

Aperitivi – Aperitifs

Euro €

- | | | |
|--|-------|------|
| 1. CAMPARI ¹ mit Soda/ Orangensaft | 4 cl | 5,00 |
| 2. MARTINI bianco/rosso | 5 cl | 4,00 |
| 3. SHERRY medium/ dry | 5 cl | 4,00 |
| 4. PROSECCO Glas | 0,1 L | 6,50 |
| 5. APEROL SPRITZ Glas | | 7,50 |

Antipasti – Vorspeisen

- | | | |
|--|--|-------|
| 6. ANTIPASTI MISTO – gemischte Vorspeise | | 12,50 |
| 7. CARPACCIO DI MANZO – Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit, Parmesanflocken und Rucola Salat drauf in Zitronensoße | | 15,50 |
| 10. BRUSCHETTA CLASSICO – geröstete Brot mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum | | 7,50 |
| 12. MOZZARELLA CAPRESE – Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum | | 10,00 |
| 13. FUNGHI E SPINACI AL FORNO – Frische Champignons mit Spinat gefüllt in Gorgonzolasoße | | 12,50 |

Zuppe – Suppen

- | | | |
|--|--|-------|
| 16. MINISTRONE – Frische Gemüsesuppe | | 7,50 |
| 17. CREMA DI POMODORE – Tomatencremesuppe | | 7,50 |
| 22. ZUPPA DI PESCE – Fischsuppe | | 12,00 |

Insalata – Salate

Salate mit hausgemachtem Dressing^{4,5} oder mit Joghurtsoße

- | | | |
|--|--|-------|
| 26. INSALATA MISTA – gemischter Salat | | 8,00 |
| 27. INSALATA TONNO – gem. Salat mit Thunfischstücken und Ei | | 11,00 |
| 28. INSALATA CONTADINA – gem. Salat mit Fetakäse | | 11,00 |
| 29. INSALATA BOMBA – gem. Salat mit Thunfisch, Fetakäse, Ei, Oliven und gek. Vorderschinken* | | 12,50 |
| 30. INSALATA GOLOSA – gem. Salat mit Mozzarella und Basilikum | | 12,00 |
| 33. INSALATA „ROSSINI“ – Rucola Salat mit Tomaten, Möhren, Parmesankäse und frische Champignons | | 12,00 |

- Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten kein Problem... jedoch müssen wir Ihnen eine Kostenpauschale vom 50 Cent je Verpackung berechnen!

Pasta

Euro €

- | | |
|---|-------|
| 35. SPAGHETTI NAPOLI – mit Tomatensoße | 10,50 |
| 36. SPAGHETTI BOLOGNESE – mit Fleischsoße | 12,00 |
| 37. SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO – mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf) | 10,50 |
| 38. SPAGHETTI CABONARA – mit Schinken*, Sahne und Ei | 11,00 |
| 39. SPAGHETTI FRUTTI DI MARE – mit Meeresfrüchten und Knoblauch | 14,50 |
| 41. SPAGHETTI DELLO CHEF – mit Schweinefiletspitzen und Champignons in leichter Tomatensoße | 12,50 |
| 42. TAGLIATELLE „ROSSINI“ – mit Schinken* und Champignons in Tomaten- Sahnesoße | 11,50 |
| 44. PENNE ARRABBIATA – Makkaroni mit Tomaten und Oliven in scharfe Tomatensoße | 11,00 |
| 45. PENNE GORGONZOLA E BROCCOLI – Makkaroni mit Broccoli in Gorgonzola- Sahnesoße | 12,00 |
| 46. TAGLIATELLE SALMONE – Bandnudeln mit Lachsstücken in Sahnesoße | 14,50 |
| 48. TORTELLINI CON BROCCOLI – Teigtaschen mit Schinken* und Brokkoli in Sahnesoße | 12,00 |
| 49. TORTELLINI AL FORNO – Teigtaschen (Fleischfüllung) in Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken | 12,50 |
| 51. CANNELLONI AL FORNO – Cannelloni (Fleischfüllung) mit Käse überbacken | 12,00 |
| 52. LASAGNE AL FORNO – Schichtblattnudeln mit Fleischsoße überbacken | 12,00 |
| 53. TRIS DI PASTA – Dreierlei Nudeln mit verschiedenen Sossen | 15,00 |

- Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten kein Problem... jedoch müssen wir Ihnen eine Kostenpauschale vom 50 Cent je Verpackung berechnen!

Auf Wunsch stellen wir Ihnen kleine Portionen her und berechnen 1 € weniger

* = gek. Formfleisch– Vorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

Pizza

Alle Pizzen werden mit Mozzarella und feiner Tomatensoße belegt.

Euro €

55. PIZZA MARGHERITA – mit Tomatensoße und Mozzarella	9,50
56. PIZZA NAPOLI – mit Sardellenfilets, Kapern und Zwiebeln	10,50
57. PIZZA SALAMI – mit Salami	10,50
58. PIZZA PROSCIUTO – mit Schinken*	10,50
59. PIZZA QUATTRO STAGIONI – mit Salami, Schinken*, Champignons und Artischocken	11,50
60. PIZZA CAPRESE – mit Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum	10,50
61. PIZZA CAPRICCIOSA – mit Salami, frischen Champignons und Peperoni	10,50
62. PIZZA HAWAII – mit Schinken* und Ananas	10,50
63. PIZZA „ROSSINI“ – mit Rucola, Parmaschinken und Parmesankäse	13,50
64. PIZZA BELLA VISTA – mit Rucola, Artischockenherzen und Parmesankäse	13,00
65. PIZZA „ITALIA“ – mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesankäse	13,00
66. PIZZA CALZONE – gefüllt mit Salami, Schinken*, Champignons und Ei	11,50
67. PIZZA TONNO – mit Thunfischstücken und Zwiebeln	11,00
68. PIZZA MISTA – mit Salami, Schinken, Champignons und Peperoni	11,50
71. PIZZA GORGONZOLA – mit Broccoli und Gorgonzola	11,00
72. PIZZA VEGETALE – mit frischem Tagesgemüse	11,00
73. PIZZA GAMBERETTI – mit Shrimps, Petersilie und Knoblauch	11,50
74. PIZZA SCAMPETTI – mit frischem Spinat, Scampetti und Knoblauch	14,00
75. PIZZA FRUTTI DI MARE – mit Meeresfrüchten	13,50

- Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten kein Problem... jedoch müssen wir Ihnen eine Kostenpauschale vom 50 Cent je Verpackung berechnen!

Auf Wunsch stellen wir Ihnen kleine Portionen her und berechnen 1 € weniger

* = gek. Formfleisch– Vorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

Carne di Maiale – vom Schwein

Euro €

76. **SCALOPPINE ALLA MILANO** – Schweinefilet- Schnitzel Mailänder Art (paniert)
dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Gemüse und kl. Salat^{4,5} 16,50
77. **SCALOPPINE AL FUNGHI** – Schweinefilet mit Champignons in Sahnesoße
dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Gemüse und kl. Salat^{4,5} 18,00
79. **SCALOPPINE AL GORGONZOLA** – Schweinefilet in Gorgonzola-Sahnesoße
dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Gemüse und kl. Salat^{4,5} 19,00
80. **SCALOPPINE PIZZAIOLA** – Schweinefilet mit Oliven, Kapern und
Sardellenfilets in Tomatensoße, dazu Spaghetti und kl. Salat^{4,5} 19,00
81. **SCALOPPINE AL PEPPE VERDE** – Schweinefilet in grüner Pfeffersoße
dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Gemüse und kl. Salat^{4,5} 19,00
83. **SCALOPPINE ALLA ROMANA** – Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei in
Demiglace- Soße dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Gemüse und kl. Salat^{4,5} 19,00

- Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten kein Problem... jedoch müssen wir Ihnen eine Kostenpauschale vom 50 Cent je Verpackung berechnen!

Euro €

Di Manzo – vom Rind

94. **BISTECCA ALLA GRIGLIA** – Rumpsteak vom Grill
dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Gemüse und kl. Salat^{4,5} 24,50
96. **BISTECCA ALLA PIZZAIOLA** – Rumpsteak mit Oliven, Kapern und Sardellenfilets in
Tomatensoße, dazu Spaghetti und kl. Salat 27,00
97. **BISTECCA AL FUNGHI** – Rumpsteak mit Champignons in Sahnesoße
dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Gemüse und kl. Salat^{4,5} 27,00
101. **FILETTO ALLA GRIGLIA** – Filetsteak vom Grill
dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Gemüse und kl. Salat^{4,5} 31,50
102. **FILETTO AL GORGONZOLA** – Filetsteak in Gorgonzolasoße
dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Gemüse und kl. Salat^{4,5} 34,50
103. **FILETTO AL FUNGHI** – Filetsteak mit Champignons in Sahnesoße
dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Gemüse und kl. Salat^{4,5} 34,00
104. **FILETTO AL PEPE VERDE** – Filetsteak in grüner Pfeffersoße
dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes, Gemüse und kl. Salat^{4,5} 34,50

Pesce- Fisch

106. **CALAMARI FRITTI** – Tintenfischringe frittiert, mit Remoulade und kl. Salat^{4,5} 16,50
107. **CALAMARI ALLA LIVORNESE** – Tintenfischringe in pikanter Tomatensoße
dazu Salzkartoffeln, Spinat und kl Salat^{4,5} 19,50
108. **SCAMPI ALLA GRIGLIA** – Großgarnelen vom Grill
dazu Salzkartoffeln, Spinat und kl. Salat^{4,5} 27,00
109. **SCAMPI ROSSINI** – Garnelen und Lachs in Weißwein- Hummersoße
dazu Salzkartoffeln, Spinat und kl. Salat^{4,5} 28,50
110. **SALMONE ALLA GRIGLIA** – Lachsfilet vom Grill
dazu Salzkartoffeln, Spinat und kl. Salat^{4,5} 24,00

⁴⁾ mit Konservierungsstoff Benzoesäure, ⁵⁾ mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

- **Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten kein Problem... jedoch müssen wir Ihnen eine Kostenpauschale vom 50 Cent je Verpackung berechnen!**

Per Bambini - Kindergerichte

Euro €

- | | |
|---|------|
| 115. SPAGHETTI BAMBINO – mit Tomatensoße oder Fleischsoße | 7,00 |
| 116. PIZZA BAMBINO – Kinderpizza mit Salami oder Schinken* | 7,00 |
| 117. SCALOPPA BAMBINO – Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes | 8,50 |

Nur für Kinder!

Dolce e Gelati

- | | |
|---|------|
| 125. FICCHI AL PEPE VERDE – Heiße Feigen mit grünem Pfeffer mit Vanilleeis | 7,50 |
| 126. CILLIEGE CALDE CON GELATO DI VANIGLIA – Heiße Kirschen mit Vanilleeis | 7,00 |
| 127. ZABAGLIONE- Weinschaumcreme mit Vanilleeis | 8,00 |
| 129. CASSATA SICILIANA – Eiscremespeise aus einer Lage Zabaione-Eiscreme, einer Lage Schokoladen-Eiscreme mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen. | 7,00 |
| 130. TARTUFO CLASSICO - Gefroreneseis aus Zabaglione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao | 6,50 |
| 131. GELATO MISTO – gemischtes Eis aus Vanille, Erdbeere und Schoko | 5,40 |
| 134. TIRAMISU - Schichten von Löffelbiskuits und Mascarpone | 7,00 |

Bevande calde – Warme Getränke

136. ESPRESSO	Tasse		2,70
137. CAPPUCCINO	Tasse		3,30
138. KAFFE	Tasse		2,80
141. TEE	Glas		2,60

Analcoolici – Alkoholfreies

142. COCA COLA ^{1,9}	Flasche	0,20 L	2,90
157. COCA ZERO ^{1,3,9,13,14}	Flasche	0,20 L	2,90
143. FANTA ^{1,3}	Flasche	0,20 L	2,90
144. SPRITE ^{1,3}	Flasche	0,20 L	2,90
145. SAN PELLEGRINO	Flasche	0,25 L	2,80
146. SAN PELLEGRINO	Flasche	0,75 L	7,50
147. BITTER LEMON ^{3,10}	Flasche	0,20 L	3,10
148. TONIC WATER ^{3,10}	Flasche	0,20 L	3,10
149. GINGER ALE ^{1,3}	Flasche	0,20 L	3,10
150. APFELSAFT	Flasche	0,20 L	3,00
151. ORANGENSAFT	Flasche	0,20 L	3,00
152. APFELSCHORLE	Mischgetränk	0,25 L	3,00
153. APFELSCHORLE	Mischgetränk	0,50 L	5,80
154. MALZTRUNK ¹	Flasche	0,33 L	3,50

Birre – Biere

161. WARSTEINER PILS	Vom Faß	0,20 L	2,50
162. WARSTEINER PILS	Vom Faß	0,30 L	3,50
163. FRANKENHEIM ALT	Vom Faß	0,20 L	2,50
164. FRANKENHEIM ALT	Vom Faß	0,30 L	3,50
165. FRÜH KÖLSCH	Vom Faß	0,20 L	2,50
166. FRÜH KÖLSCH	Vom Faß	0,30 L	3,50
167. WEIZENBIER ERDINGER	Kristallklar Flasche	0,50 L	4,90
168. WEIZENBIER ERDINGER	Hefe Flasche	0,50 L	4,90
169. WARSTEINER DRIVE	Alkoholfrei Flasche	0,33 L	3,30
139. WEIZENBIER ERDINGER	Alkoholfrei Flasche	0,50 L	4,90

Spirituosen

180. GRAPPA	2 cl.	3,50
181. MOSKOVSKAYA WODKA	2 cl.	3,50
182. MALTESERKREUZ	2 cl.	3,00
183. WILLIAMSBRIRNE	2 cl.	3,00
184. CALVADOS	2 cl.	3,50
185. GRAPPA MOSCATO	2 cl.	6,50

Bitte fragen sie nach weiteren Grappa Spezialitäten!

Liköre & Bitter

190. AMARETTO	2 cl.	3,30
191. SAMBUCA	2 cl.	3,30
192. GRAND MARNIER	2 cl.	3,50
193. FERNET BRANCA	2 cl.	3,50
194. AMARO AVERNA	2 cl.	3,50
195. RAMAZOTTI	2 cl.	3,50
196. CYNAR	2 cl.	3,50

Brandy, Weinbrand und Cognac

186. VECCHIA ROMAGNA	2 cl.	4,00
187. ASBACH URALT	2 cl.	3,50
188. REMY MARTIN	2 cl.	4,00
189. MARTELL	2 cl.	4,00

Whiskey

205. JIM BEAM	2 cl.	4,20
206. JOHNNIE WALKER	2 cl.	4,20
207. CHIVAS REGAL	2 cl.	4,20

1: mit Farbstoff(en)

2: mit Konservierungsstoff(en)

3: mit Antioxidationsmitteln

4: mit Geschmacksverstärker(n)

5: mit Schwefeldioxid

6: mit Schwärzungsmitteln

7: mit Phosphat

8: mit Milcheiweiß

9: koffeinhaltig

10: chininhaltig

11: gewachst

12: mit Taurin

13: enthält eine Phenylalaninquelle

14: mit Süßungsmittel

Vini al bicchiere – offene Weine

VINI ROSSO	Glass 0,2 L	Karaffe 0,25 L	Karaffe 0,50 L
CHIANTI trocken Toskana	6,50	7,50	14,50
MONTEPULCIANO trocken Abruzzen	6,50	7,50	14,50
ISOLA DEI NURAGHI halbtrocken Sardinien	6,50	7,50	14,50
LAMBRUSCO Perlwein, lieblich Emilia Romagna	6,50	7,50	14,50
VINI ROSE	Glass 0,2 L	Karaffe 0,25 L	Karaffe 0,50 L
ROSE trocken Verona	6,50	7,50	14,50
VINI BIANCHI	Glass 0,2 L	Karaffe 0,25 L	Karaffe 0,50 L
FRASCATI halbtrocken Roma	6,50	7,50	14,50
PINOT GRIGIO trocken Venezia	6,50	7,50	14,50
CHARDONNAY trocken Venezia	6,50	7,50	14,50
FRIZZANTINO lieblich Emilia Romagna	6,50	7,50	14,50
WEINSCHORLE rot oder weiß weinhaltiges Mischgetränk	5,50	6,50	13,00
Glas Wein rot oder weiß		0,10 l 3,50	

Außerdem halten wir ein Angebot an erlesenen Flaschenweinen & Sekt für Sie bereit.

Bitte fragen Sie den Kellner, er berät Sie gern!

Alle Preise sind in Euro € inklusive Service und Mehrwertsteuer