



## 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

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

<b>Vellutata di Pomodoro</b> 	Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert	7,50 €
--	--	--------



## PASTA • NUDELGERICHTE

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

## PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

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



## 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

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

## PIZZE CALZONE • PIZZEN CALZONE

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

## LE INSALATE • SALATE

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

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



## SPECIALITÀ DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Bocconcini di Vitello ai Funghi freschi</b>	Kalbsfiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons, abgelöscht mit Weißwein, in einer cremigen Sahnesauce, serviert auf einem Bandnudelbett	<b>24,50 €</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	Kalbsfiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce	<b>26,50 €</b>
<b>Medaglioni di Vitello alla Pizzaiola</b>	Kalbsfiletmedaillons mit Tomaten, Kapern, Knoblauch, Oregano und Oliven, serviert mit Linguine (flache Spaghetti)	<b>26,50 €</b>
<b>Medaglioni di Vitello con Rucola</b>	Kalbsfiletmedaillons mit zartschmelzender Käsecrème-Sauce, belegt mit Rucola und Parmesanspänen	<b>26,50 €</b>
<b>Filetto di Vitello ai Funghi freschi</b>	Kalbsfilet mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	<b>32,50 €</b>
<b>Filetto di Vitello Gorgonzola</b>	Kalbsfilet an einer fein würzigen Gorgonzola-Crème-Sauce	<b>32,50 €</b>
<b>Filetto di Vitello Madagascar</b>	Kalbsfilet mit leicht würziger Sahne-Sauce und grünem Pfeffer	<b>32,50 €</b>
<b>Medaglioni</b>	Schweinerückenmedaillons, wahlweise mit - grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce - frischen Champignons in cremiger Sahnesauce - oder delikater Gorgonzolasauce	<b>19,50 €</b>
<b>Petto di Pollo</b>	Hähnchenbrustfilet, wahlweise mit - grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce - frischen Champignons in cremiger Sahnesauce - oder delikater Gorgonzolasauce	<b>19,50 €</b>
<b>Cordon Bleu</b>	mit Käse und Schinken gefülltes Schnitzel, wahlweise mit - grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce - frischen Champignons in cremiger Sahnesauce - oder delikater Gorgonzolasauce	<b>19,50 €</b>



## BRACERIA • GRILLSPEZIALITÄTEN

Unsere Fleischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

<b>Filetto di Vitello alla Griglia</b>	Kalbsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	<b>30,00 €</b>
<b>Tagliata di Manzo</b>	Tranchiertes argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill, auf einem Rucola-Cherrytomatenbett belegt mit Parmesanspänen	<b>33,50 €</b>
<b>Entrecôte alla Griglia</b>	Argentinisches Entrecôte (Black Angus, ca. 250g) vom Grill mit Kräuterbutter	<b>32,00 €</b>
<b>Petto di Pollo alla Griglia</b>	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter	<b>19,50 €</b>

## SPECIALITÀ DI PESCE • FISCHGERICHTE

Unsere Fischgerichte werden mit den dazu passenden Beilagen serviert

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

## CONTORNI • BEILAGEN

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

**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 €
Cola Light	2,80 €	4,50 €
Coca Cola Zero	3,00 €	
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 €

## WARME 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

### PEFFERMINZE

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

Clausthaler alkoholfrei	0,3l	0,5l
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	3,90 €	
Schöffelhofer (Dunkel / Kristall)		4,90 €
Schöffelhofer Weizen		4,90 €
Berliner Weisse (Himbeere / Waldmeister)	3,80 €	4,90 €
	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.