

## Antipasti Insalate Zuppe

**Antipasti**

- 1 Bruschetta M,A € 6,50  
Geröstetes Knoblauchbrot mit frischen Kräutern Parmesan und Tomaten
- 2 Mozzarella e Pomodoro M,E € 9,50  
Mozzarellakäse mit Tomaten und frischem Basilikum
- 3 Antipasto Palermo A,E € 13,50  
Vorspeisenteller mit italienischen Köstlichkeiten
- 4 Carpaccio di Manzo M € 15,50  
Hauchdünnes Rindfleischfilet mit frischen Champignons, Rucola und Parmesankäsesplittern
- 5 Vitello Tonnato M,F € 15,50  
Kalbsfleischauflage mit klassischer, kalter Thunfischsoße
- 6 Antipasti Speciali M,A,E € 28,00

**Insalate**

- 20 Insalata Mista K € 7,50  
Gemischter Salat der Saison
- 21 Insalata di Rucola K,M,2 € 9,50  
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesansplittern
- 22 Insalata Palermo K,2 € 11,50  
Gemischter Salat mit Schinken, Mozzarella, Artischocken und Ei
- 23 Insalata Tonno F,M,K,2 € 11,50  
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei
- 24 Insalata di Tacchino K,2 € 14,50  
Gemischter Salat mit Putenstreifen
- 25 Insalata Gamberoni K,A,2,F € 15,00  
Gemischter Salat mit Garnelen
- 26 Insalata di Pomodori K € 7,50  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Oliven

**Zuppe**

- 10 Zuppa di Pomodoro M,S € 6,50  
Tomatensuppe
- 11 Tortellini in Brodo A € 6,50  
Tortellini in Fleischbrühe
- 12 Stracciatella M,E € 6,50  
Fleischbrühe mit Parmesankäse und Ei
- 13 Minestrone € 6,50  
Gemüsesuppen



# Antipasti Insalate Zuppe





29 Pizza Margherita M,A mit Mozzarella	€ 9,50
30 Pizza Bruschetta M,A Geröstetes Knoblauchbrot mit frischen Kräutern Parmesan und Tomate (kalt)	€11,50
31 Pizza Salami M,A,1 mit Salami	€ 10,50
32 Pizza della Casa M,A,1 mit Schinken und Artischocken	€ 11,50
33 Pizza Prosciutto e Funghi M,A,1 mit Schinken und frischen Champignons	€ 12,50
34 Pizza Mafia M,A,F,1 mit pikanter Salami, Mozzarella, Anchovis und Kapern	€ 12,50
35 Pizza Siciliana M,A,F mit Thunfisch und Zwiebeln	€ 13,00
36 Pizza Braccio di ferro (Popeye) M,A,1 mit frischem Spinat und Gorgonzola	€ 13,00
37 Pizza Vegetaria M,A mit Frische Gemüse	€ 12,00
38 Pizza Hawaii M,A,1 mit Schinken und Ananas	€ 12,00
39 Pizza Palermo M,A,1 mit Spinat, Kochschinken, Zwiebeln und Knoblauch	€ 12,00
40 Pizza Diavola M,A,1 mit pikanter Salami	€ 12,50
41 Pizza Salami e Prosciutto M,A,1 mit Salami und Schinken	€ 12,50
42 Pizza Capricciosa M,A,E,1 mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Artischocken und Ei	€ 14,50
43 Pizza 4 Formaggi M,A mit vier Käsesorten	€ 12,00
44 Pizza Speciale M,A,1 mit Salami, Peperoni und Fetakäse	€ 13,00
45 Pizza Parma con Rucola M,A mit Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan	€ 15,00
46 Pizza Quatro Stagioni M,A,1 mit Schinken, Champignons, Salami und Artischocken	€ 14,50
47 Pizza Marinara M,A,F mit Meeresfrüchten und Knoblauch	€ 15,50
48 Pizza con Gamberoni M,A,F mit Garnelen, Rucola und Knoblauch	€ 16,00
49 Pizza Tacchino M,A mit Putenstreifen, Rucola und Tomaten	€ 15,00







## Pizza

Die Geschichte der Pizza reicht bis ins antike Griechenland zurück, wo man flache Brotfladen mit Olivenöl, Knoblauch und Zutaten wie Käse und Gemüse belegte. Es war jedoch in Neapel, Italien, wo die Pizza ihre heutige Form annahm. Im 18. Jahrhundert wurde dort die Margherita-Pizza erfunden, bei der Tomaten, Basilikum und Mozzarella auf einem Teigboden aus Hefeteig angeordnet waren. Die Pizza wurde zu einem Symbol für die Kultur Neapels und breitete sich schnell in andere Teile Italiens und Europa aus.



# Pasta, Pasta al forno, Pasta vegetariana

## **Pasta**

- |   |         |
|---|---------|
| 50 Spaghetti Bolognese A,S<br><i>Spaghetti in Hackfleisch-Tomatensoße</i>   | € 12,50 |
| 51 Spaghetti Carbonara A,M,E,1<br><i>Spaghetti mit Speck und Ei in Sahnesoße</i>  | € 12,50 |
| 52 Tortellini alla Panna A,M,1<br><i>Tortellini mit Schinken und Parmesankäse<br/>in Sahnesoße</i>                                | € 13,00 |
| 53 Spaghetti Primavera A,M,1<br><i>Spaghetti mit Schinken, Champignons in sahniger Tomatensoße</i>                                | € 13,50 |
| 54 Pasta all'amatriciana A,M<br><i>Spaghetti in feiner Tomatensoße Bacon, Zwiebeln</i>  | € 13,00 |
| 55 Pasta al Salmone A,F<br><i>Tagliatelle mit Lachs in sahniger Tomatensoße</i>   | € 16,00 |
| 56 Pasta Tonno A,C,M<br><i>mit Thunfisch, Kapern und Zwiebeln in Tomatensoße</i>  | € 13,00 |
| 57 Spaghetti Marinara A,F<br><i>Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensoße</i>   | € 15,50 |
| 58 Maccheroni Tacchino e Broccoli A,M<br><i>Maccheroni mit Putenfleisch,<br/>Broccoli und Gorgonzolasoße</i>                      | € 16,00 |
| 59 Tagliatelle della Casa A,M<br><i>tagliatelle mit Lammfilet, frischen Champignons,<br/>in sahniger Tomatensoße</i>              | € 16,50 |
| 60 Spaghetti con Gamberoni A,F<br><i>Spaghetti Garnelen mit Knoblauch cherrytomate<br/>und zucchiniastreifen in weißweinssoße</i> | € 17,50 |
| 61 Maccheroni con Filetto di Manzo A,M<br><i>Maccheroni mit Rinderfilet, Parmesan In Tomatensoße</i>                              | € 16,50 |

## **Pasta al forno**

- |  |         |
|--|---------|
| 62 Cannelloni Palermo A,E,M<br><i>Gerollte Breitnudeln mit Spinat<br/>und Frischkäse mit Mozzarella überbacken</i>                   | € 14,50 |
| 63 Lasagne al forno A,E,M<br><i>Breitnudelauf mit Hackfleisch</i>  | € 14,50 |
| 64 Maccheroni al forno A,M,1<br><i>Maccheroni mit Schinken und frischen Champignons in<br/>Tomaten-Sahnesoße mit Käse überbacken</i> | € 14,50 |
| 65 Tortellini al forno A,M<br><i>Tortellini mit Mozzarella überbacken in Bolognesesoße</i>   | € 14,50 |



# Pasta

## Pasta al Forno

## Pasta Vegetaria

### Pasta vegetariana

66 Maccheroni all'arrabbiata A,M,2 Maccheroni mit Knoblauch in scharfer Tomatensoße	€ 11,50
67 Spaghetti aglio, olio e peperoncino A Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, scharf	€ 11,50
68 Gnocchi Gorgonzola A,M Gnocchi in Gorgonzola-Sahnesoße	€ 13,50
69 Maccheroni Gorgonzola A,M Maccheroni in Gorgonzola-Sahnesoße	€ 13,50
70 Fettuccine con Spinaci A,M Fettuccine mit Spinat in Sahnesoße	€ 14,50
72 Gnocchi alla Sorrentina A,M Gnocchi mit Tomatensoße und Mozzarella	€ 13,50
73 Pasta con verdura A,M Pasta mit frischem Gemüse	€ 13,50





**Carne**

75 Filetto di Manzo A,M <i>Schweinefilet in Champignons in Gorgonzola-Sahnesoße</i>	€ 21,00
79 Filetto d'agnello al Vino Bianco A,M <i>Lammfilet (Neuseeland) rosmarin kartofeln und cherry tomate</i>	€ 25,00
80 Filetto di Manzo al Pepe Verde A,K,M <i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesoße</i>	€ 32,00
81 Filetto di Manzo alla Griglia A,M <i>Rinderfilet vom Grill</i>	€ 32,00
82 Saltimbocca alla Romana A,M <i>Schweinefilet salbei Parmaschinken und weißweinssoße</i>	€ 22,00
83 Bistecca al Gorgonzola A,K,M <i>Argentinisches Rumpsteak in Gorgonzola-Sahnesoße</i>	€ 25,00
84 Bistecca alla Griglia A,M <i>Argentinisches Rumpsteak vom Grill</i>	€ 25,00
85 Bistecca al Funghi A,K,M <i>Argentinisches Rumpsteak mit Gemischete pilze angebraten und oliven oil Cherry Tomate</i>	€ 25,00

*Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse serviert*

**Pesce**

90 Pesce Misto F <i>Mixed Teller</i>	€ 25,00
91 Salmone al Pepe Rosa F,M <i>Lachsfilet in Rosa Sahnesoße</i>	€ 22,50
92 Calamari alla Griglia F,K <i>Gegrillter Baby Calamari in Kräutersoße</i>	€ 23,00
94 Gamberi Mare e Monti F,M <i>Garnelen ohne Schale mit Champignons in Cognac-Sahnesoße</i>	€ 25,00
95 Gamberi all'aglio e Olio F,2 <i>Garnelen ohne Schale in Knoblauch, Paprika, Peperoni und Oliven</i>	€ 26,00

*Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage serviert*







## Pesce & Carne

Pesce und carne sind italienische Begriffe, die Fisch und Fleisch bedeuten. Beide sind wichtige Bestandteile der italienischen Küche und haben eine lange Geschichte.

Die Verwendung von Fisch in der italienischen Küche reicht bis in die römische Antike zurück, als man bereits Fischgerichte zubereitete und importierte. Die Mittelmeerküste Italiens ist reich an verschiedenen Arten von Fisch, und so ist es kein Wunder, dass Fisch ein wichtiger Bestandteil der lokalen Küche ist.

Zusammen bilden pesce und carne einen wichtigen Teil der italienischen Küche und zeigen die Vielfalt und Kreativität, die in der Zubereitung von Gerichten aus Fisch und Fleisch zum Ausdruck kommt.



# Bevande Calde, Drinks

## Desert

Panna Cotta a Caramello <i>Traumhaft italienische Sahnecreme mit Karamellsauce! (hausgemacht)</i>	€ 6,50
Tiramisù <i>Kaffeelikörgetränkte Biskuitböden bedeckt mit feiner Kaffee- und Mascarpone creme (hausgemacht)</i>	€ 7,00
Soufflé Black & White <i>Schokoladensoufflé mit einem flüssigen, weißen Schokoladenkern.</i>	€ 6,50
Soufflé al Cioccolato <i>Kleines raffiniertes Schoko-Biskuitküchlein mit weichen Schokoladenkern.</i>	€ 6,50
Tartufo Classico <i>Klassische Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und Haselnussstückchen.</i>	€ 6,50

## Bevande Calde

Cappucino <sup>1</sup>	€ 3,50
Espresso <sup>1</sup>	€ 2,50
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	€ 2,50
Kaffee <sup>1</sup> (Tasse) Tee (Glas) Kakao 0,2l	€ 3,50
Latte Macchiato <sup>1</sup> , Espresso Corretto <sup>1</sup> , Espresso doppio <sup>1</sup>	€ 3,50

## Aperitivi

Marsala	4cl.	€ 3,00
Sherry , Cynar	4cl.	€ 3,00
Campari , Aperol	4cl.	€ 4,50
Martini	4cl.	€ 4,50

## Champagner & Prosecco

	Glas	Flasche
Prosecco	€ 6,00	€ 27,00
Hugo	€ 7,50	
Aperol Spritz	€ 7,50	

## Birra

Krombacher alkoholfrei (Pils)	0,3l	€ 4,00
Pils vom Fass	0,3l	€ 4,00
Pils vom Fass	0,5l	€ 5,00
Krombacher Weizen	0,5l	€ 5,00
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 5,00
Alsterwasser (Bier mit Sprite)	0,3l	€ 4,00
Alsterwasser (Bier mit Sprite)	0,5l	€ 5,00
Diesel (Bier mit Cola)	0,3l	€ 4,00
Diesel (Bier mit Cola)	0,5l	€ 5,00



**Alcolici**

Sambuca Molinari Weiß/Braun	2cl	€ 3,50
Wodka, Ramazzotti , Tequila weiß / braun	2cl.	€ 3,50
Jägermeister, Ballantine's2 ,Baileys2	2cl.	€ 3,50
Frangelico	2cl.	€ 3,50
Grappa, Fernet Branca / Menta2	2cl.	€ 4,00
Vecchia Romagna	2cl.	€ 4,00
Chivas Regal	2cl.	€ 4,90
Grappa Nardini	2cl.	€ 5,00

**Long Drinks**

180 Campari Orange	4cl	€ 8,00
181 Whiskey Cola	4cl	€ 8,00
182 Jacky Cola	4cl	€ 8,00
183 Bacardi Cola	4cl	€ 8,00
184 Bacardi Orange	4cl	€ 8,00
185 Gin Tonic	4cl	€ 8,00
186 Wodka Lemon	4cl	€ 8,00
187 Wodka Energy	4cl	€ 8,00
188 Wodka Orange	4cl	€ 8,00

**Analcolici**

S.Pellegrino - Acqua Minerale - Acqua Panna	0,25l	€ 3,00	0,75l	€ 6,00	
Coca-Cola	1,2	0,20l	€ 3,00	0,40l	€ 4,00
Fanta	4,7,	0,20l	€ 3,00	0,40l	€ 4,00
Sprite	4,	0,20l	€ 3,00	0,40l	€ 4,00
Cola Light		0,20l	€ 3,00	0,40l	€ 4,00
Spezi	1,2,4,7	0,20l	€ 3,00	0,40l	€ 4,00
Schweppes Tonic Water	8,			0,20l	€ 3,50
Bitter Lemon	8, Ginger Ale			0,20l	€ 3,50
Coca Zero	2,4,7	0,20l	€ 3,00	0,40l	€ 4,00
Bionade Holunder				0,33l	€ 4,50
Apfelsaft		0,20l	€ 3,00	0,40l	€ 4,00
Orangesaft,		0,20l	€ 2,50	0,40l	€ 4,00
Apfelschorle,		0,20l	€ 2,50	0,40l	€ 4,00
Vio Schorle Rhabarber, Johannisbeere, Limette				0,33l	€ 4,50

**Vino della Casa****Rot**

	G l .0,2l	0,5l carafe	1l
110 Montepulciano	€ 6,00	€ 12,00	€ 23,00
111 Lambrusco	€ 6,00	€ 12,00	€ 23,00
112 Nero D`avola	€ 6,00	€ 12,00	€ 23,00

**Weiß**

120 Trebbiano	€ 6,00	€ 12,00	€ 23,00
121 Pinot Grigio	€ 6,00	€ 12,00	€ 23,00
122 Rose	€ 6,00	€ 12,00	€ 23,00
123 Weinschorle	€ 6,00	€ 11,00	€ 22,00





## Rotwein

### Donnafugata / Sizilien

26,00 €

(100% Nero d'Avola)

trocken, kraftig, vollmundig, fruchtbetonte Note, weiche nach Sauerkirschen, Brombeeren und Waldfrüchten duftet. Im Geschmack eine feine Balance und weiche Tannine.

### Primitivo

29,50 €

Die Trauben für diesen gut strukturierten Primitivo stammen aus Weingärten im Agro di Cerignola. Sie werden vergleichsweise spät geerntet. Nach einer zehntägigen Kelterung erfolgt ein acht- bis zehnmonatiger Ausbau in französischen Tonneaux. Der Wein von intensivem Rubin zeigt im Bouquet Noten reifer Zwetschgen und Kirschen. Ein Hauch Vanille klingt ebenfalls an. Am Gaumen ist der kompakte Tarabuso rund und voll.

### Principe di corleone cabernet sauvignon / Sizilien

28,00 €

(ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN)

Intensive rubinrote Farbe. Das Bouquet erinnert an rote Früchte. Der Geschmack ist elegant, voll und trocken.



# Weißwein

## Regaliali/Sizilien

26,50 €

Der Regaleali Bianco ist einer der klassischen Weißweine Italiens. Er stammt vom berühmten Gut Tasca d'Almerita und ist weltweit von den Weinkarten der italienischen Spitzen-Restaurants nicht wegzudenken. Mit 12% Alkohol ist er für sizilianische Temperaturen leicht. Er duftet nach Zitrusfrüchten, Kernobst und Blüten und gibt sich am Gaumen fruchtig mit angenehmer Säurestruktur. Ein echter Lieblingswein!

## Brezza / Umbrien

26,50 €

Am Gaumen brilliert dieser weisse Klassiker aus Umbrien mit wunderbar frischen und leichten Noten von gelben Früchten mit einer perfekt eingebundenen saftigen Säure im Abgang. James Suckling 91 Punkte für JG 2020

## Lugano `I Frati Lugana CÃ dei Frati I

36,00 €

I Frati Lugana ist definitiv das erfolgreiche Aushängeschild des Hauses C`a dei Frati. Es ist ein Lugana, dessen jahrgangsübergreifende Qualität weltweit sehr geschätzt wird. Damit ist der I Frati im Laufe der Jahre die Lugana-Referenz geworden, an der sich jeder andere Lugana messen lassen muss. Er duftet nach Blumen- und Kräuterpflanzen, weißem Steinobst und hat einen Hauch von feuchtem Kalk. Die Balance aus mineralisch lebendiger Frische, Saftigkeit, heller Frucht von Kernobst und Zitrusfrüchten sowie die leicht cremige Textur am Gaumen sind einfach unerreichbar.

