





APERITIVI • APERITIFS

Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,15 l	7,50 €
Hugo	0,15 l	7,50 €
Campari Soda	0,2 l	5,90 €
Campari Orange	0,2 l	5,90 €
Martini Rosso / Bianco / Dry	5 cl	5,50 €
Sherry Medium / Dry	5 cl	5,50 €

ANTIPASTI • VORSPEISEN


Antipasto Toscana	Vorspeisenvariation aus Fleisch-, Käse-, Wurst- und gebratenen, sowie eingelegten Gemüsespezialitäten	1 Person 2 Personen	14,50 € 26,00 €
Vitello Tonnato	Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten Thunfischcrème überzogen und kalt serviert		16,50 €
Carpaccio di Manzo	Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Champignons und Parmesankäse an einer weichen Vinaigrette		17,90 €
Caprese di Fior di Latte 	Mozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen		9,50 €
Caprese di Bufala 	Büffelmozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen		16,50 €
Mozzarella di Bufala con Crudo di Parma	Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Parmaschinken (Goldetikett)		18,50 €
Insalata Frutti di Mare	Salat aus frischen Meeresfrüchten		18,50 €

BRUSCHETTE

Geröstete Weißbrotscheiben mit frischen Tomaten


4 Stück	6 Stück	8 Stück	10 Stück
5,50 €	6,50 €	8,50 €	9,50 €

ZUPPE • SUPPEN

Vellutata di Pomodoro 	Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert	7,50 €
--	--	--------



PASTA • NUDELGERICHTE

Linguine al Pesto 	Flache Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Knoblauch-Pesto, Pinienkernen und Parmesankäse	17,50 €
Lasagne al Ragout della Nonna	Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken	17,50 €
Cannelloni Aurora	Cannelloni gefüllt mit feinem Gehackten, Büffelmozzarella, Spinat und Ricotta, mit Bechamelsauce im Ofen gebacken	17,50 €
Spaghetti Castelfranco	Spaghetti mit frischen Champignons, Zwiebeln, gekochtem Schinken, abgelöscht mit Cognac, in einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce	17,50 €

PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

Raviolone di Bufala alla Sienese 	Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen	19,90 €
Tagliolini dello Chef	Hausgemachte feine Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce	18,50 €
Tagliolini Pasolini	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Filetspitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	19,50 €
Tagliolini Flambati al Tartufo 	Frische Bandnudeln flambiert, in cremiger Parmesan-Käse-Sauce mit frischen Trüffeln	24,50 €
Tagliolini al Salmone	Hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce mit Zucchini und Cherrytomaten	19,50 €
Linguine Scampi Vino bianco e Pomodorini	Flache Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, abgelöscht mit Weißwein	22,50 €
Linguine ai Frutti di Mare	Flache Spaghetti mit Scampi und frischen Meeresfrüchten an einer leicht pikanten Sauce mit frischem Knoblauch und Chili	21,50 €



BUON APPETITO! PURER GENUSS AUS DEM STEINOFEN.

Für den Teig unserer Pizzen verwenden wir statt des üblichen Weißmehls eine besonders bekömmliche und kalorienärmere Mehlmischung, bestehend aus 5 Komponenten wie z.B. Cerealien-, Mais- und Sojamehl. Desweiteren benutzen wir Bio-Granulat-Hefe. Außerdem verarbeiten wir für den Belag ausschließlich Zutaten aus Italien.

PIZZE ROSSE • PIZZEN MIT TOMATEN

Regina Margherita ✓	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	14,50 €
Margherita ✓	Tomaten, Mozzarella, Basilikum	9,50 €
Ortolana ✓	Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zucchini, Artischocken, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten	15,50 €
Salamino	Tomaten, Mozzarella, Salami	13,50 €
Funghi ✓	Tomaten, Mozzarella, frische Champignons	14,00 €
Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	15,00 €
Capricciosa	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, frische Champignons, Oliven	15,90 €
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas	13,90 €
Campagnola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Gorgonzola	15,90 €
Giardino ✓	Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola	15,90 €
Nadine ✓	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmesankäse	16,50 €
Salotto	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	16,90 €
Pisa	Tomaten, Mozzarella, Champignons, Rucola, Parmaschinken	16,90 €
Pizza Mista	Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	15,90 €
Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	16,50 €
Scampi	Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	19,50 €
Frutti di Mare	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	18,50 €
con Salmone	Tomaten, Mozzarella, Lachsfilet, Porree, Lauchzwiebeln	16,90 €



PIZZE BIANCHE • PIZZEN OHNE TOMATEN

Focaccia ✓	Fladenbrot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl	6,50 €
Con Pesto e Zucchine ✓	Mozzarella, grünes Pesto, Zucchini, Pinienkerne	12,50 €

PIZZE CALZONE • PIZZEN CALZONE

Calzone Classico	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Salami	15,90 €
Calzone di Fuoco	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami und frischen Champignons	15,90 €

LE INSALATE • SALATE

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit Joghurt-Dressing, Balsamico-Dressing oder Vinaigrette

Insalata Mista ✓	Gemischter Salat	8,50 €
Insalata Avocado e Mango ✓	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Avocado, Mango und Walnüssen	16,50 €
Insalata Tonno	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Thunfischfilet und gekochtem Ei	14,50 €
Insalata Greca con Pecorino ✓	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Oliven und Schafskäse	14,90 €
Insalata con Pollo e Carciofi	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, tranchierter Hühnchenbrust, Cherrytomaten, und Artischocken	16,50 €
Insalata Diavoletta	Gemischter Salat mit Rucola, Chicoree, Avocado und Mango, Parmaschinken und Cherrytomaten	16,50 €
Insalata Fresca e Buona ✓	Büffelmozzarella-Mango-Salat auf Salatbouquet mit Cherrytomaten, gebratenen Pinienkernen, Basilikum und Pesto	16,50 €



SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Bocconcini di Vitello ai Funghi freschi	Kalbsfiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons, abgelöscht mit Weißwein, in einer cremigen Sahnesauce, serviert auf einem Bandnudelbett	26,50 €
Saltimbocca alla Romana	Kalbsfiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce	28,50 €
Medaglioni di Vitello alla Pizzaiola	Kalbsfiletmedaillons mit Tomaten, Kapern, Knoblauch, Oregano und Oliven, serviert mit Linguine (flache Spaghetti)	28,50 €
Medaglioni di Vitello con Rucola	Kalbsfiletmedaillons mit zartschmelzender Käsecrème-Sauce, belegt mit Rucola und Parmesanspänen	28,50 €
Filetto di Vitello ai Funghi freschi	Kalbsfilet mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	34,50 €
Filetto di Vitello Gorgonzola	Kalbsfilet an einer fein würzigen Gorgonzola-Crème-Sauce	34,50 €
Filetto di Vitello Madagascar	Kalbsfilet mit leicht würziger Sahne-Sauce und grünem Pfeffer	34,50 €
Filetto di Vitello alla Luciano Pavarotti	Kalbsfilet, belegt mit Spinat und einer Scheibe Gorgonzola-Käse, gebacken, auf einem cremigen Saucenspiegel mit grünem Pfeffer, abgelöscht mit Cognac	34,50 €
Medaglioni	Schweinerückenmedaillons, wahlweise mit - grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce - frischen Champignons in cremiger Sahnesauce - oder delikater Gorgonzolasauce	19,50 €
Petto di Pollo	Hähnchenbrustfilet, wahlweise mit - grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce - frischen Champignons in cremiger Sahnesauce - oder delikater Gorgonzolasauce	19,50 €
Cordon Bleu	mit Käse und Schinken gefülltes Schnitzel, wahlweise mit - grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce - frischen Champignons in cremiger Sahnesauce - oder delikater Gorgonzolasauce	19,50 €



BRACERIA • GRILLSPEZIALITÄTEN

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Filetto di Vitello alla Griglia	Kalbsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	33,50 €
Tagliata di Manzo	Tranchiertes argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill, auf einem Rucola-Cherrytomatenbett belegt mit Parmesanspänen	33,50 €
Entrecôte alla Griglia	Argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill mit Kräuterbutter	32,00 €
Petto di Pollo alla Griglia	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	19,50 €

SPECIALITÀ DI PESCE • FISCHGERICHTE

Unsere Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

Salmone alla griglia	Lachsfilet vom Grill serviert mit frischem Gartenkräuter-Dip	26,50 €
Scampi alla Livornese	Großgarnelen (6/8er, Salzwasser) mit Knoblauch, Olivenöl, würziger Tomaten-Sauce und Basilikum	32,50 €
Scampi al forno	Großgarnelen (6/8, Salzwasser) abgelöscht mit Weißwein, mit Knoblauch, Petersilie und Kräuterbutter, im Ofen gebacken	32,50 €

CONTORNI • BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln	4,00 €
Pommes frites	3,00 €
Kroketten	3,50 €
Gemischter Salat (Beilagensalat)	5,00 €
Grüner Salat	4,00 €
Blattspinat	4,50 €
Brokkoli	4,00 €
Oliven	5,00 €

Die Kennzeichnung der allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ist in einer gesonderten Karte einzusehen. Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.



ohne Fleisch



vegan



Glutenfrei



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,80 €	4,50 €
Apfelschorle	2,80 €	4,50 €
Kirschnektar	2,80 €	4,50 €
Bananennektar	2,80 €	4,50 €
Orangennektar	2,80 €	4,50 €
Tomatensaft	3,00 €	
	0,3l	
Vio Schorle Johnnisbeere	3,80 €	
Vio Schorle Rhabarber	3,80 €	
	0,33l	
Ice Tea Elephant Bay 'Lemon Taste'	3,80 €	
Ice Tea Elephant Bay 'Peach Taste'	3,80 €	
	0,2l	0,4l
Pepsi-Cola	2,80 €	4,50 €
Coca Cola Light	2,80 €	4,50 €
Pepsi Cola Zero	2,80 €	4,50 €
Coca Cola Zero	2,80 €	4,50 €
Mirinda	2,80 €	4,50 €
7up	2,80 €	4,50 €
Fassbrause	2,80 €	4,50 €
Tafelwasser	2,80 €	4,50 €
Malztrunk	0,33l	3,50 €
Ginger Ale	0,20l	3,00 €
Tonic Water	0,20l	3,00 €
Bitter Lemon	0,20l	3,00 €

MINERALWASSER FLASCHEN

	0,25l	0,75l
San Pellegrino	2,80 €	6,50 €
Aqua Panna	2,80 €	6,50 €
Original Selters Classic		6,00 €
Original Selters Naturell		6,00 €

WÄRME GETRÄNKE

Kaffee	Tasse	2,80 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Espresso (koffeinfrei)	Tasse	3,00 €
Espresso doppio	Tasse	3,50 €
Cappuccino	Tasse	3,00 €
Latte Macchiato im Glas	Glas	4,00 €
Milchkaffee	Tasse	3,80 €
Heiße Schokolade	Tasse	4,00 €



UNSERE TEESPEZIALITÄTEN

PFEFFERMINZE

Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten besticht durch ihre besondere Frische

Glas 3,40 €

KAMILLE

Hochwertige sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee

Glas 3,40 €

GRÜNER TEE MIT LEMONMYRTE

Ein wohltuender Grüntee mit einer leichten Lemonnote und frischem Aroma

Glas 3,40 €

APFEL-BIRNE

Erfrischender Früchtetee mit Apfel-Birnen-Aroma

Glas 3,40 €

EARL GREY

Schwarzer Tee, aromatisiert mit Bergamotte, Orangenschalen und Kornblumenblüten

Glas 3,40 €

FEINER DARJEELING

Eine charaktervolle Sommerpflückung mit einer herb-nussigen Note aus den hoch gelegenen Südhängen des Himalaya

Glas 3,40 €

ROOIBOS ORANGE & KARAMELL

Aromatischer Rooibos-Tee mit cremig-sahnigem Karamellaroma abgerundet durch fruchtige Orangenote.

Glas 3,40 €

FELDKRÄUTER MIT FENCHEL & ANIS

Eine Mischung erlesener Kräuter für ein besonders köstliches, mild-harmonisches Geschmackserlebnis.

Glas 3,40 €

FRÜCHTETEE HIBISKUS & HIMBEERE

Harmonische Früchteteeemischung mit betonter Hibiskus- und Himbeernote für ein unvergleichlich fruchtig-frisches Geschmackserlebnis

Glas 3,40 €



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER VOM FASS

Radeberger Pilsner	0,3l	0,5l
Märkischer Landmann	3,40 €	5,20 €
	3,40 €	5,20 €

FLASCHENBIER

Radeberger Pilsner alkoholfrei	0,3l	0,5l
Clausthaler alkoholfrei	3,90 €	
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei		4,90 €
Schöffelhofer (Dunkel / Kristall)		4,90 €
Schöffelhofer Weizen		4,90 €
Berliner Weisse (Himbeere / Waldmeister)	3,80 €	
	0,33l	
Nastro Azzurro (italienisches Bier)	3,90 €	

OFFENE WEIßWEINE

Bianco di Toscana IGT (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 0,75 l
	6,50 €			22,00 €
Riesling (Gebr. Ludwig / Mosel)	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 1,0l
	6,90 €			28,00 €
				Karaffe 1,0l
Trebbiano (Levorato / Veneto)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Frizzantino (Riunite / Reggio Emilia)	4,50 €	5,50 €	11,00 €	19,50 €
Pinot Grigio (Cornaro / Veneto)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Chardonnay (Messana / Veneto)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Grillo (Cantine Paolini / Terre Siciliane)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €

OFFENER ROSÉWEIN

Cerasuolo (Messana / Siciliane)	0,2l	0,25l	0,5l	Karaffe 1,0l
	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €

OFFENE ROTWEINE

Rosso di Toscana IGT (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	0,2l	0,25l	0,5l	Flasche 0,75 l
	6,50 €			22,00 €
	0,2l	0,25l	0,5l	Karaffe 1,0l
Primitivo (Levorato / Puglia)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Nero d'Avola (Levorato / Terre Siciliane)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Montepulciano (Cornaro / Abruzzo)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Lambrusco (lieblich) (Riunite / Reggio Emilia)	4,50 €	5,50 €	11,00 €	19,50 €
Chianti Borghi (Confalone / Firenze)	5,50 €	6,50 €	12,00 €	22,00 €
Weinschorle Weiß, Rot oder Rosé	5,00 €			



SEKT UND CHAMPAGNER 0,75 LITER

Moët & Chandon Rosé	78,00 €
Moët & Chandon	68,00 €
Dom Perignon	190,00 €
Lantieri Franciacorta Rosè	36,00 €
Lantieri Franciacorta Satèn	32,00 €
Mionetto Prosecco	24,50 €
Valdo Prosecco	26,50 €

COGNAC UND WEINBRAND 2CL / WHISKY 4CL

Vecchia Romagna	3,90 €
Johnnie Walker	7,80 €
Ballentines	5,90 €
Chivas Regal	7,50 €
Jim Beam	5,80 €
Jack Daniels	7,00 €

DIGESTIFS UND LIKÖRE 2CL

Amaro Averna	3,50 €
Ramazotti	3,50 €
Jägermeister	3,00 €
Amaretto	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Limoncello	3,00 €
Baileys	3,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Service

Die Kennzeichnung der allergenen Zutaten und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ist in einer gesonderten Karte einzusehen. Sprechen Sie dazu gern unser Servicepersonal an.