu Rosmarinkartoffeln

116. Salmone 38

echtes Lachsfilet ca. 250g in Weißweinsauce dazu Rosmarinkartoffeln

117. Scampi grigliato 35

Scampi ca. 300g in Zitronen-Butter und Cherrytomaten dazu schwarze Taglioline in Tomatensoße

Zu allen Fleischgerichten reichen wir einen Beilagensalat

Softdrinks

	0,33L		0,20L
120. Pepsi	3,20	132. Multivitaminsaft	2,90
121. Schwip-Schwap	3,20	133. Orangensaft	2,90
122. Mirinda	3,20	134. Apfelsaft	2,90
123. 7Up	3,20	135. Kirschnektar	2,90
124. Pepsi Max	3,20		

	0,25L		0,75L
125. RhönSprudel medium	2,40	126.	4,90
127. RhönSprudel naturell	2,40	128.	4,90
129. Apfelsaftschorle	2,90		

	0,20L
130. Schweppes Ginger-Ale	2,70
131. Schweppes Bitter Lemon	2,70

Kaffee

100. Caffé	2,90
101. Cappuccino	3,20
102. Latte Macchiato	3,60
103. Espresso	1,50
104. Espresso doppio	2,50
105. Espresso corretto	2,50
106. Espresso Macchiato	2,50

Tee

108. Earl Grey	2,40
109. Kamillentee	2,40
110. Pfefferminztee	2,40
111. Früchtetee	2,40

Fassbier

	0,30L	0,40L
140. König Pilsener	2,90	3,80

Flaschenbiere

	0,33L	0,50L
141. Benediktiner Hefe		3,90
142. König Pilsener alkoholfrei	3,10	
143. Kraftmalz	3,10	
144. Benediktiner Hefe alkoholfr.		3,90

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,

Allergene: A= glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupinen, N= Krebs- und Weichtiere, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle.

Alle Preise in Euro und aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung. Keine Barzahlung möglich. Nur Kartenzahlung.

Stand: Juli 2020

Aperitif

160. Martini	7,60
161. Aperol	6,20
162. Campari	6,00
168. Prosecco	4,00

Digestif

	2cl
163. Averna	4,00
164. Ramazotti	4,00
165. Amaretto	4,00
166. Grappa	6,00
167. Sambuca	4,00

Hinweise

Sicherlich haben Sie den Hinweis an der Eingangstüre bemerkt, dass es in unserem Hause Bargeld nicht akzeptiert wird und es nur möglich ist mit Karte zu bezahlen.

Sie fragen sich warum das Ganze?

Ganz einfach. Es erspart unserem Personal die abendliche mühselige Kassenzählung, das Einzahlen in der Bank und Fehlbeträge. Somit auch nerven.

Da wir direkt oder indirekt im Lebensmittelkontakt stehen ist es natürlich auch hygienischer.

Und zu guter Letzt. Das Finanzamt ist unser bester Freund, da alle Buchungen über das Kassensystem laufen.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,

Allergene: A= glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupinen, N= Krebs- und Weichtiere, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle.

Alle Preise in Euro und aktueller gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung. Keine Barzahlung möglich. Nur Kartenzahlung.

Stand: Juli 2020