



ALLERGENE & HINWEISE

ALLERGEN INFORMATION

DE

Unsere Speisen können folgende Allergene enthalten:

A

GLUTENHALTIGES
GETREIDE
(WEIZEN)

B

KREBSTIERE

C

EIER

D

FISCH

G

MILCH UND
LAKTOSE

H

SCHALEN-
FRÜCHTE
(NÜSSE)

L

SELLERIE

M

SENF

N

SESAM

EN

Our dishes may contain the following allergens:

A

CEREALS
CONTAINING
GLUTEN
(WHEAT)

B

CRUSTACEANS

C

EGGS

D

FISH

G

MILK AND
LACTOSE

H

NUTS

L

CELERY

M

MUSTARD

N

SESAME



Trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung
können Spuren anderer Allergene nicht
ausgeschlossen werden.

**Bitte informieren Sie unser Servicepersonal
bei Unverträglichkeiten oder Allergien.**



*Despite the greatest care in preparation,
traces of other allergens may be present.*

**Please inform our staff about any
allergies or intolerances.**



Eine detaillierte Allergenübersicht zu jedem Gericht stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage zur Verfügung.
A detailed allergen list for each dish is available upon request.





ANTIPASTI

— ♦ — TRADITIONELLE ITALIENISCHE VORSPEISEN — ♦ —

- 1. ANTIPASTO DELLA CASA** *für 2 Personen – ideal zum Teilen* **29,50 €**
Großzügige gemischte Vorspeisenplatte mit gegrilltem Gemüse, italienischem Schinken, Salami, ausgewählten Käsesorten, Oliven und frischem Brot
Large mixed antipasti platter with grilled vegetables, Italian ham, salami, assorted cheeses, olives and fresh bread
A **G**
- 2. ANTIPASTO SPECIALE**  **15,50 €**
Feine vegetarische Vorspeise mit gegrilltem saisonalem Gemüse, cremigem Mozzarella, marinierten Artischocken und frischen Kräutern
Vegetarian starter with grilled seasonal vegetables, creamy mozzarella, marinated artichokes and fresh herbs
G
- 3. BURRATA AUF RUCOLA UND CHERRYTOMATEN**  **15,50 €**
Zart-cremige Burrata auf frischem Rucola, verfeinert mit süßen Cherrytomaten, Basilikum und extra nativem Olivenöl
Creamy burrata served on fresh rocket with sweet cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil
G
- 4. BRUSCHETTA CLASSICA (4 STÜCK)**  **11,50 €**
Knusprig geröstetes Brot mit marinierten Tomaten, frischem Basilikum, Knoblauch und extra nativem Olivenöl
Toasted bread with marinated tomatoes, fresh basil, garlic and extra virgin olive oil
A

ALLERGENE / ALLERGENS

A	B	C	D	G	H	L	M	N
GLUTENHALTIGES GETREIDE GLUTEN (WHEAT)	KREBSTIERE CRUSTACEANS	EIER EGGS	FISCH FISH	MILCH UND LAKTOSE MILK AND LACTOSE	SCHALEN- FRÜCHTE NUTS	SELLERIE CELERY	SENF MUSTARD	SESAM SESAME

Trotz größter Sorgfalt können Spuren anderer Allergene enthalten sein.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei Allergien oder Unverträglichkeiten.

*Despite the greatest care, traces of other allergens may be present.
Please inform our staff about any allergies or intolerances.*





SALATE / SALADS

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert (enthält Senf).

All salads are served with homemade dressing (contains mustard).

- 1. INSALATA MISTA**
Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse und hausgemachtem Dressing
Fresh mixed salad with crisp vegetables and homemade dressing
10,50 €
- 2. INSALATA CON POLLO**
Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Cherrytomaten und hausgemachtem Dressing
Mixed salad with grilled chicken breast, cherry tomatoes and homemade dressing
12,50 €
- 3. INSALATA DI TONNO**
Frischer Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Cherrytomaten
Fresh salad with tuna, onions, olives and cherry tomatoes
12,50 €
- 4. INSALATA CON PECORINO**
Rucolasalat mit Pecorino-Käse, Cherrytomaten und Olivenöl
Rocket salad with pecorino cheese, cherry tomatoes and olive oil
12,50 €
- 5. MOZZARELLA E POMODORO**
Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Basilikum und extra nativem Olivenöl
Buffalo mozzarella with vine-ripened tomatoes, basil and extra virgin olive oil
13,50 €
- 6. RUCOLA E PARMIGIANO**
Frischer Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Zitronen-Olivenöl
Fresh arugula salad with shaved parmesan and lemon olive oil
12,50 €

EXTRAS / ADD-ONS

- | | | |
|---|---|--|
| • Zusätzliche Zutaten je nach Auswahl – 1,00 € – 2,00 €
<i>Additional toppings depending on choice – 1.00 € – 2.00 €</i> | • Burrata – 4,00 €
<i>Creamy burrata</i> | • Garnelen – 6,00 €
<i>Grilled prawns</i> |
|---|---|--|

ALLERGENE / ALLERGENS

A	B	C	D	G	H	L	M	N
GLUTENHALTIGES GETREIDE GLUTEN (WHEAT)	KREBSTIERE CRUSTACEANS	EIER EGGS	FISCH FISH	MILCH UND LAKTOSE MILK AND LACTOSE	SCHALEN- FRÜCHTE NUTS	SELLERIE CELERY	SENF MUSTARD	SESAM SESAME

Trotz größter Sorgfalt können Spuren anderer Allergene enthalten sein.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei Allergien oder Unverträglichkeiten.

*Despite the greatest care, traces of other allergens may be present.
Please inform our staff about any allergies or intolerances.*



Italienische Pasta-Spezialitäten *Italian pasta specialties*

Alle Pasta-Gerichte werden frisch zubereitet.
All pasta dishes are freshly prepared.

- | | | |
|-----------|---|---|
| 1. | PENNE ALL'ARRABBIATA 
Penne mit würziger Tomatensauce, Knoblauch, Chili und extra nativem Olivenöl
<i>Penne with spicy tomato sauce, garlic, chili and extra virgin olive oil</i> | 13,50 €
A |
| 2. | SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und frischer Petersilie
<i>Spaghetti with garlic, olive oil, chili and fresh parsley</i> | 14,50 €
A |
| 3. | SPAGHETTI CARBONARA
Spaghetti mit Speck, Ei, Parmesan und schwarzem Pfeffer
<i>Spaghetti with bacon, egg, parmesan and black pepper</i> | 15,50 €
A C G |
| 4. | SPAGHETTI BOLOGNESE
Spaghetti mit klassischer Hackfleischsauce nach italienischer Art
<i>Spaghetti with traditional Italian minced meat sauce</i> | 15,50 €
A |
| 5. | CANNELLONI
Gefüllte Cannelloni mit Hackfleisch in Tomatensauce, überbacken mit Käse
<i>Stuffed cannelloni with minced meat in tomato sauce, baked with cheese</i> | 15,50 €
A G |
| 6. | PENNE SALMONE
Penne mit zartem Lachs in cremiger Tomaten-Sahnesauce
<i>Penne with salmon in creamy tomato sauce</i> | 16,50 €
A D G |
| 7. | RIGATONI SALSICCIA
Rigatoni mit italienischer Salsiccia, Zwiebeln und Tomatensauce
<i>Rigatoni with Italian sausage, onions and tomato sauce</i> | 16,50 €
A |
| 8. | RIGATONI BOSCAIOLA
Rigatoni mit Schinken, Champignons, Erbsen und cremiger Sahnesauce
<i>Rigatoni with ham, mushrooms, peas and cream sauce</i> | 16,50 €
A G |
| 9. | PENNE ALL'AMATRICIANA
Penne mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce
<i>Penne with bacon, onion and tomato sauce</i> | 16,50 €
A |

ALLERGENE / ALLERGENS

A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N
GLUTENHALTIGES GETREIDE GLUTEN (WHEAT)	KREBSTIERE CRUSTACEANS	EIER EGGS	FISCH FISH	ERDNÜSSE PEANUTS	SOJA SOY	MILCH UND LAKTOSE MILK AND LACTOSE	SCHALEN- FRÜCHTE NUTS	SELLERIE CELERY	SENF MUSTARD	SESAM SESAME

Trotz größter Sorgfalt können Spuren anderer Allergene enthalten sein.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei Allergien oder Unverträglichkeiten.
*Despite the greatest care, traces of other allergens may be present.
Please inform our staff about any allergies or intolerances.*





RAVIOLI & LASAGNA

Hausgemachte italienische Spezialitäten
Homemade Italian specialties

Alle Ravioli sind gefüllt mit Ricotta und Spinat
All ravioli are filled with ricotta and spinach



LASAGNA

Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce, überbacken mit Käse

Homemade lasagna with minced beef and tomato sauce, baked with cheese

15,50 €

A C G



RAVIOLI SPINACI E GAMBERETTI

Hausgemachte Ravioli, serviert mit Garnelen in cremiger Hummersauce

Homemade ravioli, served with shrimp in creamy lobster sauce

18,50 €

A B C G



RAVIOLI AL POMODORO E PARMIGIANO

Hausgemachte Ravioli in fruchtiger Tomatensauce mit Parmesan

Homemade ravioli in tomato sauce with parmesan

17,50 €

A C G



RAVIOLI CON FUNGHI PORCINI

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Pecorino

Homemade ravioli with porcini mushrooms and pecorino cheese

17,50 €

A C G



RAVIOLI AL TARTUFO

Hausgemachte Ravioli in Trüffelcreme mit Parmesan

Homemade ravioli in truffle cream with parmesan

18,50 €

A C G



RAVIOLI BURRO E SALVIA

Hausgemachte Ravioli mit Butter, Salbei und Parmesan

Homemade ravioli with butter, sage and parmesan

17,50 €

A C G



RAVIOLI GORGONZOLA SPINACI

Hausgemachte Ravioli in cremiger Gorgonzolasauce

Homemade ravioli in creamy gorgonzola sauce

17,50 €

A C G

ALLERGENE / ALLERGENS

A

GLUTENHALTIGES
GETREIDE
GLUTEN
(WHEAT)

B

KREBSTIERE
CRUSTACEANS

C

EIER
EGGS

D

FISCH
FISH

G

MILCH UND
LAKTOSE
MILK AND
LACTOSE

H

SCHALEN-
FRÜCHTE
NUTS

L

SELLERIE
CELERY

M

SENF
MUSTARD

N

SESAM
SESAME

Trotz größter Sorgfalt können Spuren anderer Allergene enthalten sein.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei Allergien oder Unverträglichkeiten.
*Despite the greatest care, traces of other allergens may be present.
Please inform our staff about any allergies or intolerances.*



Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella Fior di Latte zubereitet.

All pizzas are prepared with tomato sauce and mozzarella fior di latte.

- | | | |
|-----|--|------------------|
| 1. | PIZZA MARGHERITA
mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
<i>with tomato sauce, mozzarella and basilicum</i> | 14,50 €
A G |
| 2. | PIZZA TONNO E CIPOLLA
mit Thunfisch und Zwiebeln
<i>with tuna and onions</i> | 15,50 €
A G D |
| 3. | PIZZA SALAMI
mit italienischer Salami
<i>with Italian salami</i> | 15,50 €
A G |
| 4. | PIZZA VEGETARIANA
mit Artischocken, Champignons und Gemüse
<i>with artichokes, mushrooms and vegetables</i> | 15,50 €
A G |
| 5. | PIZZA SALSICCIA
mit italienischer Wurst und Rucola
<i>with Italian sausage and rocket</i> | 15,50 €
A G |
| 6. | PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI
mit Schinken und Champignons
<i>with ham and mushrooms</i> | 15,50 €
A G |
| 7. | PIZZA CASA NOSTRA
mit Cherrytomaten und Mozzarella
<i>with cherry tomatoes and mozzarella</i> | 15,50 €
A G |
| 8. | PIZZA NAPOLI
mit Anchovis und Kapern
<i>with anchovies and capers</i> | 16,50 €
A G D |
| 9. | PIZZA PARMA E RUCOLA
mit Parmaschinken, frischem Rucola und Parmesan
<i>with Parma ham, fresh rocket and parmesan</i> | 16,50 €
A G |
| 10. | PIZZA DIAVOLA
mit scharfer Salami
<i>with spicy salami</i> | 16,50 €
A G |

EXTRAS



Zusätzliche Zutaten
je nach Auswahl
1,00 € – 2,00 €
*Additional toppings
depending on choice
1.00 € – 2.00 €*



Burrata
4,00 €
Creamy burrata



Garnelen
4,00 €
Shrimps

ALLERGENE / ALLERGENS

A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N
GLUTENHALTIGES GETREIDE GLUTEN (WHEAT)	KREBSTIERE CRUSTACEANS	EIER EGGS	FISCH FISH	ERDNÜSSE PEANUTS	SOJA SOY	MILCH UND LAKTOSE MILK AND LACTOSE	SCHALEN- FRÜCHTE NUTS	SELLERIE CELERY	SENF MUSTARD	SESAM SESAME

Trotz größter Sorgfalt können Spuren anderer Allergene enthalten sein.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei Allergien oder Unverträglichkeiten.
*Despite the greatest care, traces of other allergens may be present.
Please inform our staff about any allergies or intolerances.*



Fleisch / Meat

- 1. Kalbsmedaillon alla Griglia** 24,50 €
 Zartes Kalbsmedaillon vom Grill,
 serviert mit frischem Gemüse und knackigem Salat
*Tender veal medallion from the grill,
 served with fresh vegetables and crisp salad.*
- 2. Kalbsmedaillon in Champignonsauce** 24,50 €
 Saftiges Kalbsmedaillon in cremiger Champignonsauce,
 dazu Penne als Beilage
*Juicy veal medallion in creamy mushroom sauce,
 served with penne pasta.*

Dolci / Desserts

- 3. Tiramisù (hausgemacht)** 6,50 €
 Klassisches italienisches Dessert mit Mascarponecreme,
 Kaffee und Kakao, alkoholfrei
*Classic Italian dessert with mascarpone cream,
 coffee and cocoa, alcohol-free.*
- 4. Tartufo** 6,50 €
 Italienische Eisspezialität mit Schokoladenkern,
 bestäubt mit Kakao
*Italian ice cream dessert with a chocolate center,
 dusted with cocoa.*
- 5. Soufflé al Cioccolato** 7,50 €
 Warmer Schokoladenkuchen
 mit flüssigem Kern
*Warm chocolate cake
 with molten center.*
- 6. Vanilleeis** 4,50 €
 Cremiges Vanilleeis
Creamy vanilla ice cream
- 7. Affogato** 5,50 €
 Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
Espresso with a scoop of vanilla ice cream



ALLERGENE / ALLERGENS

A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N
GLUTENHALTIGES GETREIDE GLUTEN (WHEAT)	KREBSTIERE CRUSTACEANS	EIER EGGS	FISCH FISH	ERDNÜSSE PEANUTS	SOJA SOY	MILCH UND LAKTOSE MILK AND LACTOSE	SCHALEN- FRÜCHTE NUTS	SELLERIE CELERY	SENF MUSTARD	SESAM SESAME

Trotz größter Sorgfalt können Spuren anderer Allergene enthalten sein.
 Bitte informieren Sie unser Servicepersonal bei Allergien oder Unverträglichkeiten.
*Despite the greatest care, traces of other allergens may be present.
 Please inform our staff about any allergies or intolerances.*



GETRÄNKEKARTE / DRINKS MENU



VINI / WEINE



WEISSWEIN / WHITE WINE

Pinot Grigio (0,2 l) 8,00 €

Frischer, leichter Weißwein mit fruchtigen Noten

Fresh, light white wine with fruity notes

Chardonnay (0,2 l) 8,00 €

Vollmundiger Weißwein mit feiner Struktur

Full-bodied white wine with elegant structure

Lugana (0,2 l) 9,50 €

Fein, frisch und harmonisch

Fine, fresh and harmonious

Pinot Grigio 0.0 (alkoholfrei) (0,2 l) 7,50 €

Alkoholfreier Weißwein, frisch und fruchtig

Alcohol-free white wine, fresh and fruity

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

Rosé (0,2 l) 8,00 €

Fruchtiger, erfrischender Roséwein

Fruity and refreshing rosé wine

Roséwein 0.0 (alkoholfrei) (0,2 l) 7,50 €

Alkoholfreier Rosé, fruchtig und erfrischend

Alcohol-free rosé wine, fruity and refreshing

ROTWEIN / RED WINE

Primitivo (0,2 l) 9,50 €

Kräftiger Rotwein mit intensiven Aromen

Full-bodied red wine with intense aromas

Montepulciano (0,2 l) 8,00 €

Weicher, harmonischer Rotwein

Smooth and balanced red wine

Chianti (0,2 l) 9,50 €

Klassischer toskanischer Rotwein, trocken

Classic Tuscan red wine, dry

WEINSCHORLE

Weinschorle (0,2 l) 7,50 €

Weißwein mit Mineralwasser

White wine with sparkling water

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Fragen Sie unser Servicepersonal nach aktuellen Weinempfehlungen

Ask our staff for today's wine recommendations



BIER / BEER



Krombacher (0,33 l) mit / ohne Alkohol 5,00 €
beer / non-alcoholic

Alsterwasser (0,5 l) mit / ohne Alkohol 5,50 €
beer with lemonade / non-alcoholic

Weizenbier (0,5 l) mit / ohne Alkohol 5,50 €
wheat beer / non-alcoholic

Peroni (0,33 l) mit / ohne Alkohol 5,50 €
Italian beer / non-alcoholic

APERITIF / SPRITZ

Italienische Aperitif-Spezialitäten

Italian aperitif specialties

Aperol Spritz 8,50 €

Sarti Spritz 8,50 €

Campari Spritz 8,50 €

Limoncello Spritz 8,50 €

Hugo Spritz 8,50 €

Hugo Spritz (alkoholfrei) 8,50 €
(alcohol-free)

Select Spritz 8,50 €

Gin Tonic 9,50 €





GETRÄNKEKARTE / DRINKS MENU

SOFTDRINKS / SOFT DRINKS



Cola / Fanta / Sprite / Spezi

0,2 l 3,00 €
0,4 l 4,00 €



Cola Zero

Glasflasche 0,33 l 4,00 €
glass bottle

Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water
0,2 l 4,00 €



Apfelsaft / Apfelschorle

0,2 l 3,00 €
0,4 l 4,50 €



Rhabarbersaft / Rhabarberschorle

0,2 l 3,00 €
0,4 l 4,50 €



Maracujasaft / Maracujaschorle

0,2 l 3,00 €
0,4 l 4,50 €



Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
Glas 0,2 l 3,00 €
sparkling or still water



San Pellegrino

0,75 l 7,00 €

Aqua Panna

0,75 l 7,00 €



Bionade Holunder

0,33 l 4,00 €

HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS



Espresso 3,00 €

Espresso Doppio 3,50 €

Espresso Macchiato 3,00 €

Espresso Corretto 5,00 €

mit Grappa oder Sambuca
with grappa or sambuca

Cappuccino 4,00 €

Kaffee 3,00 €
coffee

Latte Macchiato 5,00 €



Heißer Tee (verschiedene Sorten) 3,00 €

hot tea – different varieties

SPIRITUOSEN / SPIRITS

Alle Spirituosen 4 cl / All spirits 4 cl



Averna 5,50 €

Ramazzotti 5,50 €

Sambuca 5,50 €

Grappa Speciale 5,50 €

Grappa Moscato 8,50 €

Limoncello 5,50 €

Baileys 5,50 €

Fernet-Branca 5,50 €

Disaronno 6,50 €

EMPFEHLUNG DES HAUSES



Fragen Sie unser Servicepersonal nach aktuellen Weinempfehlungen

Ask our staff for today's wine recommendations