

Vorspeisen Antipasti

Gemischte italienische Vorspeisen für 2 Pers. Antipasto Misto all' Italiana (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	25,90
Rindercarpaccio mit Grana Padano Il Carpaccio di Manzo alla Cipriani (7,12)	15,00
Büffelmozzarella Edeltomaten Basilikum La mozzarella di Bufala con Pomodori e Basilico (7,12)	13,50
Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern Sauce (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	14,50
Pizzabrot, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano La Bruschetta All' Antonio con Rucola e pomodori Pachino (7)	11,90

Suppen Zuppe

Tomatencremesuppe mit Basilikum Crema di Pomodoro e basilikum	6,50
Italienische Gemüsesuppe Minestrone	7,00

Salate Insalate

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln Insalata mista	7,00
Tomatensalat mit rote Zwiebeln Insalata di Pomodoro e Cipolla Rossa	8,50
Gemischter Salat mit Thunfisch, cremiger Schafkäse, Oliven, Peperoni Insalata Capricciosa (3,4,7,12,)	15,90
Rucolasalat, Cherrytomaten und Grana Padano L'Insalata di Rucola con Pachino e Grana Padano(7)	9,00

Teigwaren Pasta

Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum(1)	9,90
Spaghetti Rinderhack Spaghetti Bolognese (1,9,12)	13,90
Spaghetti Guanciale: Italienische Speck, Eier Spaghetti alla Carbonara (1,3,7,12,)	14,90
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilly Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino (1)	13,50
Penne in scharfer Tomatensauce Spaghetti all' Arrabbiata (1,)	14,50
Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Rahmsauce Tagliatelle con Salmone e Spinaci (1,3,7,12)	16,50
Bandnudeln mit Spinat, Champignon, Sahne, Käse ,überbacken Tagliatelle gratinate con Spinaci e Funghi (1,3,7,)	16,50
Lasagne mit Rinderhackfleisch Käse ,überbacken	16,90

Für jede Portion Parmesan wird 1 € extra berechnet.

Pizza

Unsere Pizza besteht aus fermentiertem Pizzateig (72 Std. Gehzeit)
Dadurch ist unsere Pizza leicht bekömmlich und wird auf Schamottstein im Gasofen
gebacken .

Pizza Margherita mit Tomatensauce und Fior di latte ^(1,7)	9,90
Pizza Salami mit Tomatensauce, Fior di latte und Salami ^(1,7,12,a,b)	11,50
Pizza Salami-Funghi mit Tomatensauce, Fior di latte Salami, Champignons ^(1,7,12,a,b)	12,90
Pizza Prosciutto e Funghi mit Tomatensauce, Fior di Latte Schinken , Champignons ^(1,7,12)	12,90
Pizza Tonno e Cipolla mit Tomatensauce, Fior di latte Thunfisch und Zwiebeln ^(1,4,7,12)	15,50
Pizza Foggiana Tomatensauce, Fior di Latte Salami, Schinken, Champignons, Knoblauch ^(1,7,12,a,b)	15,50
Pizza Spinaci mit Tomatensauce Fior di Latte, Spinat, Gorgonzola ^(1,7)	15,90
Pizza Pugliese mit Tomatensauce, Fior di Latte, Schinken, Peperoni, Knoblauch ^(1,7,12,)	14,90
Pizza Napoli mit Tomaten, Fior di Latte Anchovis, Kapern, Olive-Taggiasche ^(1,7,12)	15,90
Pizza Caprese mit Kirschtomaten, Fior di Latte und Basilikum ^(1,7)	14,50
Pizza Parma Tomatensauce, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano ^(1,7,12)	16,90
Pizza con Salmone Tomatensauce, Fior di Latte ,Lachs, Spinat und Knoblauch ^(1,4,7,12)	17,00
Pizza del Calabrese mit Tomatensauce, Fior di Latte und Spianata Calabrese(scharfe Salami) ^(1,7,12,a,b)	15,00

Für jede Beilage extra berechnen wir 2,00 €

Kinderteller

Pizza Margherita	
Salami	
Funghi	
Schinken	7,00
Spaghetti Napoli	
Spaghetti Bolognese	
Butter	

Dessert

Tiramisu ^(1,3,7,i)	7,00
Crème Brulee ^{H,K3,7}	7,50

Aperitif

Martini Bianco ^c		5,00
Campari Soda-Orange ^{*a}		8,00
Prosecco 0,1		6,00
Aperol Spritz A		7,50

Spirituosen

Grappa Hausmarke	2cl	4,00
Grappa Nonnino	2cl	5,50
Sambuca	2cl	4,00
Limoncello	2cl	4,00
Ramazotti	2cl	4,00
Averna	2cl	4,00
Vecchia Romagna	2cl	5,00
Amaro del Capo	2cl	6,00
Fernet Branca-Menta	2cl	5,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola*	Fl. 0,2l	3,50
Spezi-Sprite-Fanta A	0,2l	3,50
Apfelsaft Orange Rhabarber Traube	0,2l	3,50
Auch als Schorle erhältlich		3,20
Tonic Water-Ginger Ale-Bitter Lemon*J	0,2l	3,50
Cola Cola Zero*J	0,2l	3,50
San Pellegrino Sprudel still	0,25l- 0,75l	3,70 7,50
Tafelwasser	0,5l 1,00l	4,00 5,90

Bier vom Fass und Flaschenbiere

Konig Pilsener 1	0,40l	4,60
Konig Pilsener 1	0,30l	4,00
Alsterwasser	0,40l	4,50
Diebels Alt 1	0,33l	4,00
Konig Pilsener Alkoholfrei 1	0,33l	4,00
Hefeweizen hell1	0,50l	5,30
Hefeweizen Alkoholfrei	0,50l	5,30

Warme Getränke

Espresso 1	3,00
Espresso Doppio 1	4,50
Cappuccino 1	3,90
Latte Macchiato 1	4,20
Glas Tee	3,50

Anhang

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates)

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ⁽¹⁾;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ⁽¹⁾;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständiges raffiniertes Sojabohnenöl und –fett ⁽¹⁾;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und draus gewonnene Erzeugnisse.

⁽¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

In unserer Küche werden – Auflistung der oben genannten Allergene – verarbeitet.
Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.