



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

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

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



PREISE GÜLTIG AB 24.04.2024

PASTA • NUDELGERICHTE

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

PASTA • NUDELGERICHTE FÜR UNSERE FEINSCHMECKER

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

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



PREISE GÜLTIG AB 24.04.2024

PIZZE BIANCHE • PIZZEN OHNE TOMATEN

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

PIZZE CALZONE • PIZZEN CALZONE

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

LE INSALATE • SALATE

Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Salatdressing.

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

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 Spaghetti	28,50 €
Medaglioni di Vitello con Rucola	Kalbsfiletmedaillons mit zartschmelzender Käsecreme-Sauce, belegt mit Rucola und Grana Padanospänen	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 <ul style="list-style-type: none">- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce- frischen Champignons in cremiger Sahnesauce- oder delikater Gorgonzolasauce	19,50 €
Petto di Pollo	Hähnchenbrustfilet, wahlweise mit <ul style="list-style-type: none">- 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 <ul style="list-style-type: none">- grünem Pfeffer in cremiger Sahnesauce- frischen Champignons in cremiger Sahnesauce- oder delikater Gorgonzolasauce	19,50 €



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 Früchteteeemischung 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 €
Ramazzotti	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.