



PREISE GÜLTIG AB 24.04.2024

## APERITIVI • APERITIFS

Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,15 l	8,50 €
Sarti Spritz	0,15 l	10,00 €
Limoncello Spritz	0,15 l	10,00 €
Campari Soda	0,2 l	6,50 €
Campari Orange	0,2 l	6,50 €
Martini Rosso / Bianco / Dry	5 cl	6,50 €
Sherry Medium / Dry	5 cl	6,50 €

## ANTIPASTI • VORSPEISEN

<b>Antipasto Toscana</b>	Vorspeisenvariation aus Fleisch-, Käse-, Wurst- und gebratenen, sowie eingelegten Gemüsespezialitäten	1 Person 2 Personen	16,50 € 29,50 €
<b>Vitello Tonnato</b>	Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit einer fein pürierten Thunfischcrème überzogen dazu Toscana Brot		17,50 €
<b>Carpaccio di Manzo</b>	Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Grana Padanokäse an einer weichen Vinaigrette dazu Toscana Brot		18,50 €
<b>Caprese di Fior di Latte</b>	Mozzarella mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen		12,00 €
<b>Caprese di Burrata</b>	Burratakäse mit reifen Tomaten und Basilikumblättchen		16,50 €
<b>Mozzarella di Burrata con Crudo di Parma</b>	Burratakäse, Cherrytomaten und Parmschinken (Goldetikett)		18,50 €
<b>Insalata Frutti di Mare</b>	Salat aus frischen Meeresfrüchten		19,50 €

## BRUSCHETTE

### Geröstete Weißbrotscheiben mit frischen Tomaten

2 Stück	4 Stück	6 Stück	8 Stück	10 Stück
5,50 €	7,50 €	8,50 €	10,50 €	11,50 €

## ZUPPE • SUPPEN

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



PREISE GÜLTIG AB 24.04.2024

## PASTA • NUDELGERICHTE

<b>Pappardelle al Pesto</b>	Pappardelle mit hausgemachtem Basilikum, Knoblauch-Pesto, Pinienkernen, Grana Padanokäse	✓ 18,50 €
<b>Lasagne al Ragout della Nonna</b>	Teigschichtplatten mit herzhaftem Fleischragout und Mozzarella überbacken	18,50 €
<b>Cannelloni Ricotta Spinaci</b>	Cannelloni gefüllt mit, Mozzarella Spinat und Ricotta, mit Béchamelsauce im Ofen gebacken	✓ 17,50 €

## PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

<b>Tagliatelle Pastore</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen Cherrytomaten, Rucola dazu Weißkäse in einer würzigen Tomaten-Sauce	21,50€
<b>Pasta Mista</b>	Hausgemachte gemischte Nudelplatte aus 3 verschiedenen Nudelsorten dazu leckere Saucen nach Kreationen des Chefkoches	1 Pers. 19,50 € 2 Pers. 36,00 €
<b>Raviolone di Bufala alla Sienese</b>	Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat in einer delikaten Sauce aus Mascarpone, Steinpilzen und Nüssen	✓ 19,90 €
<b>Tagliatelle dello Chef</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit zarten Filetspitzen und Rucola an einer würzigen Käsecrème-Sauce	19,50 €
<b>Tagliatelle Pasolini</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Filetspitzen, frischen Champignons und Zwiebeln in einer würzigen Tomaten-Sahne-Sauce	19,50 €
<b>Pappardelle Flambati al Tartufo</b>	Frische Bandnudeln flambiert, in cremiger Grana Padano-Käse-Sauce mit frischen Trüffeln	✓ 26,50 €
<b>Tagliatelle al Salmone</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce mit Zucchini und Cherrytomaten	21,50 €
<b>Tagliatelle Scampi Vino Bianco e Pomodorini</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Garnelen, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, abgelöscht mit Weißwein	24,50 €
<b>Tagliatelle ai Frutti di Mare</b>	Hausgemachte feine Bandnudeln mit Scampi und frischen Meeresfrüchten an einer leicht pikanten Sauce mit frischem Knoblauch und Chili	23,50€



PREISE GÜLTIG AB 24.04.2024

## 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

<b>Burrata</b>	Tomaten, Fior di latte, Basilikum, Rucola, Cherrytomaten	✓ 16,50 €
<b>Margherita</b>	Tomaten, Fior di latte, Basilikum, Olivenöl	✓ 12,50 €
<b>Vincenzo</b>	Tomaten, Fior di latte, Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Brokkoli, Spinat	✓ 16,50 €
<b>Salamino</b>	Tomaten, Fior di latte, Salami	15,00 €
<b>Funghi</b>	Tomaten, Fior di latte, frische Champignons	✓ 15,00 €
<b>Diavola</b>	Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami, Peperoni	16,50 €
<b>Totti</b>	Tomaten, Fior di latte, Rucola, Weißkäse, getrocknete Tomaten	17,50 €
<b>Hawaii</b>	Tomaten, Fior di latte gekochter Schinken, Ananas	16,00 €
<b>La Via Del Muro</b>	Tomaten, Fior di latte, Spinat, getrocknete Tomaten, Gorgonzola	✓ 17,50 €
<b>La Cesta</b>	Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum	16,50 €
<b>Nadine</b>	Tomaten, Fior di latte, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padanokäse	✓ 17,50 €
<b>Parlamento</b>	Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Grana Padanokäse	18,50 €
<b>Parma a Burratini</b>	Tomaten, Fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Olivenöl Burrata, Cherrytomaten	22,50 €
<b>Mista</b>	Tomaten, Fior di latte, Salami, gekochter Schinken, frische Champignons, Peperoni	22,50 €
<b>Tonno</b>	Tomaten, Fior di latte Thunfisch, Zwiebeln	18,50 €
<b>Scampi</b>	Tomaten, Fior di latte, Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie	22,50 €
<b>Frutti di Mare</b>	Tomaten, Fior di latte, Thunfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	19,50 €
<b>con Salmone</b>	Tomaten, Fior di latte, Lachsfilet, Cherrytomaten	18,50 €



PREISE GÜLTIG AB 24.04.2024

## PIZZE BIANCHE • PIZZEN OHNE TOMATEN

<b>Focaccia</b>	Toscana-Brot mit Rosmarin, Oregano und Olivenöl	✓ 9,50 €
<b>Focaccia Pecorino</b>	Mozzarella, Weißkäse, Cherrytomaten, Olivenöl	✓ 14,50 €

## PIZZE CALZONE • PIZZEN CALZONE

<b>Calzone Classico</b>	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Salami	17,50 €
<b>Calzone Vincenzo</b>	gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Brokkoli, Spinat	✓ 17,50 €

## LE INSALATE • SALATE

Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Salatdressing.

<b>Insalata Mista</b>	Gemischter Salat	✓ 10,00 €
<b>Insalata Avocado e Mango</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Avocado, Mango und Walnüssen	✓ 16,50 €
<b>Insalata Tonno</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Thunfischfilet und gekochtem Ei	15,00 €
<b>Insalata con Pecorino</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Weiskäse, Walnüssen	✓ 15,00 €
<b>Insalata con Pollo</b>	Gemischter Salat mit Rucola, tranchierter Hühnchenbrust, Cherrytomaten, und Grana Padano	15,50 €
<b>Insalata Capricciosa</b>	Gemischter Salat mit Rucola, Tunfisch, Weißkäse und Oliven und Cherrytomaten	16,00 €
<b>Insalata Giovanni</b>	getrocknete Tomaten, Oliven, Parmaschinken und Grana Padano	16,50 €



PREISE GÜLTIG AB 24.04.2024

## 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>26,50 €</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	Kalbsfiletmedaillons belegt mit Parmaschinken in einer Butter-Salbei-Weißwein-Sauce	<b>28,50 €</b>
<b>Medaglioni di Vitello alla Pizzaiola</b>	Kalbsfiletmedaillons mit Tomaten, Kapern, Knoblauch, Oregano und Oliven, serviert mit Spaghetti	<b>28,50 €</b>
<b>Medaglioni di Vitello con Rucola</b>	Kalbsfiletmedaillons mit zartschmelzender Käsecreme-Sauce, belegt mit Rucola und Grana Padanospänen	<b>28,50 €</b>
<b>Filetto di Vitello ai Funghi freschi</b>	Kalbsfilet mit frischen Champignons in einer cremigen Sahne-Sauce	<b>34,50 €</b>
<b>Filetto di Vitello Gorgonzola</b>	Kalbsfilet an einer fein würzigen Gorgonzola-Crème-Sauce	<b>34,50 €</b>
<b>Filetto di Vitello Madagascar</b>	Kalbsfilet mit leicht würziger Sahne-Sauce und grünem Pfeffer	<b>34,50 €</b>
<b>Filetto di Vitello alla Luciano Pavarotti</b>	Kalbsfilet, belegt mit Spinat und einer Scheibe Gorgonzola-Käse, gebacken, auf einem cremigen Saucenspiegel mit grünem Pfeffer, abgelöscht mit Cognac	<b>34,50 €</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>



PREISE GÜLTIG AB 24.04.2024

## 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 Grana Padanospänen	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



PREISE GÜLTIG AB 24.04.2024

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,00 €	4,70 €
Apfelschorle	3,00 €	4,70 €
Kirschnektar	3,00 €	4,70 €
Bananennektar	3,00 €	4,70 €
Orangennektar	3,00 €	4,70 €
Tomatensaft	3,50 €	
	0,3l	
Vio Schorle Johnnisbeere	3,80 €	
Vio Schorle Rhabarber	3,80 €	
	0,2l	0,4l
Ice Tea 'Lemon'	3,00 €	4,70 €
Ice Tea 'Peach'	3,00 €	4,70 €
	0,2l	0,4l
Pepsi-Cola	3,00 €	4,70 €
Pepsi-Cola Max	3,00 €	4,70 €
Mirinda	3,00 €	4,70 €
7up	3,00 €	4,70 €
Fassbrause	3,00 €	4,70 €
Tafelwasser	3,00 €	4,70 €
Malztrunk	0,33l	3,80 €
Ginger Ale	0,20l	3,50 €
Tonic Water	0,20l	3,50 €
Bitter Lemon	0,20l	3,50 €

## MINERALWASSER FLASCHEN

	0,25l	0,75l
San Pellegrino	3,00 €	6,50 €
Aqua Panna	3,00 €	6,50 €
Original Selters Classic		6,00 €
Original Selters Naturell		6,00 €

## WÄRME GETRÄNKE

Kaffee	Tasse	3,00 €
Espresso	Tasse	2,00 €
Espresso (koffeinfrei)	Tasse	3,00 €
Espresso doppio	Tasse	3,50 €
Cappuccino	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato im Glas	Glas	4,20 €
Milchkaffee	Tasse	3,80 €
Heiße Schokolade	Tasse	4,00 €



PREISE GÜLTIG AB 24.04.2024

## UNSERE TEESPEZIALITÄTEN

### PEFFERMINZE

Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten besticht durch ihre besondere Frische

Glas 3,50 €

### KAMILLE

Hochwertige sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee

Glas 3,50 €

### GRÜNER TEE MIT LEMONMYRTE

Ein wohltuender Grüntee mit einer leichten Lemonnote und frischem Aroma

Glas 3,50 €

### APFEL-BIRNE

Erfrischender Früchtetee mit Apfel-Birnen-Aroma

Glas 3,50 €

### EARL GREY

Schwarzer Tee, aromatisiert mit Bergamotte, Orangenschalen und Kornblumenblüten

Glas 3,50 €

### FEINER DARJEELING

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

Glas 3,50 €

### ROOIBOS ORANGE & KARAMELL

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

Glas 3,50 €

### FELDKRÄUTER MIT FENCHEL & ANIS

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

Glas 3,50 €

### FRÜCHTETEE HIBISKUS & HIMBEERE

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

Glas 3,50 €





PREISE GÜLTIG AB 24.04.2024

## 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 €	
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	3,90 €	5,00 €
Schöfferhofer (Dunkel / Kristall)		5,00 €
Schöfferhofer Weizen		5,00 €
Berliner Weisse (Himbeere / Waldmeister)	3,80 €	
Nastro Azzurro (italienisches Bier)	0,33l	
	4,20 €	

### OFFENE WEIßWEINE

Bianco di Toscana IGT (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	0,2l	0,5l	Flasche 0,75l
	6,50 €		24,50 €
Riesling (Gebr. Ludwig / Mosel)	0,2l	0,5l	Flasche 0,75l
	7,50 €		28,00 €
Trebbiano (Levorato / Veneto)	6,50 €	14,00 €	Karaffe 1,0l
Frizzantino (Riunite / Reggio Emilia)	6,50 €	14,00 €	24,00 €
Pinot Grigio (Cornaro / Veneto)	6,50 €	14,00 €	24,00 €
Chardonnay (Messana / Veneto)	6,50 €	14,00 €	24,00 €
Grillo (Cantine Paolini / Terre Siciliane)	6,50 €	14,00 €	24,00 €

### OFFENER ROSÉWEIN

Cerasuolo (Messana / Siciliane)	0,2l	0,5l	Karaffe 1,00l
	6,50 €	14,00 €	24,00 €

### OFFENE ROTWEINE

Rosso di Toscana IGT (Renzo Masi – UNSER HAUSWEIN)	0,2l	0,5l	Flasche 0,75l
	6,50 €		24,50 €
Primitivo (Levorato / Puglia)	0,2l	0,5l	Karaffe 1,00l
Nero d'Avola (Levorato / Terre Siciliane)	6,50 €	14,00 €	24,00 €
Montepulciano (Cornaro / Abruzzo)	6,50 €	14,00 €	24,00 €
Lambrusco (lieblich) (Riunite / Reggio Emilia)	6,50 €	14,00 €	24,00 €
Chianti Borghi (Confalone / Firenze)	6,50 €	14,00 €	24,00 €
Weinschorle Weiß, Rot oder Rosé	6,00 €		



PREISE GÜLTIG AB 24.04.2024

## SEKT UND CHAMPAGNER 0,75 LITER

Moët & Chandon Rosé	94,00 €
Moët & Chandon	84,00 €
Dom Perignon	280,00 €
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	5,00 €
Johnnie Walker	7,50 €
Ballentines	6,50 €
Chivas Regal	8,00 €
Jack Daniels Single Barrel	11,50 €
Jack Daniels	7,50 €

## DIGESTIFS UND LIKÖRE 2CL

Amaro Averna	4,00 €
Ramazotti	4,00 €
Jägermeister	4,00 €
Amaretto	4,00 €
Sambuca	4,00 €
Limoncello	4,00 €
Baileys	4,00 €

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.