

PRANZO DEL GIORNO /MITTAGSMENÜ

MONTAG BIS FREITAG VON 12:00 – 14:30 UHR, NICHT AN SONN – FEIERTAGEN SOWIE
EINSCHULUNGEN.

LIEBE GÄSTE, ZU JEDEN HAUPTGERICHT ERHALTEN SIE EINE VORSPEISE ODER
SUPPEN IHRER WAHL.

PRO PERSON 14,90€

ANTIPASTI E ZUPPE / VORSPEISEN UND SUPPEN

MINISTRONE – GEMÜSESUPPE

CREMA DI POMODORO – *TOMATENSUPPE*

CARPACCIO CLASSICO – RINDERCARPACCIO

^d

VITELLO TONNATO – KALB MIT THUNFISCHSAUCE

^{1,2,12}

PROSCIUTTO E MELONE – MELONE MIT PARMASCHINKEN

^{4,g}

POMODORO E MOZZARELLA – TOMATENSCHNITTEN MIT FRISCHEN MOZZARELLA

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTGERICHTE

INSALATA CON POLLO – SALAT MIT GEBRATENER HÜHNERBRUST UND BACCANODRESSING

^g

INSALATA CON PECORINO – SALAT MIT PAPRIKA, OLIVEN, SCHAFSKÄSE UND ROTEN ZWIEBELN

AGLIO E OLIO – MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND SCHARFEN CHILLI

ARRABBIATA – IN SCHARFER TOMATENSAUCE

CARBONARA – MIT EIGELB, SPECK UND PARMESANKÄSE

AMATRICIANA – MIT SPECK UND SCHARFER TOMATENSAUCE

PUGLIESE – MIT RUCOLA, GESALZENER RICOTTA UND KIRSCHTOMATEN

PANNA – TORTELLINI MIT SCHINKEN-SAHNESAUCE

PIZZA A SCELTA – PIZZA MIT 2BELÄGEN IHRER WAHL

^{4,A,G}

COTOLETTA CON PATATE E VERDURE – PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL MIT TOMATE- MOZZARELLA ÜBERBACKEN, DAZU KARTOFFELN UND TAGESGEMÜSE

PESCE AL POMODORO – SEEHECHT MIT WEISSWEIN ODER TOMATENSAUCE, DAZU KARTOFFELN UND TAGESGEMÜSE

ZUPPE / SUPPEN

- | | |
|---|-------------|
| 1. CREMA DI POMODORO
TOMATENCREMESUPPE MIT SAHNE | 5.90 |
| 2. MINESTRA DI VERDURE
GEMÜSESUPPE AUF ITALIENISCHE ART | 6.20 |
| 3. BRODO CON PLIN
KALBSBRÜHE MIT MINI – RAVIOLI, PARMESANKÄSE UND EIERFLOCKEN | 6,50 |

INSALATE / SALATE

- | | |
|--|--------------|
| 4. INSALATA MISTA
KLEINER GEMISCHTER SALAT MIT BALSAMICO UND OLIVENÖL

1,2,12,C,D | 6.00 |
| 5. INSALATA BACCANO
VERSCHIEDENE SALATE MIT THUNFISCH, OLIVEN, TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN,
EI, ZWIEBELN UND BACCANODRESSING | 10.90 |
| 6. INSALATA CON POLLO
VERSCHIEDENE SALATE MIT GEBRATENER HÜHNERBRUST, CHAMPIGNONS
UND BACCANODRESSING

D | 11.90 |
| 7. INSALATA CON PECORINO
SALAT MIT PAPRIKA, OLIVEN, SCHAFSKÄSE, TOMATE, GURKE UND ROTEN ZWIEBELN

4,G | 11.90 |
| 8. INSALATA CON ANATRA
VERSCHIEDENE SALATE MIT TRANCHIERTEN ENTENBRUST UND FENCHEL,
ORANGENFILET, MANDELSPLITTER UND ORANGENDRESSING

4,G | 13.90 |
| 9. INSALATA RUCOLA E BRESAOLA
RUCOLASALAT MIT PARMESAN, BRESAOLA, OLIVENÖL UND BALSAMICO | 10.50 |

CROSTINI ITALIANI / GERÖSTETE WEISSBROTSCHNITTEN MIT BELAG

- | | |
|---|-------------|
| 10. CROSTINI CLASSICI
MIT TOMATENWÜRFELN | 5.90 |
| ^{4,G}
11. CROSTINI CAPRESE
MIT TOMATENWÜRFELN UND MOZZARELLA | 6.90 |
| ^{1,2,12,4,G}
12. CROSTINI CON PROSCIUTTO COTTO
MIT MOZZARELLA UND KOSCHSCHINKEN | 6.90 |
| ^{1,2,12,4,G}
13. CROSTINI CON PARMA
MIT MOZZARELLA UND PARMASCHINKEN | 6.90 |
| ^{1,2,12,4,G}
14. CROSTINI PICANTI
MIT MOZZARELLA UND SCHARFER SALAMI | 6.50 |
| ^{4,G,E}
15. CROSTINI GORGONZOLA
MIT GORGONZOLA, HONIG UND MANDELN | 6.50 |
| ^{4,G}
16. CROSTINI TIROLES
MIT MOZZARELLA UND SÜDTIROLER SPECK | 6.50 |

ANTIPASTI/ VORSPEISEN

- 4,G
17. **CARPACCIO TARTUFATO** 12.50
RINDERCARPACCIO MIT TRÜFFELPESTO, PARMESANKÄSE UND RUCOLA
- 4G
18. **CARPACCIO DI CERVO** 13.50
LAUWARMES HIRSCHCARPACCIO MIT PFLAUMEN, UND PINIENKERNEN,
TRÜFFELPESTO UND PARMESANKÄSE
19. **VITELLO TONNATO** 12.50
KALBSBRATEN MIT THUNFISCHCREME
20. **BURRATA CON POMODORI** 12.90
FRISCHER BURRATA MIT GEGRILLTEN TOMATEN, BASILIKUM UND WALLNÜSSEN
- 4,G
21. **BUFALA CON AFFETTATO** 12.90
BÜFFELMOZZARELLA MIT GEMISCHTEN ITALIENISCHEN AUFSCHNITT
- D
22. **SEPPIA ALLA GRIGLIA** 15.90
GEGRILLTER TINTENFISCH MIT ZITRONE, KNOBLAUCH UND OLIVENÖL
- D
23. **GAMBERONI CON POMODORINI** 17.50
GARNELLEN IN EINER KIRSCHTOMATENSAUCE
24. **ANTIPASTO MISTO** 13.50
GEMISCHTER ITALIENISCHER VORSPEISENTELLER
- 4,G
25. **MELANZANE E ZUCCHINI** 10.50
AUBERGINE MIT ZUCHINI IN TOMATENSAUCE MIT MOZZARELLA
- 1,2,12,A,C,G
26. **VERDURA ALLA GRIGLIA** 9.90
VERSCHIEDENES GEMÜSE VOM GRILL
27. **CARPACCIO DI SALMONE** 12.50
LACHSCARPACCIO MIT ROSA PFEFFER UND RUCOLA UND ROTEN ZWIEBELSTÜCKEN
- 1,2,12,A,C,G
28. **AFFETTATO ITALIANO** 12.50
GEMISCHTER ITALIENISCHER WURST – UND SALAMIAUFSCHNITT MIT TAGIASCA
OLIVEN UND PROVOLONE

PASTA / NUDELN

- 29. TRIANGOLI EMILIA** A,C,G **13.50**
MIT RICOTTA UND SPINAT GEFÜLLTE NUDELN MIT ZUCCHINI IN EINER KIRSCHTOMATEN SAHNESAUCE
- 30. LINGUINE AL SALMONE** 3,4,A,D,C,G,N **14.90**
BANDNUDELN MIT LACHS UND ZUCCHINI AN KIRSCHTOMATENSUGO MIT SAHNE VERFEINERT.
- 31. TORTELLINI ALLA PANNA** 3,4,A,C,G **12.50**
TORTELLINI MIT FLEISCHFÜLLUNG UND KOCHSCHINKEN AN EINER SAHNESAUCE.
- 32. TORTELLINI CON MOZZARELLA** 3,4,A,C,G **12.90**
TORTELLINI MIT FLEISCHFÜLLUNG, ITALIENISCHEN SCHINKEN IN EINER TOMATEN –SAHNESAUCE UND MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN
- 33. GNOCCHI TRICOLORI** 1,2,3,12,A,C,G,I **12.90**
GNOCCHI MIT SPINAT UND KIRSCHTOMATEN IN EINER GORGONZOLASAUCE
- 34. GNOCCHI CON FEGATO** A,C,G **13.50**
GNOCCHI MIT KALBSLEBER, ROSMARIN UND TRÜFFELSAUCE
- 35. SPAGHETTI SEPIA E GAMBERI** 11,A,C,G, **15.90**
SPAGHETTI MIT SEPIA,GARNELEN IN EINER LEICHTEN KIRSCHTOMATENSUGO
- 36. SPAGHETTI ALLA PUGLIESE** 3,4,A,C,G **12.90**
SPAGHETTI MIT RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, KNOBLAUCH UND GESALZENEM RICOTTAKÄSE
- 37. AMATRICIANA** 3,4,A,C,G **12.50**
RÖHRENNUDELN MIT SPECK IN SCHARFER TOMATENSAUCE
- 38. MACCHERONI CON VERDURA** 3,4,A,C,G **12.50**
RÖHRENNUDELN MIT CHAMPIGNONS, BROCCOLI, SPINAT IN EINER TOMATEN – SAHNESAUCE UND MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN
- 39. TRIANGOLI AL PESTO** A,C,G **14.90**
MIT STEINPILZEN GEFÜLLTEN NUDELN IN EINER TRÜFFEL – SALBEISAUCE, DAZU GESALZENER RICOTTAKÄSE
- 40. PLIN AL BURRO E SALVIA** 3,4,A,C,G **13.90**
MIT FLEISCH GEFÜLLTE MINI-RAVIOLI IN BUTTER, PARMESANKÄSE UND SALBEI
- 41. LINGUINE BACCANO** 3,4,A,C,G **14.90**
BANDNUDELN MIT ENTENBRUSTSTREIFEN UND KIRSCHTOMATEN AN TRÜFFELSUGO

CARNE / FLEISCH

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 42. | MAIALETTO GORGONZOLA <small>1,2,3,12,A,C,G</small>
SCHWEINEFILET IN EINER GORGONZOLA SAUCE MIT KARTOFFELN UND SALAT | 17,50 |
| 43. | MAILALETTO AL FORNO <small>1,2,3,12,A,C,G</small>
SCHWEINEFILET MIT ORIGINALEN ITALIENISCHEN SCHINKEN UND MOZZARELLA
ÜBERBACKEN MIT KARTOFFELN UND SALAT | 17.50 |
| 44. | SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <small>1,2,3,12,A,C,G</small>
KALBSMEDALLION MIT PARMASCHINKEN IN EINER SALBEISAUCE
MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE | 25.00 |
| 45. | VITELLO CON SPAGHETTI <small>,A,C,G</small>
KALBSMEDALLION IM EIGELB- PARMESANMANTEL MIT SPAGHETTI POMODORO | 25.00 |
| 46. | BISTECCA AL PEPE VERDE E GORGONZOLA
RUMPSTEAK IN EINER PFEFFER – GORGONZOLA – SAUCE | 24.90 |
| 47. | TAGLIATA DI MANZO
TRANCHIERTES RUMPSTEAK MIT RUCOLA UND PARMESAN UND KARTOFFELN | 24.90 |
| 48. | FEGATO ALLA VENEZIANA
KALBSLEBER NACH VENEZIANISCHER ART MIT POLENTA UND GEMÜSE | 19.90 |

PESCE FRESCO / FRISCHER FISCH

LIEBE GÄSTE, FRAGEN SIE GERNE BEI UNSEREM
SERVICEPERSONAL NACH EINER EMPFEHLUNG FÜR FRISCHEN
FISCH !

PIZZE / PIZZA

JEDE PIZZA WIRD MIT TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA SERVIERT

49. MARGHERITA <small>S.F.A1.A</small> MIT BASILIKUM	9.50
50. SALAME MILANO <small>S.F.A1.A</small> MIT MAILÄNDER SALAMI	10.90
51. PROSCIUTTO COTTO <small>S.F.A1.A.10.</small> MIT ORIGINALEN ITALIENISCHEN KOCHSCHINKEN	10.90
52. HONOLULU <small>S.F.A1.A.10.</small> MIT ORIGINALEN ITALIENISCHEN KOCHSCHINKEN UND ANANAS	11.50
53. NAPOLI <small>S.F.A1.A.F</small> MIT OLIVEN, SARDELLEN UND KAPERN	11.50
54. RUSTICA <small>S.F.A1.A</small> MIT MAILÄNDER SALAMI UND CHAMPIGNONS	11.50
55. DIAVOLA <small>S.F.A1.A</small> MIT SCHARFER ITALIENISCHER QUALITÄTSSALAMI UND PEPERONI	11.50
56. PESCATORE <small>S.F.A1.A.F.</small> MIT TINTENFISCH, KRABBen, SARDELLEN UND KNOBLAUCH	13.50
57. PROSCIUTTO DI PARMA <small>S.F.A1.A</small> MIT PARMASCHINKEN , RUCOLA UND PARMESANKÄSE	13.90
58. VALLE D' AOSTA <small>S.F.A1.A</small> MIT BREASOLA, RUCOLA UND PROVOLONE	13.90
59. VEGETARIANA <small>S.F.A1.A</small> MIT FRISCHEN TOMATEN UND GEMÜSE	11.90
60. TONNO <small>S.F.A1.A.F</small> MIT THUNFISCH UND ZWIEBEL	11.90
61. BACCANO <small>S.F.A1.A</small> MIT GORGONZOLA UND SPINAT	11.90
62. LORENA <small>S.F.A1.A.F</small> MIT RUCOLA, KRABBen UND GESALZENEM RICOTTA	12.90
63. PIANCONE <small>S.F.A1.A.10</small> MIT RUCOLA, PROVOLONE UND ITALIENISCHEN KOCHSCHINKEN (NICHT MITGEBACKEN)	13.90

DOLCI / DESSERT

^{C,G} 64. LA PANNA COTTA	5.90
^{C,G} 65. TIRAMISU CLASSICO	5.90
^{C,G} 66. TARTUFO AFFOGATO	6.00

APERITIFS

PROSECCO SPUMANTE	5.50
VERMUTH ROSSO CONTRATTO	5.50
VERMUTH BIANCO CONTRATTO	5.50
SPRITZ APEROL APEROL MIT SODA UND PROSECCO	6.50
HUGO HOLUNDER , PROSECCO UND MINZE ,LIMETTE	6.50
BACCANO SPRITZ RHABARBERSAFT, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, BASILIKUMSIRUP, SODA UND PROSECCO	6.50
PASSIONE ROSSA (ALKOHOLFREI) SANBITTER MIT ZIRONENSAFT UND MARACUJANEKTAR	5.50
SANBITTER TONIC (ALKOHOLFREI) SANBITTER MIT TONIC WATER UND GRENADINE	5.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA (LIGHT UND ZERO)	0.33L	3,60
FANTA	0.33L	3,60
SPRITE	0.33L	3,60
APFEL – SAFT	0.2 L	2,80
ORANGEN – SAFT	0.2L	2,80
KIRSCH –NEKTAR	0.2L	2,80
ANANASSAFT	0.2L	2,80
BANANEN-NEKTAR	0.2L	2.80
MARACUJA- NEKTAR	0.2L	2.80
SAN PELLEGRINO	0.25L	2,90
SAN PELLEGRINO	0.5L	3.90
SAN PELLEGRINO	1.0L	6.20
AQUA PANNA	0.5L	3,90
GINGER ALE	0.2L	3,30
TONIC WATER	0.2 L	3,30
BITTER LEMON	0.2 L	3,30
BIONADE HOLUNDER	0.33L	3,90
BIONADE INGWER – ORANGE	0.33L	3,90
HOMEMADE EISTEE ZITRONE	0,5L	4,30
HOMEMADE EISTEE PFIRSICH	0,5L	4,30
HOMEMADE EISTEE MANGO	0,5L	4,30

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2.50
ESPRESSO DOPPIO	4.20
LATTE MACCHIATO	2.90
CAPPUCCINO	2.70
KAFFE	2.60
SCHWARZER TEE ASSAM	2.50
SCHWARZER TEE EARL GREY	2.50
GRÜNER TEE	2.50
KRÄUTERHARMONIE	2.50
INSEL DER SINNE	2.50
POLARNACHT	2.50
ROOIBOS VANILLE	2.50
WALDBEERE	2.50

COCKTAILS

PREIS PRO COCKTAIL 6.90 €

AMERICANO MIT CAMPARI, CONTRATTO VERMOUTH ROSSO UND EIN SPRITZER SODA

NEGRONI MIT TEQUILLA REPOSARDO ,CAMPARI UND CONTRATTO VERMOUTH ROSSO

ITALIA LIBERA MIT GIN, CONTRATTO VERMOUTH BIANCO, LAVENDELSIRUP, SODA
ZITRONENSAFT, BASILIKUM,

BACCANO MIT GIN, ANANASSAFT,LIMETTEN,BASILIKUM UND SODA

MOQITO MIT WEISEN RUM, LIMETTEN, MINZE, LIMEJUICE, ROHRZUCKERSIRUP UND SODA

CAIPIRINHA MIT CACHACA, LIMEJUICE, WEISEM ROHRZUCKER UND LIMETTEN

CUBA LIBRE MIT HAVANNA 3ANIOS, LIMETTEN, LIMEJUICE UND COCA COLA.

SEX ON THE BEACH MIT VODKA, PEACHTREE, GRENADINE, ZITRONENSAFT,
CRANBERRYSAFT

PINA COLADA MIT RUM, KOKOSSIRUP, ANANASSAFT UND SAHNE.

LONG ISLAND ICE TEA TEA MIT RUM, TRIPLE SEC, GIN, VODKA, TEQUILLA,
LIMEJUICE, ZITRONENSAFT UND COCA COLA.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

SAFE DRIVE HOME MIT ANANASSAFT, ORANGENSAFT, MARACUJASAFT, LIMEJUICE,
ZITRONENSAFT, UND GRENADINE

IPANEMA MIT GINGERALE, MARACUJASAFT, ROHRZUCKER, UND LIMETTEN

LIEBE GÄSTE, BITTE WENDEN SIE SICH FÜR WEITERE EMPFEHLUNGEN AN UNSERE
BARKEEPER

1.KONSERVIERUNGSTOFFE,2MITANTIOXIDATIONMITTELN,3MIT
GESCHMACKSVERSTÄRKER,4FARBSTOFF,5SÜSSUNGSMITTEL,6MITEINERZUCKER ART U.
SÜSSUNGSMITTEL.7ENTHÄLT EINE PHELANANINQUELLE,8KANN BEI ÜBERMÄSSIGEN VERZEHR ABFÜHREND
WIRKEN.9 GEWACHST.10.GESCHWEFELT.11GESCHWÄRZT.12MIT PHOSPHAT.13 MIT
MILCHEIWES.MOLKEPULVER,MILCHPULVER.

SPIRITUOSEN

GIN MARE 4 CL 6.50

MONKEY 47 4 CL 6,50

TANQUERAY GIN 4 CL 6.50

WHISKEY

GLENFIDDICH 12 Y.O. 4 CL 7.50

LAPHROAIG 10 Y.O 4 CL 7.50

JACK DANIELS 4 CL 4.50

RUM

HAVANNA 7 ANIOS. 4 CL 6.50

KRAKEN RUM 4 CL 6.50

ROM ZACAPA 4 CL 8.50

VODKA

GREY GOOSE 4 CL 7.50

THREE SIXTY 4 CL 5.50

ABSOLUT VODKA 4 CL 5.50

LIEBE GÄSTE, UNSERE SPIRITUOSEN ERHALTEN SIE GEGEN
EINEN AUFPREIS VON 2.00 € AUCH ALS LONGDRINK.

