

## Antipasti

<b>Gemischte italienische Vorspeisen</b>	27,90
Antipasto Misto all' Italiana (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	
<b>Rindercarpaccio mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen</b>	16,00
Il Carpaccio di Manzo alla Cipriani (7,12)	
<b>Büffelmozzarella, Edeltomaten ,Basilikum</b>	15,50
La mozzarella di Bufala con Pomodori e Basilico'	
<b>Rote-Beetesalat cremiger Ziegenkäse flambiert, Honig Nüsse</b> (7,12)	16,50
L'insalata di Barbabietola Caprino Miele Frutta secca	
<b>Il Vitello Tonnato</b>	16,50
Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern Sauce (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	
<b>Pizzabrot, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano</b> 12	12,00
La Bruschetta All' Antonio con Rucola e pomodori Pachino (7)	

## Zuppe | Insalate

<b>Tomatencremesuppe mit Basilikum</b>	7,00
Crema di Pomodoro e basilikum	
<b>Italienische Gemüsesuppe</b>	8,00
Minestrone	
<b>Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln</b>	8,90
Insalata mista	
<b>Tomatensalat mit roten Zwiebeln</b>	9,50
Insalata di Pomodoro e Cipolla Rossa	
<b>Gemischter Salat mit Thunfisch, cremiger Schafskäse, Oliven, Peperoni</b>	16,00
Insalata Capricciosa (3,4,7,12,)	
<b>Rucolasalat, Cherrytomaten und Grana Padano</b>	11,90
L'Insalata di Rucola con Pachino e Grana Padano(7)	

## Pasta

<b>Spaghetti Napoli</b>	11,50
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum(1)	
<b>Spaghetti Rinderragout</b>	14,50
Spaghetti Bolognese (1,9,12)	
<b>Spaghetti Guanciale: Italienischer Speck, Eier, Hartkäse</b>	15,90
Spaghetti alla Carbonara (1,3,7,12,)	
<b>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilly</b>	13,90
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino (1)	
<b>Spaghetti in scharfer Tomatensauce</b>	15,50
Spaghetti all' Arrabbiata (1,)	
<b>Spaghetti mit Garnelen, Cherrytomaten, Rucola</b>	19,90
Spaghetti Scampi, Pomodorini e Rucola	
<b>Maccheroni mit Gorgonzola in Sahnesauce</b> (1-7)	17,50
Rigatoni al Gorgonzola	
<b>Bandnudeln mit Lachs und Spinat</b>	17,90
Tagliatelle con Salmone e Spinaci (1,3,7,12)	
<b>Bandnudeln mit Spinat, Champignons, Sahne, Käse ,überbacken</b>	16,90
Tagliatelle gratinate con Spinaci e Funghi (1,3,7,)	
<b>Pasta al Forno</b>	16,90.
Penne, Speck Champignon, Parmesan überbacken	
<b>Lasagne Bolognese</b>	17,50
Rinderragu, Käse ,überbacken	

**Für jede Portion Parmesan wird 1€ extra berechnet.**

## LA PIZZA PARTENOPEA: NAPOLETANA

Unsere Pizza besteht aus fermentiertem Pizzateig (72 Std. Gehzeit), ausgewählten Mehl und Fior di Latte (Typische Mozzarella für Pizza) aus CAMPANIEN Italien. Dadurch ist die Pizza leicht bekömmlich und wird auf Schamottestein im Gasofen gebacken.

### Pizza

<b>Pizza Margherita</b> Tomatensauce und Mozzarella <sup>(1,7)</sup>	11,50
<b>Pizza Salami</b> Tomatensauce, Mozzarella und Salami <sup>(1,7,12,a,b)</sup>	12,90
<b>Pizza Salami-Funghi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Champignons <sup>(1,7,12,a,b)</sup>	14,00
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons <sup>(1,7,12)</sup>	14,00
<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln <sup>(1,4,7,12)</sup>	15,90
<b>Pizza Foggiana</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons, Knoblauch <sup>(1,7,12,a,b)</sup>	15,90
<b>Pizza Spinaci</b> Tomatensauce Mozzarella, Spinat, Gorgonzola <sup>(1,7)</sup>	16,50
<b>Pizza Pugliese</b> Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Knoblauch <sup>(1,7,12)</sup>	15,90
<b>Pizza Vegetaria</b> Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse, Knoblauch	16,50
<b>Pizza Napoli</b> Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, Kapern, Olive-Taggiasche <sup>(1,7,12)</sup>	16,90
<b>Pizza Casa</b> Tomatensauce, Gorgonzola, frische Champignons <sup>1,7</sup>	17,00
<b>Pizza Rustica</b> Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, rote Zwiebeln, Bacon <sup>1,7</sup>	16,50
<b>Pizza Parma</b> Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano <sup>(1,7,12)</sup>	17,00
<b>Pizza con Salmone</b> Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat und Knoblauch <sup>(1,4,7,12)</sup>	17,50
<b>Pizza del Calabrese</b> Tomatensauce, Mozzarella und Spianata Calabrese ( scharfe Salami) <sup>(1,7,12,a,b)</sup>	16,90
<b>Pizza Italia</b> Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten, <sup>(1,7)</sup>	17,50

**Für jede Beilage extra berechnen wir 2,00 €**

### Kinderteller

<b>Pizza Margherita Salami Funghi Schinken</b>	8,50
<b>Pasta Napoli Bolognese Butter Sahne-Schinken</b>	8,50

### Dessert

<b>Tiramisu</b> <sup>(1,3,7,i)</sup>	7,90
<b>Crème Brulee</b> <sup>H,K3,7</sup>	8,00

## Aperitif

Martini Bianco-Rosso °		5,50
Campari Soda o. Orange* <sup>a</sup>		7,50
Prosecco 0,1		5,50
Aperol Spritz A		8,50

## Spirituosen

Grappa Hausmarke	2cl	5,00
Grappa Nonnino	2cl	5,50
Grappa Bocchino Cantina Privata nach Wahl	2cl	9,50
Grappa Sarpa di Poli Big Mama	2cl	9,00
Grappa Sarpa di Poli Oro Big Mama	2cl	9,50
Sambuca	2cl	4,00
Ramazotti	2cl	4,00
Averna	2cl	4,00
Vecchia Romagna	2cl	5,00
Fernet Branca o.Menta	2cl	4,50

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola*	Fl.	0,2l	4,00
Spezi,Sprite, Fanta A		0,2l	3,60
Apfelsaft  Orange Rhabarber Traube		0,2l	4,00
Auch als Schorle erhältlich			3,70
Tonic Water , Ginger Ale, Bitter Lemon* <sub>J</sub>		0,2l	4,30
Cola Cola Zero* <sub>I</sub>		0,2l	4,00
San Pellegrino		0,75l	7,50
Tafelwasser Sprudel o. still		0,5l 1,00l	4,00 6,00

## Bier vom Fass und Flaschenbiere

König Pilsener <sub>l</sub>	0,40l	4,90
König Pilsener <sub>l</sub>	0,30l	4,10
Birra Peroni	0,33l	4,50
Alsterwasser	0,40l	4,90
König Pilsener Alkoholfrei <sub>l</sub>	0,33l	4,50
Hefeweizen hell <sub>l</sub>	0,50l	5,20
Hefeweizen Alkoholfrei	0,50l	5,20

## Warme Getränke

Espresso <sub>l</sub>	3,00
Espresso Doppio <sub>l</sub>	4,50
Cappuccino <sub>l</sub>	4,00
Latte Macchiato <sub>l</sub>	4,50
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 oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose <sup>(1)</sup>;
  - b) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
2. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. 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;
4. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
5. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett <sup>(1)</sup>;
  - 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 Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
6. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
7. 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;
8. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
9. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
12. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
13. Weichtiere und draus gewonnene Erzeugnisse.

<sup>(1)</sup> 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.

## Fisch und Fleisch

### Carne

<b>Rinderfilet vom Grill</b> Il Filetto di Manzo alla Griglia	200g	38,00
<b>Rinderfilet in Pfeffersauce, grüner Pfeffer, Dijonsenf</b> Il filetto di Manzo al Pepe Verde	200g	39,50
<b>Lammkarree vom Grill</b> Il Carree di Agnello alla Griglia		37,00
<b>Lammkarree in Rotweinsauce, Rosmarin, Knoblauch</b> Il Carre di Agnello al Vino Rosso		38,50

### Pesce

<b>Riesengarnelen ( Gambas ) vom Grill</b>		35,00
<b>Riesengarnelen ( Gambas) Aglio &amp; Olio) Knoblauch und Öl</b>		37,50