

Sind wir nicht alle ein bisschen dolce vita?

Denken wir an Italien, haben wir Basilikum im Sinn, Olivenöl auf der Lippe und feinen Knoblauchduft in der Nase. Sitzen wir schließlich am Tisch, wo es dampft und lacht und klingt, dann ist die ganze Welt ein einziger Sugo. Essen wie bei Freunden.

Herzlich willkommen in Italien!

ANTIPASTI & INSALATE

Antipasti misti	12,50 €
Gemischter Vorspeiseteller mit italienischen Wurstspezialitäten, Gemüse und Ciabattabrot	
Perfekt für zwei Personen	22,00 €
Focaccia	5,50 €
Frisches Pizzabrot mit Rosmarin	
Focaccia aglio	5,50 €
Frisches Pizzabrot mit Knoblauch	
Bruschetta al Pomodoro	5,50 €
Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten und Basilikum	
Carpaccio di Manzo	11,50 €
Formaggio di capra Arrosto	11,50 €
Gebratener Ziegenkäse mit mariniertem Gemüse und pane all'aglio	
Insalata Caprese	12,00 €
Büffelmozzarella mit saftigen Tomaten und hausgemachtem Pesto	
Vitello tonnato	11,00 €
Kalbfleisch mit Thunfischsauce	

PASTA

Sie können die Pasta gern als Vorspeisenportion oder auch für 2, 3, 4 oder mehr Personen serviert bekommen!

Ravioli Spinaci Ricotta	15,50 €
Ravioli gefüllt mit Ricotta, Rosmarinbutter, Babyspinat und Pinienkernen	
Linguine al Salmone Basilico	17,50 €
Linguine mit Lachs und Basilikum	
Gnocchi al Forno	15,50 €
Tomaten, Mozzarella, Gnocchi mit Gemüseragout, Kirschtomaten, Ziegenkäse und Wildkräutersalat	
Spaghetti ai frutti di mare	12,50 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten	
Spaghetti aglio e olio	9,00 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni	
Penne Arrabiata	11,50 €
Penne mit scharfer Tomatensauce	
Lasagne alla Emiliana	10,50 €
Bedarf keiner Erklärung	

PIZZA

Als Königin Margherita 1889 Neapel besuchte, will sie Pizza „was Gutes“, so die knappe Order. Der Pizzabäcker wählte Nationalstolz: rote Tomate, weißer Mozzarella und grünes Basilikum. Er benennt sein Werk nach der Königin.

Berühmt wurde die Pizza aber auch als:

Capricciosa	12,00 €
Tomaten, Mozzarella, Schinken Champignons, Artischocken	
Prosciutto e Funghi	12,00 €
Tomaten, Mozzarella Kochschinken, Champignons und milde Peperoni	
Salame	11,50 €
Tomaten, Mozzarella und Mailänder Salami	
Quadro Formaggi	12,50 €
Fontina, Taleggio, Parmesan, Mozzarella	
Diavola	13,00 €
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Rucola, scharfes Olivenöl	
Tonno, cipola e pomodorini	12,50 €
Tomaten, Thunfisch, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Mozzarella	
Marinare	11,50 €
Tomatensauce, Kapern, Sardellen, Oliven, Knoblauch, ohne Käse!!!	
Frutti di mare	14,00 €
Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch, Kirschtomaten	
Parma	15,00 €
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola Parmesan, Kirschtomaten	
Mezzaluna	15,50 €
halb Calzone & und halb Pizza Tomaten, Mozzarella, Champignons, Kochschinken, pikante Salami, Gorgonzola, rote Zwiebeln	
Vegetariana	11,50 €
Tomaten, gegrilltes Gemüse	
oder einfach die „Königin“ ... Margherita	9,50 €
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	
Exklusiv in Verbindung mit Pizza & Pasta Insalat Piccola	4,20 €
Gemischter Beilagensalat in Olivenöldressing und Kirschtomaten	

SECONDI

Saltimbocca alla Romana	19,50 €
Gebratene Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken	
Bistecca alla Pizzaiola	20,50 €
Rumpsteak mit Tomaten und Oregano	
Pollo alla Diavola	19,00 €
Perlhuhn scharf mariniert	
Orata Brasato	19,50 €
Ganze Dorade aus dem Backofen mit lauwarm mariniertem Artischockensalat	
Salmone al Crosta	17,50 €
Lachsfilet, Limetten-Kräuterkruste	

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln.

DOLCI

Tiramisu	6,50 €
Selbstverständlich hausgemacht!	
Semifreddo al Torrone	6,50 €
Hausgemachtes halbgefrorenes Torrone-Eis	
Gelato al Limone	5,00 €
Hausgemachtes Zitroneneis	
Und noch ein Klassiker ...	
Panna cotta	5,50 €
mit frischen Erdbeeren	
Selezione di formaggi	10,50 €
Italienische Käseauswahl mit Ciabatta	

SOLO PER BAMBINI

Bambini Spaghetti Napoli	5,00 €
Spaghetti mit Tomatensauce	
Bambini Pizza Margherita	5,00 €
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	
Bambini Gnocchis con Pomodorini	5,00 €
Gnocchis mit Kirschtomaten und Mozzarella	
Bambini Macedonia di Frutta	5,00 €
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis	





CUCINA ITALIANA

FÜR JEDEN DURST GIBT ES DAS PASSENDE GETRÄNK

APERITIVI

Prosecco	0,1 l	4,50 €
Prosecco	0,75 l	27,00 €
Martini bianco	5 cl	5,00 €
Campari Soda oder Orange	0,2 l	6,00 €
Martini „Royal Rosato“ (spritziger Aperol mit Prosecco Martini Rosé & Wasser)	0,2 l	7,00 €

BIRRE

Radeberger Pils vom Fass	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	4,90 €
Schöffelhofer Dunkel, Hell, 0,0%	0,5 l	4,90 €

BIBITE ANALCHOLICE

San Pellegrino/ Aqua Panna	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	5,90 €
Pepsi	0,3 l	3,00 €
Pepsi Max	0,3 l	3,00 €
Aranciata / Orangenlimonade	0,33 l	3,00 €
Limonata / Zitronenlimonade	0,33 l	3,00 €
Apfelsaft / Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00 €
Orangensaft	0,3 l	3,00 €
Golfer Grapefruitsaft & Bitter Lemon	0,3 l	3,00 €

AMARE E LIQUORI DIVERSI

Hier kommt Hilfe beim „Aufräumen“

Amaro Ramazotti	4 cl	3,50 €
Frangelico	4 cl	4,00 €
Vecchia Romanga	4 cl	4,00 €
Limoncello	4 cl	4,00 €
Cynar	4 cl	3,50 €

Grappa „Marzadro“ was ganz feines!

La Trentina Traditionale	2 cl	5,00 €
Garda di Oliva	2 cl	5,00 €
Diciotto 18 Lune	2 cl	5,00 €

WEIN – EIN GEHEIMISVOLLES WESEN?

Weine sind von Natur aus kommunikativ: Sie verbinden unsere Sinne, wie kaum etwas anderes. Eingeschenkt ins Glas, sehen wir rot. Nicht irgendeins, nein von hellrot bis dunkellila. Die Nase im Glas, schenkt er uns den Duft von reifen Kirschen, Brombeeren, Sonne und Wärme. Das große Finale kommt mit dem Gaumen; er vereint alles zusammen und das Erlebnis ist magisch.

Probieren Sie selbst:

VINI APERTI / offene Weine	0,20 l	7,50 €
selbstverständlich aus bella Italia!	0,50 l	13,50 €

Vini Bianchi

Pinot Grigio I.G.T
Villa Santa Flavia
Sommer Allrounder

Chardonnay delle Venezia I.G.T.

Villa Santa Flavia
Ein toller Begleiter zu Pasta und Fisch

Vini Rossi

Cabernet Sauvignon
Villa Santa Flavia Venetien
Kirsche, Pflaume, Pfeffer, feine Säure,
passend zu Pizza und Pasta

Montepulciano d'Abruzzo

Farnese Vini, Abruzzen
Kräftiger Rotwein, passt zu allen
würzigen Speisen

Rosati

Rosati Venezia I.G.T.

Cuvee aus Pinot Nero, Bardolino
frisch & lebhaft, weinig und fruchtig

Der Klassiker

Lambrusco Dolcezza Roos
dell'Emilia IGT

lieblich, prickelnd, harmonisch,
und gut gekühlt ein traditioneller
Genuss

0,20 l 7,50 €

0,50 l 13,50 €

VINI IN BOTTIGLIA / bella Italia in der Flasche 0,75 l

Vini Bianchi

Pinot Grigio 28,50 €
delle Venezia I.G.T. Venetia
frische und feine Frucht nuances

Chardonnay 29,00 €
Venezia Giulia I.G.T.
Cantina Lorenzon Venetien
Äpfel, Stachelbeere, Zitrone,
harmonisch und kraftvoll

Grillo I.G.T. 27,50 €
Cantina Canapi Sizilien
Aromen nach Zitrusfrüchten
erfrischende Säure

Vini Rosati

Chiaretto Bardolino D.O.C. 25,00 €
Cantina Sartori, Venetia
spritzig, frische und klare Frucht

Nicht den passenden Wein gefunden? Kein Problem, Amarone, Barolo und Co. warten auf Sie. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der gesamten Weinkarte.

Vini Rossi

Merlot I.G.T. Veneto 27,00 €
Il Cigno, Venetia
dunkle Beeren und feine Tannine

Chianti „Polo Nero“ DOCG 46,00 €
Cono Sur Vineyards & Winery
Waldfrüchte und etwas Paprika,
kräftig, reifes Tannin

Col di Sasso I.G.T. 26,00 €
Castello Banfi, Toskana
Cuvee aus Cabernet und
Sangiovese, samtig weich
und stark im Ausdruck

Primitivo Larinum I.G.T. 31,00 €
Il Cigno, Abruzzen
unkomplizierter Wein
mit tadelloser Struktur

Nero d'Avola 29,00 €
Cantina Canapi, Sizilien
rote Beeren,
sanfte Tannine,
perfekt zu Nudelgerichten

CAFETERIA

Im Hochland ist er zu Hause, von Hand wird er gepflückt, anspruchsvoll wie ein Maestro bedarf es Feingefühl in seiner Zubereitung. Einmal mehr beweisen uns die Italiener ihre Leidenschaft und Liebe zum perfekten Genuss.

Espresso	2,50 €
Espresso doppio	4,00 €
Cappuccino	3,50 €
Caffè	2,80 €
Latte Macchiato	4,50 €

Té	
verschiedene Sorten aus dem Hause Althaus	
Glas	2,40 €
Kännchen	4,80 €